



**UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY**  
w Lublinie

**WYDZIAŁ  
NAUK O ŻYWNOŚCI  
I BIOTECHNOLOGII**

# **DIETETYKA**

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

Studia niestacjonarne 1. stopnia  
stan na 1.10.2022

## ROK 1, SEMESTR I

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka<br>D S1 N Anatomia człowieka                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Anatomia człowieka<br>Human anatomy                                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (1,7/2,3)                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr n wet. Małgorzata Matysek                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt<br>Zakład Anatomii Zwierząt                                                                                                                                                                                                        |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W1. zna budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W10. potrafi ogólnie scharakteryzować podstawowe schorzenia poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi określić podstawowe schorzenia dotyczące układu pokarmowego                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | K6. Jest gotów do aktualizowania i udoskonalania swojej wiedzy w zgodzie ze zmianami zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o wiedzę z zakresu prawidłowej budowy i funkcjonowania narządów                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | ukł. kostny: ogólna budowa kości, rodzaje i występowanie kości; rodzaje połączeń kości,                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>szczegółowy opis budowy stawu, połączenia kości; ukł. mięśniowy: ogólna budowa mięśnia, rodzaje i występowanie mięśni; ukł. pokarmowy: budowa poszczególnych narządów przewodu pokarmowego; wielkie gruczoły trawienne (wątroba, trzustka); otrzewna; ukł. oddechowy: budowa górnych i dolnych dróg oddechowych, narząd oddechowy (płuca), opłucna; ukł. krwionośny: budowa serca, budowa naczyń krwionośnych, schemat obiegu krwi, osierdzie; ukł. limfatyczny: położenie i budowa węzłów chłonnych, naczynia limfatyczne; ukł. moczowo- płciowy: budowa nerki i dróg wyprowadzających mocz, narządy miednicy mniejszej; ukł. powłokowy: budowa skóry, wytwory skóry (włosy, paznokcie); ukł. nerwowy: podział, budowa i funkcje, drogi nerwowe obwodowe, łuk odruchowy; opis poszczególnych części mózgowia, opony mózgowia, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego; ukł. nerwowy autonomiczny- cz. współczulna i przywspółczulna; narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II</li> <li>2. Woźniak W. Anatomia człowieka</li> <li>3. Sobotta J. Atlas anatomii człowieka T. I-II</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krechowiecki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka</li> <li>2. Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I-V</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone), szkielet człowieka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W- ocena z zaliczeń cząstkowych (kolokwium); egzamin pisemny;<br/> U- dyskusja; aktywność podczas zajęć<br/> K- dyskusja; ocena pytań otwartych;<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny, dyskusja.<br/> W trakcie modułu przewiduje się cztery zaliczenia (cząstkowe) dotyczące: 1) osteologii, miologii i artrologii; 2) układu oddechowego i krwionośnego; 3) układu pokarmowego 4) układu moczowo-płciowego.<br/> Każde zaliczenie cząstkowe odbywa się w formie pisemnej (pytania zamknięte i otwarte).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Ocena końcowa z modułu stanowi: 1. średnią arytmetyczną z czterech zaliczeń cząstkowych. 2. ponadto do zaliczenia modułu niezbędna jest obecność w co najmniej 85% ćwiczeń przewidzianych w planie modułu oraz 3. pisemny egzamin końcowy składający się z 40-50 pytań (pytania otwarte, zamknięte). Pytania dotyczą zarówno materiału wykładowego, jak i materiału prezentowanego w trakcie ćwiczeń. Aby uzyskać ocenę pozytywną z egzaminu końcowego student jest zobowiązany do uzyskania co najmniej 51% wszystkich możliwych do zdobycia punktów.</p> <p>Kryteria stosowane przy ocenie z egzaminu.</p> <p>0 - 50% - niedostateczny<br/> 51 - 56% - dostateczny<br/> 57 - 63% - dostateczny plus<br/> 64 - 71% - dobry<br/> 72 - 84% - dobry plus<br/> 85 - 100% - bardzo dobry</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena końcowa wyliczana jest na podstawie: oceny z modułu (waga 10%) oraz oceny z egzaminu końcowego (waga 90%).</p> <p>Ocena modułu:</p> <p>Zaliczenie I - waga 25%<br/> Zaliczenie II - waga 25%<br/> Zaliczenie III - waga 25%<br/> Zaliczenie IV- waga 25%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>udział w wykładach –24 godz. (KT)</p> <p>- zajęcia audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. (KT) - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz. (NKT)</p> <p>- obecność na egzaminie – 2 godz. (KT)</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 godz. (NKT)</p> <p>- przygotowanie do kolokwii – 1 x 4 godz. = 4 godz. (NKT)</p> <p>- przygotowanie do egzaminu – 30 godz. (NKT)</p> <p>100 H – 4 ECTS, kontaktowe – 42 h – 1,7ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>-udział w wykładach –24 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</p> <p>-konsultacje - 4h</p> <p>- obecność na egzaminie – 2 godz.</p> <p>Łącznie 46 godz. co odpowiada 1,8 punkta ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1- DI-W01; W10- DI W10;<br/> U3- DI U03;<br/> K6- DI K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Psychologia ogólna<br>General psychology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Małgorzata Kuśpit, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką z zakresu psychologii oraz kształtowanie umiejętności dostrzegania, analizy i właściwego rozumienia zjawisk psychologicznych i psychicznego funkcjonowania człowieka, wskazanie na praktyczny aspekt wiedzy z zakresu psychologii oraz wykorzystanie przyswojonej wiedzy do rozwiązywania problemów, diagnozowania i analizy trudności, skutecznego komunikowania się oraz poprawy jakości funkcjonowania psychospołecznej jednostki. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W1. zna podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.<br>W2. zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.<br>W3. zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:<br>U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | <p>U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.</p> <p>U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | <p>K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.</p> <p>K2. potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                      | Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, zasady skutecznej komunikacji werbalnej i niewerbalnej w relacjach z klientem, pojęcie asertywności, inteligencji emocjonalnej, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobrażenia i wyobrażenia uwaga, pamięć, fizjologia snu, myślenie, rozwiązywanie problemów, kreatywność. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura podstawowa:</p> <p>Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP</p> <p>Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka.</p> <p>Grzesiuk, L., Trzebińska, E. (1989). Jak ludzie porozumiewają się? Warszawa: NK.</p> <p>Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.</p> <p>literatura uzupełniająca</p> <p>Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP.</p> <p>Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN</p>                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład, wykład problemowy</li> <li>2. Prezentacja</li> <li>3. Dyskusja</li> <li>4. Pokaz</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1-zaliczenie pisemne (test)<br>W2-zaliczenie pisemne(test)<br>W3-zaliczenie pisemne( test)<br>U1-ocena pytań otwartych na teście<br>U2-ocena pytań otwartych na teście<br>U3- ocena pytań otwartych na teście<br>K1-ocena pytań otwartych na teście<br>K2- ocena pytań otwartych na teście<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne (test) W1, W2, W3, K1, K2, U1, U2, U3 – 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | -udział w wykładach: 24 godzin<br>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 1x1 godzin =1 godziny niekontaktowe<br>-przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 3 godzin+2 godziny= 5godzin<br>Łączny nakład pracy studenta to: 30 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS                                                                             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 24 godz; konsultacjach 1 godz; kolokwium: 2 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W01 DI2A_W01<br>W02 DI2A_W02<br>U04 DI2A_U04<br>K01 DI2A_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                         |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                  | Dietetyka                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                           | Przedmiot do wyboru 1<br>Chemia ogólna<br>General Chemistry |
| Język wykładowy                                                         | Polski                                                      |
| Rodzaj modułu                                                           | obowiązkowy                                                 |
| Poziom studiów                                                          | pierwszego stopnia                                          |
| Forma studiów                                                           | niestacjonarne                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                | I                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                    | 1                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe             | np. 5 (2,5/2,5)                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za | Prof. dr hab. Izabella Jackowska                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| moduł                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii ogólnej w innych naukach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej DI W02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii DI W03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 3.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. DI W06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. DI U01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. DI U05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 3.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. DI U06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym. DI K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. DI K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. |
| Wykaz literatury podstawowej i                                                                                                              | 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| uzupełniającej                                                                                  | <p>elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.</p> <p>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.</p> <p>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.</p> <p>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.</p> <p>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p>                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej<br>U01, U05, U06, K02, K03: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych 40%, egzamin 60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Udział w wykładach 16 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 16 godz.</p> <p>Konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 10 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 7 tyg. x 2 godz. = 14 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 35 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 7x 2 godz. = 14 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do egzaminu 15 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta <b>125 godz.</b>, co odpowiada <b>5 punktom ECTS</b></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., konsultacjach 10 godz., egzamin 5 godz.-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W02, W03, W06; DI_U01, U05, U06, DI K02, K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                               |                                                                       |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 1<br>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | Fundamentals of organic and inorganic chemistry                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | np. 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Izabella Jackowska                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii nieorganicznej i organicznej w innych naukach. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej DI W02                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii DI W03                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. DI W06                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. DI U01                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. DI U05                                                                        |
|                                                                                                                                             | 3.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. DI U06                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym.DI K02                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. DI K03                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: Reakcje w roztworach :dysocjacja kwasów, zasad, soli, hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność.. Stechiometria:  |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, alkiny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne- właściwości, reakcje. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Białka. Reakcje i przemiany grup funkcyjnych w różnych związkach organicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.<br>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.<br>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.<br>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.<br>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej<br>U01, U05, U06, K02, K03: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych 40%, egzamin 60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Udział w wykładach 16 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 16 godz.</p> <p>Konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 10 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 7 tyg. x 2 godz. = 14 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 35 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 7x 2 godz. = 14 godz.</p>                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Przygotowanie studenta do egzaminu 15 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta <b>125 godz.</b> , co odpowiada <b>5 punktom ECTS</b> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., konsultacjach 10 godz., egzamin 5 godz.-                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W02, W03, W06; DI_U01, U05, U06, DI K02, K03                                                                                   |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Technologia informacyjna<br>Information technology                                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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 Artur Mazurek                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Umiejętności:<br>1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet,<br>2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Kompetencje społeczne:<br>1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Umiejętność podstawowej obsługi komputera w środowisku systemu operacyjnego MS Windows. Znajomość pakietu programów biurowych MS Office w zakresie wymaganym w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                       | Treści przedmiotu obejmują zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w praktyce. MS Word – wprowadzanie symboli specjalnych, formatowanie znaków i akapitów, style formatowania, tworzenie tabel, obiekty graficzne, wydruki, przypisy, recenzowanie dokumentów, spisy treści, indeksy, bibliografia MS Excel – wprowadzanie formuł matematycznych, funkcji, generowanie i modyfikacja wykresów, przenoszenie informacji pomiędzy arkuszem a edytorem, definiowanie własnych funkcji, sortowanie i filtrowanie danych, MS PowerPoint – zasady tworzenia prezentacji, korzystanie z wzorców slajdów i ich modyfikacja, formatowanie tekstu, list, tabel, elementy graficzne i multimedialne prezentacji, Poznanie efektywnych metod pozyskiwania i przetwarzania informacji z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. MS Office 2016 PL w biurze i nie tylko. Piotr Wróblewski. Helion 2015<br>2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016<br>3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013<br>4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1 i U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego<br>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>- dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | U1 i U2 – 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz.,<br>- wykonanie samodzielne projektów – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 47 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,<br>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot humanistyczny I<br>Historia Ziołolecznictwa<br>History of herbal medicine                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy/ <u>fakultatywny</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                | <u>pierwszego stopnia</u> /drugiego stopnia/jednolite magisterskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne/ <u>niestacjonarne</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 1 w tym 1 kontaktowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Radosław Kowalski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwyty nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis                                         | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Ma wiedzę na temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorodnych procesów metabolicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | 2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                       | 3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa oraz branży suplementów diety pochodzenia roślinnego                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                       | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | 1. Umie spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności (suplementy diety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                       | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                       | 1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                         | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                              | <i>Wykłady obejmują:</i> wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju ziołarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                         | Literatura zalecana: <i>Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003</i><br><i>Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                          | <i>Wykład</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                        | <i>W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                         | <i>Pisemne zaliczenie końcowe – 100%</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | -udział w wykładach – 16 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz.<br>Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 20 godz. + 2 godz. = 22 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 40 godz. Co odpowiada 1 punktowi ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | -udział w wykładach – 16 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W01<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W06<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U08<br>K1 - DI_K06                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot humanistyczny I<br>Ekologia i ochrona przyrody<br>Ecology and nature protection                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 1 (0,7/0,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Sylwia Andruszczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Herbologii i Technik Uprawy Roślin,<br>Zakład Ekologii Rolniczej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                    | Celem przedmiotu jest przybliżenie zagadnień dotyczących podstawowych pojęć ekologicznych, poznanie zasad funkcjonowania przyrody na różnych poziomach organizacji materii żywej oraz przedstawienie zagrożeń wynikających z zakłócenia równowagi w ekosystemach. Druga część przedmiotu dotyczy ochrony przyrody żywej i nieożywionej. Przywiązuje się dużą wagę do kształtowania właściwych postaw, wartości i przekonań uwzględniających troskę o jakość |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | środowiska i właściwy stosunek człowieka do otaczającej go przyrody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Student zna podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony przyrody, rozumie zasady funkcjonowania organizmów oraz wyjaśnia podstawowe procesy ekologiczne na poziomie populacji, biocenozy i ekosystemu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Student prawidłowo identyfikuje dylematy związane z ochroną bogactwa przyrodniczego Polski, posiada umiejętność wyszukiwania informacji na ten temat oraz przygotowania prezentacji multimedialnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Student potrafi współdziałać w grupie i dostosować się do pełnienia różnych funkcji w zespole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak wymagań wstępnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Treści modułu obejmują następujące zagadnienia: charakterystyka ważniejszych czynników ekologicznych środowiska abiotycznego, organizm i jego środowisko, prawo minimum Liebiga, prawo tolerancji Shelforda, stopnie tolerancji ekologicznej, pojęcie populacji (zagęszczenie, rozrodczość, śmiertelność, struktura przestrzenna itp.), biocenozy i ich struktura, zasady funkcjonowania ekosystemu, interakcje międzygatunkowe, łańcuchy pokarmowe, sieci troficzne, piramidy ekologiczne, bioróżnorodność, podstawy ochrony przyrody ożywionej i nieożywionej, formy ochrony przyrody w Polsce. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Literatura podstawowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krebs Ch.J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa.</li> <li>• Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. UW, Warszawa</li> </ul> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa.</li> </ul> <p>Banaszak J., Wiśniewski H. 2009. Podstawy ekologii. Wyd. Adam Marszałek Toruń.</p>                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, dyskusja, wykonanie projektu (prezentacja w programie PPT).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W semestrze przeprowadzane jest jedno zaliczenie pisemne w postaci testu składającego się z 40 pytań. Kryteria oceny są następujące:<br>dostateczny (3,0) – od 51 do 60% sumy punktów,<br>dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70%,<br>dobry (4,0) – od 71 do 80%,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>dobry plus (4,5) – od 81 do 90%,<br/>bardzo dobry (5,0) – powyżej 90%.</p> <p>Ponadto studenci przygotowują prezentację w grupach z wykorzystaniem technik multimedialnych.</p> <p>W1 - sprawdzian testowy z zagadnień omawianych na wykładach;<br/>U1 - przygotowanie prezentacji w grupach z użyciem technik multimedialnych, udział studenta w dyskusji dotyczącej wpływu współczesnej cywilizacji na przyrodę,<br/>K1 - przygotowanie i prezentacja projektu, udział w dyskusji, ocena aktywności na zajęciach,</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b><br/>Dziennik prowadzącego, prace pisemne, prezentacje studentów w programie Power Point .</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena końcowa jest średnią wyliczoną na podstawie ocen uzyskanych przez studenta z zaliczenia testowego oraz przygotowanej prezentacji. Oceny mają następującą wagę:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kolokwium testowe z wykładów: 60%</li> <li>- ocena projektu (prezentacji): 40%</li> </ul> <p>Dodatkowo prowadzący może odpowiednio podwyższyć ocenę końcową, uwzględniając wyróżniającą się aktywność studenta podczas zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe:<br/>wykłady 16 godz. (0,64 ECTS)<br/>konsultacje 2 godz. (0,08 ECTS)<br/><b>Razem kontaktowe 18 godz. (0,72 ECTS)</b></p> <p>Niekontaktowe:<br/>Przygotowanie do zaliczenia 5 godz. (0,20 ECTS)<br/>Przygotowanie projektu 2 godz. (0,08 ECTS)<br/><b>Razem niekontaktowe 7 godz. (0,28 ECTS)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 16 godz.<br/>Udział w konsultacjach – 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W06<br/>U1 – DI_U04<br/>K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                               |                                                  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Savoir-vivre akademicki<br>Academic savoir-vivre |
| Język wykładowy                               | polski                                           |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia/ <del>drugiego stopnia</del> /jednolite magisterskie                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne/niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,44/0,56)                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Monika Michalak-Majewska                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów                                                                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zasadami savoir-vire obowiązującymi w środowisku akademickim oraz w innej przestrzeni publicznej                                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna zasady savoir-vire obowiązujące w środowisku akademickim oraz w przestrzeni publicznej                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi zastosować zasady savoir-vire w przestrzeni publicznej, szczególnie w akademickiej                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do pracy zespołowej, współdziałania i komunikowania się z poszanowaniem zasad savoir-vivre innych osób                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość podstawowych zasad współzycia międzyludzkiego                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni akademickiej - tytułowanie, formy kontaktu z wykładowcami, dostosowanie ubioru do okoliczności. Zasady zachowania podczas zajęć dydaktycznych. Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni publicznej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura obowiązkowa:<br>1. wiadomości przedstawione podczas wykładów<br>2. Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka<br>Literatura uzupełniająca :<br>1. Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych                                                                                  | W1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>U1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| efektów uczenia się                                                                             | K1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | W – 60% oceny końcowej<br>U – 30% oceny końcowej<br>K – 10% oceny końcowej                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- czytanie zalecanej literatury – 4 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz.<br>Łącznie 11 godz. co odpowiada 0,44 pkt ECTS                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W04<br>U1 – DI_U09<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 1– Angielski B2</b><br>Foreign Language 1– English B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                               | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego 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                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody                                                                                                            | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dydaktyczne                                                                                     | metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 18 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 16 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 18 godz.</p> <p>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12</p> <p>U2 – DI_U12</p> <p>U3 – DI_U12</p> <p>U4 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                                                    |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Język obcy 1– Francuski B2</b><br>Foreign Language 1– French B2 |
| Język wykładowy                               | francuski                                                          |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego 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                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej,</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur” Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</b></li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 18 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Przygotowanie do zajęć: 16 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U12<br>U3 – DI_U12<br>U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                           |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                     | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                              | <b>Język obcy 1– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 1– German B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                            | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                              | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                             | studia pierwszego 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                                                                                  | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                 | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student | Wiedza:<br>1.<br>2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| osiągnię po zrealizowaniu zajęć.                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | K1. Rozumie potrzebę ciągłego kształcenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</li> <li>2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</li> <li>3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 18 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 16 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br/> Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12<br/> U2 – DI_U12<br/> U3 – DI_U12<br/> U4 – DI_U12<br/> K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                             |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | <b>Język obcy 1– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 1– Russian B2 |
| Język wykładowy                                             | rosyjski                                                           |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy                                                        |
| Poziom studiów                                              | studia pierwszego 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 Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016</li> <li>2. Pado, Start.ru, WSiP, 2009</li> </ol> <p>Lektury uzupełniające:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd.Sankt-Peterburg “Zlatoust” 2009</li> <li>2. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007</li> <li>3. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009</li> </ol>                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> <b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> <b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 18 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 16 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br/> Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

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

## ROK 1, SEMESTR II

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 2– Francuski B2</b><br>Foreign Language 2– French B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | francuski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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                                                               | mgr Elżbieta Karolak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur” Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b>                                                                                                                                                                                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Konsultacje: 1 godz.<br>Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U12<br>U3 – DI_U12<br>U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 2– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 2– German B2 |
| Język wykładowy                                                               | niemiecki                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                        |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                  |
| 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 | mgr Anna Gruszecka                                                 |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>2. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</li> <li>5. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</li> <li>6. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> <b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> <b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach<br/> <b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br/> <b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br/> Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12<br/> U2 – DI_U12<br/> U3 – DI_U12<br/> U4 – DI_U12<br/> K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 2– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 2– Russian B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | rosyjski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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                                                               | mgr Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <p>3. M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016</p> <p>4. Pado, Start.ru, WSiP, 2009</p> <p>Lektury uzupełniające:</p> <p>4. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd.Sankt-Peterburg “ Zlatoust “ 2009</p> <p>5. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007</p> <p>6. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                                                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Konsultacje: 1 godz.<br>Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U12<br>U3 – DI_U12<br>U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 2– Angielski B2</b><br>Foreign Language 2– English B2                                                                                                                                                                                        |
| Język wykładowy                                                               | angielski                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 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 | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>środowisku zawodowym.<br/>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12</p> <p>U2 – DI_U12</p> <p>U3 – DI_U12</p> <p>U4 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Nazwa kierunku studiów | D (dietetyka) |
|------------------------|---------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Parazytologia / Parasitology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | S1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Maria Bernadeta Studzińska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych<br>Katedra Parazytologii i Chorób Ryb<br>Wydział Med. Weterynaryjnej<br>UP Lublin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu parazytologii, najczęściej występującymi pasożytami u ludzi, z zagrożeniami płynącymi ze strony zwierząt (zoonozy) jak i środowiska, poznanie mechanizmów ich działania jak i diagnozowania. Zapoznanie się drogami i mechanizmami zarażenia ludzi podczas przygotowywania i spożywania pokarmów. Zapoznanie ze zjawiskami i zależnościami zachodzącymi w układzie pasożyt-żywiciel i szkodliwe oddziaływanie pasożytów na człowieka, cyklami rozwojowymi podstawowych pasożytów, z uwzględnieniem zwierząt i środowiska jako źródła zagrożenia dla człowieka. Parazytozy występujące w krajach tropikalnych i zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych. Poznanie podstawowych metod rozpoznawania pasożytów w materiale biologicznym, w środowisku oraz poznanie metod zapobiegania stosowanych w chorobach pasożytniczych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii i ma uporządkowaną wiedzę z tej dziedziny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Zna zasięg rozprzestrzenienia pasożytów oraz miejsca ich występowania i drogi wnikania pasożytów do człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 3. Zna morfologię i fizjologię pasożytów oraz posiada wiedzę o mechanizmach zachodzących w                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | organizmie człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                               | 4. Zna gatunki pasożytów występujące w mięsie różnych zwierząt i w wodzie oraz pasożyty rozprzestrzeniające się podczas nieprzestrzegania zasad sanitarno-higienicznych                                                                                                                                                                 |
|                               | 5. Charakteryzuje interakcje w układzie pasożyt-żywiciel i wyjaśnia przyczyny objawów występujących w chorobach pasożytniczych, zoonozy oraz metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowisku, a także sposoby zapobiegania inwazjom pasożytów.                                                                      |
|                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                               | 1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski (rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji), umie zapobiegać inwazjom.                                                      |
|                               | 2. Potrafi identyfikować i analizować pod kontem parazytologicznym, przydatności do spożycia produktów przeznaczonych dla ludzi z uwzględnieniem zagrożeń wynikających z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami dyspersyjnymi pasożytów                                                                                         |
|                               | 3. Analizując zagrożenia zdrowia człowieka ze strony pasożytów, umie podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                    |
|                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                               | 1. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu, współdziałać w grupie i skierować osobę wymagającej konsultacji parazytologicznej do odpowiedniej placówki.                                                                                                                              |
|                               | 2. Jest świadomy jak ważne jest szerzenie informacji dotyczących zagrożeń płynących ze środowiska dotyczących parazytoz, poprzez spożywanie pokarmów (mięsa i ich przetworów) niewiadomego pochodzenia, brudnych owoców i warzyw, a także poprzez kontakt ze zwierzętami i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim. |
|                               | 3. Dostrzega potrzeby zmian żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Biologia, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu      | Wykłady obejmują: Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe                                                                                                                                                  |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie pasożytów. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Pasożyty w stanach osłabionej odporności. Wpływ niedoboru odporności na rozwój pasożytów. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Pasożyty tropikalne (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy, inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych, robaczyce egzotyczne), drogi i ryzyko zarażenia. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, fascjoloza, dipylidioza).</p>           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura podstawowa:<br/> Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.<br/> Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.<br/> Deryło A: Parazytologia i akarontomologia medyczna. PWN 2002.<br/> Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999<br/> Literatura uzupełniająca:<br/> Gundlach J.L., Sądziński A.B.: Parazytologia i pasożyty zwierząt. PWRiL 2004.<br/> Gundlach J.L., Sądziński A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005<br/> Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Metody dydaktyczne:<br/> Ćwiczenia z użyciem mikroskopów biologicznych i stereoskopowych, poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych. Szkicowanie pasożytów, form rozwojowych i dyspersyjnych na podstawie uzyskanego obrazu. Dyskusja na temat uzyskanych wyników, inwazji i przebiegu chorób pasożytniczych<br/> Wykłady – prezentacje multimedialne, pokazy, dyskusja.</p>                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, U1, U2 - ocena referowania<br/> K1 – oceny z udziału w dyskusji<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów.</p> <p>W1, W2, W3, W4, W5 - praca pisemna (kolokwium, zaliczenie testowe).<br/> U1- ocena wykonania metod diagnostycznych<br/> U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie</p>                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>przedmiotu</p> <p>K1, K2, K3 – ocena wiedzy i świadomości studentów podczas dyskusji w trakcie ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, zaliczenia cząstkowe podczas zajęć, jak i zaliczenie końcowe testowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Na ocenę końcową zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych, najwyższą wagę ma ocena z pisemnego zaliczenia końcowego, dodatkowo duży wpływ mają oceny cząstkowe uzyskane z zaliczeń działowych w pierwszym terminie, aktywność na zajęciach i obecność na ćwiczeniach</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć ogólnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykład – 16 godz.,</li> <li>• ćwiczenia – 16 godz.,</li> <li>• konsultacje – 8 godz.,</li> <li>• przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 16 godz.</li> <li>• przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 16 godz.</li> <li>• opracowanie testów sprawdzających wiedzę i weryfikacja wiedzy – 10 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 82 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.</p> <p>Liczba godzin kontaktowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykłady – 16 godz;</li> <li>• Ćwiczenia 16 godz.,</li> <li>• Konsultacje -8 godz.,</li> <li>• Zaliczenia cząstkowe i końcowe 4 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 44 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> <p>Liczba godzin niekontaktowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 16 godz.</li> <li>• przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 16 godz.</li> <li>• Opracowanie testów sprawdzających i weryfikujących wiedzę – 6 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 38 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</p> <p>udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>udział w konsultacjach – 8 godz.,<br/>         udział w zaliczeniach cząstkowych i końcowym – 4 godz.,<br/>         Łącznie 44 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•przygotowanie materiałów, prezentacji do wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 32 godz.</li> <li>• udział związany z przygotowaniem materiałów do zaliczeń, ze sprawdzaniem zaliczeń cząstkowych i końcowego –6 godz. ,</li> </ul> <p>Łącznie 38 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | <p>W1, W2, W3, W4,W5 – DI-W10;<br/>         U1 – DI-U05;<br/>         U2 – DI-U06<br/>         U3 – DI-U11;<br/>         K1 – DI-K04<br/>         K2 – DI-K05;<br/>         K3 – DI-K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                               | Dietetyka                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                        | Biochemia ogólna i żywności<br>General and Food Biochemistry                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                      | Polski                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                        | obowiązkowy                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                       | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                        | niestacjonarne                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                             | I                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                          | 5 (2/3)                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                        | dr hab. Monika Karaś                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                            | Katedra Biochemii i Chemii Żywności                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                           | Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania tych procesów. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu | Wiedza:                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                      | 1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie.                                                                                                                  |
|                                                                                                                                      | 2. Ma wiedzę na temat przemian biochemicznych                                                                                                                                                   |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zajęć.                                        | składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | 1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać i interpretować wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie wyciągnąć wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | 1. Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwojem nauk biologicznych i pokrewnych.<br>2. Potrafi współdziałać i pracować w zespole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                      | Molekularne podstawy biochemii. Struktura komórki jako środowiska przemian biochemicznych. Konformacja i mechanizm działania enzymów. Czynniki determinujące szybkość i przebieg reakcji enzymatycznych. Znaczenie koenzymów i witamin w reakcjach enzymatycznych. Enzymy żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Omówienie podstawowych szlaków metabolicznych składników odżywczych występujących w żywności: białka, węglowodany, lipidy. Etapy utleniania biologicznego i rola uzyskanych produktów w procesach metabolicznych. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i jej magazynowanie. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, replikacja, transkrypcja, translacja. Regulacja i integracja metabolizmu.                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1.Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,<br>2.Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998,<br>3.Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008,<br>4.Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009,<br>5.Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010.<br>6.Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003,<br>7.Kłyszajko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005,<br>8.Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000. |
| Planowane formy/działania/metody              | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| dydaktyczne                                                                                     | laboratoryjnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,<br>W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,<br>U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony,<br>K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie,<br>K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin. |               |             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa obliczana jest jako średnia ważona ocen z ćwiczeń (0,25) i egzaminu (0,75) obejmującego materiał z wykładów oraz ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.                                                                                                                                                                                         |               |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Forma zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Liczba godzin | Punkty ECTS |
|                                                                                                 | <b>KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |             |
|                                                                                                 | Wykłady                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16            | 0,64        |
|                                                                                                 | Ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 32            | 1,28        |
|                                                                                                 | Egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2             | 0,08        |
|                                                                                                 | <b>Łącznie kontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>50</b>     | <b>2,00</b> |
|                                                                                                 | <b>NIEKONTAKTOWE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |             |
|                                                                                                 | Przygotowanie do ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10            | 0,40        |
|                                                                                                 | Dokończenie opisów ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5             | 0,20        |
|                                                                                                 | Przygotowanie do sprawdzianu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15            | 0,60        |
|                                                                                                 | Konsultacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8             | 0,32        |
|                                                                                                 | Przygotowanie do egzaminu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 37            | 1,48        |
|                                                                                                 | <b>Łącznie niekontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>75</b>     | <b>3,00</b> |
|                                                                                                 | <b>Razem punkty ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>125</b>    | <b>5,00</b> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach - 16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 32godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 8 godz.<br>- obecność na egzaminie - 2 godz.<br>Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 punktom ECTS                                                                                                                                                             |               |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W01<br>W2 - DI_W02<br>U1 - DI_U05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |             |

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02 |
|--|----------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Mikrobiologia ogólna i żywności<br>General and food microbiology                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2/2)                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Monika Kordowska-Wiater                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1. Ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W2. Zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W3. Ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności powodowanych przez mikroorganizmy patogenne                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji zagrożeń w żywności                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje, przestrzega zasad                                                                                                                                           |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | BHP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                | K2. Ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Podstawowa wiedza z biologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności.</p> <p>Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu żywnościowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura wymagana:</p> <p>Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2000;</p> <p>Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015;</p> <p>Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000;</p> <p>Literatura zalecana:</p> <p>Libudysz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady – prezentacje multimedialne</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne (doświadczenia) do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny</p> <p>W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny,</p> <p>W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny,</p> <p>U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń</p> <p>U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń</p> <p>K1-2 -ocena pracy studenta na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania wyników: sprawdziany</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ważoną z oceny końcowej z ćwiczeń (waga 0,4) i egzaminu (waga 0,6).</p> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Średnia arytmetyczna z dwóch ocen ze sprawdzianów (waga 0,8) wg poniższych kryteriów: <ul style="list-style-type: none"> <li>- niedostateczny (2,0) &lt;51%</li> <li>- dostateczny (3,0) 51-60%</li> <li>- dostateczny plus (3+) 61-70%</li> <li>- dobry (4,0) 71-80%</li> <li>- dobry plus (4+) 81-90%</li> <li>- bardzo dobry (5,0) 91-100%</li> </ul> </li> <li>• ocena z barwienia i obserwacji mikroskopowych (waga 0,2)</li> <li>• Zaliczone sprawozdania z ćwiczeń</li> </ul> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Wykłady – 16 godz. kont./ 0,64 ECTS</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 32 godz. kont. / 1,28 ECTS</p> <p>Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS</p> <p>Dokończenie sprawozdań do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS</p> <p>Przygotowanie się do sprawdzianów – 10 godz. niekont./ 0,4 ECTS</p> <p>Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 4 godz. niekont. 0,15 ECTS</p> <p>Przygotowanie się do egzaminu 20 godz. niekont. / 0,8 ECTS</p> <p>Egzamin – 2 godz. kont. / 0,1 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p>                                                                   |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 16 godz;</p> <p>Udział w ćwiczeniach – 32 godz.;</p> <p>Egzamin -2 godz ;</p> <p>Łącznie 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W02</p> <p>W2 – DI_W02</p> <p>W3 – DI_W07</p> <p>U1 – DI_U06</p> <p>U2 – DI_U05</p> <p>K1 - DI_K02</p> <p>K2 – DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 2<br>Rynek i marketing produktów żywnościowych<br>Market and marketing of food products                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 – 0,72/3,28                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z organizacją produkcji i dystrybucji produktów żywnościowych oraz możliwościami regulacji rynku poprzez instrumenty prawne. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania produktu na rynek i analizy informacji rynkowych pozwolą studentom efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Zna strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. Zna podstawy marketingu i promocji na rynku żywności w Polsce.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia produktu żywnościowego na rynek.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danego produktu żywnościowego.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Ma świadomość znaczenia etyki w                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | podjmowanych działaniach na rynku żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Treści programowe modułu                                                       | Moduł pozwala poznać przepływ głównych produktów żywnościowych. Student poznaje podstawowe pojęcia rynkowe, kryteria segmentacji rynku, zachowania konsumentów na rynku i cykl życia klienta oraz produktu. Na przykładzie case study przedstawiane są elementy marketingu-mix a także rola marek i znaków firmowych. Elementy promocji, a w tym reklama może mieć duże znaczenie w decyzjach nabywczych rynku produktów żywnościowych, w związku z czym studenci dobierają adekwatne instrumenty promocji. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumenckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.<br>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.<br>Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.<br>Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Masłowski K., Michalska J. (2019): ADBOOK – Poradnik marketingu internetowego. VERSEO, verseo.pl                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka<br>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Na ocenę końcową składają się:<br>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;<br>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- przygotowanie projektu – 41 godz.,</li> <li>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 26 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu - 2</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12,<br/> U1 – DI_U01, DI_U05<br/> U2 – DI_U01, DI_U04<br/> U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09<br/> K1 – DI_K02<br/> K2 – DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                               |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <p>Przedmiot do wyboru 2</p> <p>Rynek i marketing usług dietetycznych</p> <p>Market and marketing of dietetic services</p> |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                 | Fakultatywny                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 – 0,72/3,28                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła                                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z obecnymi tendencjami rynku usług dietetycznych oraz narzędziami w ramach marketing-mix stosowanymi w przypadku tego typu działalności. Celem dodatkowym jest również nabywanie kompetencji społecznych w trakcie opracowywanego projektu marketingowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Zna uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Zna rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi zaplanować marketing-mix dla usługi dietetycznej z uwzględnieniem produktu, ceny, miejsca, promocji, rynku, osoby ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 3. Umie zaplanować cele oraz metody weryfikacji założonych celów marketingowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do propagowania zmiany zachowań żywieniowych z wykorzystaniem marketingu społecznego czy content marketingu oraz za pośrednictwem klasycznych i alternatywnych usług dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. Jest gotów do podejmowania działań indywidualnych a także współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Rynek usług dietetycznych podlega prawom rynkowym, a nadążając za nimi ewoluuje. Generalnie ma tendencję rosnącą. W ostatnich latach wiele sieciowych gabinetów i klinik zaczęło oferować w ramach swoich pakietów i usług porady dietetyczne. Tendencję wzrostową zachowuje również cena podstawowych usług dietetycznych w formie offline. Coraz częściej pojawiają się jednak substytuty tj. bezpłatna usługa Diety NFZ (diety.nfz.gov.pl) czy Narodowe Centrum Dietetyczne Online (poradnia.ncez.pl) realizowane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej IŻŻ czy aplikacje mobilne w ramach kategorii mHealth o funkcjach żywieniowych oraz dietetycznych. Popyt na tego typu usługi zmienia się również w ujęciu rocznym, co ma znaczenie podczas |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | wysyłania odpowiednich komunikatów marketingowych. W ramach usługi dietetycznej coraz częściej pojawia się również psychodietetyk co jest kolejną formą rozwoju rynku. Z kolei w ramach marketingu społecznego podnoszone są również problemy otyłości i potrzeb zmiany zachowań żywieniowych. Te wszystkie elementy sprawiają, że oprócz kierunkowej wiedzy merytorycznej w zawodzie dietetyka ważne są również kompetencje m.in w obrębie znajomości specyfiki rynku i mechanizmów marketingowych.                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.<br>Bukowska-Piestrzyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o.<br>Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań<br>Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice<br>Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka<br>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Na ocenę końcową składają się:<br>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;<br>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1<br>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,<br>- przygotowanie projektu – 41 godz.,<br>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 26 godz.,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu - 2</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS</p>                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2, W3 – DI_W12,<br/> U1 – DI_U01, DI_U05<br/> U2 – DI_U01, DI_U04<br/> U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09<br/> K1 – DI_K05<br/> K2 – DI_K02</p>                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                               | Dietetyka                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                        | Przedmiot humanistyczny II<br>Historia przemysłu spożywczego<br>Food Industry History                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                      | polski                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                        | fakultatywny                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                                                                       | pierwszego stopnia                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                        | niestacjonarne                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                             | I                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                          | 1 (0,5/05)                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                        | Dr inż. Monika Michalak-Majewska                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                            | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                           | Celem modułu jest przekazanie wiedzy o etapach rozwoju kluczowych gałęzi przemysłu spożywczego na terytorium Polski, z uwzględnieniem sytuacji politycznej i ekonomicznej |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu | <p>Wiedza:</p> <p>1. Absolwent zna wpływ uwarunkowań historycznych na społeczne, ekonomiczne i techniczne aspekty związane z krajową produkcją</p>                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zajęć.                                                                                          | żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                 | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                 | 1. Absolwent potrafi korzystać z różnych dobrze udokumentowanych źródeł, wykazując umiejętność integrowania i formułowania opinii w formie opracowania                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | 1. Absolwent jest gotów do oddziaływania na społeczeństwo z uwzględnieniem bieżących zaleceń w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Historia. Znajomość podstawowych wydarzeń, procesów i zjawisk społecznych z dziejów Polski, Europy, świata                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                        | Etapy rozwoju wybranych gałęzi przemysłu spożywczego w Polsce, w szczególności przemysłu owocowo-warzywnego, mięsnego, mleczarskiego, młynarskiego i cukrowniczego na tle kluczowych etapów historii Polski.                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Lektura obowiązkowa:<br>- materiał przedstawiony podczas wykładów<br>Lektura uzupełniająca:<br>- Jezierski A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003.<br>- Pezacki W., Gospodarka mięsna w Polsce, zarys dziejów, cz. 1a, 1b, 2, Warszawa 1991<br>- Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy; Przegląd Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>U1 - opracowanie pisemne na zadany temat<br>K1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | W - 60%<br>U - 30%<br>K - 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 16 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem referatu – 2 godz.<br>- przygotowanie referatu – 7 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.                                                                                                                                         |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 12 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem referatu – 1 godz.<br>Łącznie 13 godz. co odpowiada 0,5 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W012<br>U1 – DI_U04<br>K1 – DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot humanistyczny II<br>Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki<br>History of Food Science and Dietetics                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,76/0,24)                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | DR INŻ. MACIEJ NASTAJ                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW<br>POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z historii nauki o żywieniu i dietetyki                                                                                                                                                               |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. . Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Jeśli są, należy wskazać moduły poprzedzające ten moduł                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Cykl wykładów obejmuje rys historyczny powstania produktów spożywczych oraz procesów ich wytwarzania np chleb, ser, piwo, wino, cukier. Rozwój cywilizacyjny a rozwój technologii żywności. Tradycyjne metody konserwacji żywności. Nowoczesne techniki kulinarne. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 1. B.W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat<br>2. J. Gawęcki. Żywnienie Człowieka tom 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Wykład, prezentacja multimedialna</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Zaliczenie pisemne, arkusz zaliczeniowy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z zaliczenia przedmiotu, obecność na zajęciach, postawa i zaangażowanie studenta podczas zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>- obecność na zaliczeniu – 1 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 0 godz.<br>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 0 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia – 6 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>- obecność na zaliczeniu – 1 godz.<br>Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,76 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1-DI_W03, W1-DI_W05, W1-DI_K01, W1-DI_K05, W1-DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | D_S1_N_Organizacja pracy               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Organizacja pracy<br>Work Organization |
| Język wykładowy                               | polski                                 |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                            |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                     |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                         |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | np. 2 (1,0/1,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Renata Czeczko                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest przedstawienie zasad organizacji na stanowisku pracy dietetyka. Zapoznanie z bezpieczeństwem i higieną produkcji gastronomicznej w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zapoznanie z prawidłowymi zasadami struktury przestrzennej oraz znaczeniem różnych czynników w projektowaniu stanowiska pracy. Przybliżenie pojęcia jakości w pracy dietetyka. Przedstawienie norm z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy w Polsce oraz krajach UE. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy dietetyka, zna organizację stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2 posiada niezbędną wiedzę do zaprojektowania i wdrożenia systemów zapewniających bezpieczeństwo i jakość żywności i żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. umie sprawnie i w sposób zorganizowany wykonywać zadania na stanowisku pracy dietetyka przy zachowaniu wszystkich zasad sanitarno-epidemiologicznych .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi organizować stanowisko pracy dla siebie i zespołu, potrafi współpracować z zespołem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Charakterystyka zawodu dietetyka. Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy. Organizacja stanowiska pracy dietetyka zgodnie z wymaganiami ergonomii. Prawna ochrona pracy, zasady BHP, P/Pož. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego. Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Metody i techniki zarządzania czasem pracy.                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Górską E., Lewandowski J.: Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Wyd. Politechniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--|-------------|---------|----|------|-------------|---|------|-----------------------|--|--|------------|---|------|----------------------------|-----------|------------|------------------------------|--|--|------------------------|----|-----|-----------------------------|----|-----|-------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                 | <p>Warszawskiej, 2010.</p> <p>2. Tytyk E.: Dobre i złe tradycje w kształtowaniu środowiska pracy i życia człowieka, Red. E. Kowala. Wyd. Centrum Zastosowań Ergonomii, Zielona Góra, 1998,</p> <p>3. Górską E., Tytyk E.: Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy. Materiały pomocnicze do ćwiczeń projektowych, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996,</p> <p>4. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.</p> <p>5. Marcinkowski J.T., Klimberg A. Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych., Wyd. Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.</p> <p>6. Kodek Pracy.</p> |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy – dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W– aktywna obecność na wykładach, zaliczenie pisemne,<br>U –dyskusja<br>K- dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 80%<br>Obecność na wykładach 20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table><tr><td><b>Godziny kontaktowe</b></td><td></td><td><b>ECTS</b></td></tr><tr><td>wykłady</td><td>16</td><td>0,64</td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>6</td><td>0,24</td></tr><tr><td colspan="3">zaliczenie/zaliczenie</td></tr><tr><td>poprawkowe</td><td>3</td><td>0,12</td></tr><tr><td><b>Razem ( kontaktowe)</b></td><td><b>25</b></td><td><b>1,0</b></td></tr><tr><td colspan="3"><b>Godziny niekontaktowe</b></td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>10</td><td>0,4</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>15</td><td>0,6</td></tr><tr><td><b>Razem ( niekontaktowe)</b></td><td><b>25</b></td><td><b>1,0</b></td></tr></table>                                  | <b>Godziny kontaktowe</b> |  | <b>ECTS</b> | wykłady | 16 | 0,64 | konsultacje | 6 | 0,24 | zaliczenie/zaliczenie |  |  | poprawkowe | 3 | 0,12 | <b>Razem ( kontaktowe)</b> | <b>25</b> | <b>1,0</b> | <b>Godziny niekontaktowe</b> |  |  | studiowanie literatury | 10 | 0,4 | przygotowanie do zaliczenia | 15 | 0,6 | <b>Razem ( niekontaktowe)</b> | <b>25</b> | <b>1,0</b> |
| <b>Godziny kontaktowe</b>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ECTS</b>               |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| wykłady                                                                                         | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,64                      |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| konsultacje                                                                                     | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,24                      |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| zaliczenie/zaliczenie                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| poprawkowe                                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,12                      |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| <b>Razem ( kontaktowe)</b>                                                                      | <b>25</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1,0</b>                |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| <b>Godziny niekontaktowe</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| studiowanie literatury                                                                          | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,4                       |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,6                       |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| <b>Razem ( niekontaktowe)</b>                                                                   | <b>25</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1,0</b>                |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- udział w wykładach – 16,</li><li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6,</li><li>- obecność na zaliczeniu – 3.</li></ul> <p>Łącznie 25 godz. co odpowiada 1,0 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |  |             |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                            |           |            |                              |  |  |                        |    |     |                             |    |     |                               |           |            |

|                                                                                |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1,W2 – DI_W04<br>U1 – DI_U11<br>K1 – DI_K02 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Bezpieczeństwo i ergonomia<br>Work Safety and Ergonomics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,48/0,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Piotr Maksym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną w zakresie dostosowania stanowisk pracy, technologii oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi chroniącymi pracownika. Przedstawienie uregulowań z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę z zakresu prawa, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada umiejętność samodzielnego dokonania ergonomicznej oceny stanowisk pracy dietetyka oraz podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|--|---------|---|------|----------------------|---|------|------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|-------------|--|-------------|---|------|------------------------|---|------|-----------------------------|---|------|---------------------------------|-----------|-------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Treści programowe modułu                                                                        | Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna - przedmiot, zakres, zadania i cele, geneza i rozwój. Obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Układ człowiek - maszyna - podstawowe funkcje układu. Czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne w środowisku pracy dietetyka. Wymagania ergonomicznego stanowiska pracy biurowej. Wpływ czynników na zdrowie i obciążenie pracą Diagnostyka w ergonomii, optymalizacja warunków pracy i działania profilaktyczne. Wybrane aspekty prawnej ochrony pracy, przepisy ogólne i branżowe bhp w Polsce i UE. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy.                                                             |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <div><div>7. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014.</div><div>8. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2019</div><div>9. Górski E., Lewandowski J., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Warszawa 2010.</div><div>10. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.</div><div>11. Górski E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009.</div><div>12. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.</div><div>13. Kodeks pracy.</div></div>                                               |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - zaliczenie pisemne;<br>U1 - zaliczenie pisemne;<br>K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table><tr><td><b>Godziny kontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td><td></td></tr><tr><td>wykłady</td><td>8</td><td>0,32</td></tr><tr><td>zaliczenie/zal. popr</td><td>4</td><td>0,08</td></tr><tr><td><b>Razem (g. kontaktowe)</b></td><td><b>12</b></td><td><b>0,48</b></td></tr><tr><td><b>Godziny niekontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td><td></td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>5</td><td>0,20</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td><b>Razem (g. niekontaktowe)</b></td><td><b>13</b></td><td><b>0,52</b></td></tr></table> | <b>Godziny kontaktowe</b> | <b>ECTS</b> |  | wykłady | 8 | 0,32 | zaliczenie/zal. popr | 4 | 0,08 | <b>Razem (g. kontaktowe)</b> | <b>12</b> | <b>0,48</b> | <b>Godziny niekontaktowe</b> | <b>ECTS</b> |  | konsultacje | 4 | 0,16 | studiowanie literatury | 5 | 0,20 | przygotowanie do zaliczenia | 4 | 0,16 | <b>Razem (g. niekontaktowe)</b> | <b>13</b> | <b>0,52</b> |
| <b>Godziny kontaktowe</b>                                                                       | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| wykłady                                                                                         | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,32                      |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| zaliczenie/zal. popr                                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,08                      |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| <b>Razem (g. kontaktowe)</b>                                                                    | <b>12</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>0,48</b>               |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| <b>Godziny niekontaktowe</b>                                                                    | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| konsultacje                                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,16                      |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| studiowanie literatury                                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,20                      |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,16                      |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| <b>Razem (g. niekontaktowe)</b>                                                                 | <b>13</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>0,52</b>               |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <div><div>- udział w wykładach – 8 godz.</div><div>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz.</div><div>- obecność na zaliczeniu – 4.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |             |  |         |   |      |                      |   |      |                              |           |             |                              |             |  |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |

|                                                                                |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                | Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 punktu ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W04<br>U1 - DI_U11<br>K1 - DI_K02      |

## ROK 2, SEMESTR III

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 3– Angielski B2</b><br>Foreign Language 3– English B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</li> <li>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</li> <li>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</li> </ol>                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.<br/>         Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/>         Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/>         Konsultacje: 1 godz.<br/>         Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br/>         Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br/>         Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12<br/>         U2 – DI_U12<br/>         U3 – DI_U12<br/>         U4 – DI_U12<br/>         K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                               |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 3– Francuski B2</b><br>Foreign Language 3– French B2                                           |
| Język wykładowy                                                               | francuski                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                    |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                               |
| 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 | mgr Elżbieta Karolak                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                              |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur” Wyd. Hachette 2006</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Lektury zalecane</p> <p><b>1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</b></p> <p>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 18 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12</p> <p>U2 – DI_U12</p> <p>U3 – DI_U12</p> <p>U4 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 3– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 3– German B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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                                                               | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>3. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>7. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>8. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>9. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                                                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br/> Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12<br/> U2 – DI_U12<br/> U3 – DI_U12<br/> U4 – DI_U12<br/> K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 3– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 3– Russian B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Język wykładowy                                                               | rosyjski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 | mgr Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                    | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <p>5. M. <u>Wiatr-Kmieciak</u>, S. <u>Wujec</u>, <u>Wot i my cz.3</u>, PWN, 2016</p> <p>6. Pado, Start.ru, WSiP, 2009</p> <p>Lektury uzupełniające:</p> <p>7. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -<u>Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2</u> wyd.Sankt-Peterburg “Złatoust” 2009</p> <p>8. M.Cieplicka "<u>Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne</u>",WARGOS 2007</p> <p>9. A.Buczek "<u>Rosyjski w biznesie</u>", EDGARD 2009</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy                                                                                                              | U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                 | <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 18 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 36 godz. / 1,4 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12</p> <p>U2 – DI_U12</p> <p>U3 – DI_U12</p> <p>U4 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | np. 5 (2/3)                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Urszula Szymanowska                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii i Chemii Żywności                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową oraz właściwościami głównych składników żywności, a także ich przemianami w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów żywnościowych.         |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Ma wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, oraz znaczenia dla wartości odżywczej artykułów spożywczych i dla organizmu człowieka. |
|                                                                                                                                             | W2. Rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej 2.                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W3. Zna składniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy ilościowej.                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz <b>wyciągać i formułować wnioski.</b>                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role 1.                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K3. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom..                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. <b>Substancje</b> mutagenne i rakotwórcze w żywności.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1.Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa.</p> <p>2.Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa.</p> <p>3.Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.</p>                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>W2. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>W3. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>U1. ocena wykonania eksperymentu</p> <p>U2. ocena wykonania sprawozdania</p> <p>K1. ocena aktywności na zajęciach</p> <p>K2. ocena aktywności na zajęciach</p> <p>K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach</p>                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa jest średnią ważoną ocen z ćwiczeń (0,2) i egzaminu pisemnego (0,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>16 godz.- udział w wykładach,</p> <p>16 godz. - udział w ćwiczeniach,</p> <p>5 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu,</p> <p>10 godz. - przygotowanie do sprawdzianów,</p> <p>25 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych</p> <p>45 godz. - przygotowanie do egzaminu,</p> <p>3 godz. - egzamin pisemny.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 120 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS</p>                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz.<br>- obecność na egzaminie - 3 godz.<br>Łącznie 40 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05, DI_W7<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7<br>W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6<br>U1 - DI_U07<br>U2 - DI_U05<br>K1- DI_K02<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K05 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Metody analizy instrumentalnej<br>Methods of instrumental analysis                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                   |
| 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 Artur Mazurek                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi wykorzystywanymi do analizy składników żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności                  |
|                                                                                                                                             | 2. zna zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki oraz ocenia wiarygodność uzyskanych wyników,                |
|                                                                                                                                             | 2. potrafi wykonać daną procedurę analityczną                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią, podstaw elektrochemii. Moduły poprzedzające: Chemia ogólna, Podstawy chemii ogólnej i organicznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV, Vis i IR, spektrofluorymetrią, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią absorpcyjną i emisyjną, potencjometrią i metodami chromatograficznymi. Program ćwiczeń obejmuje zapoznanie z budową podstawowych urządzeń pomiarowych stosowanych w analityce, zasadami analizy ilościowej i jakościowej składników żywności, dobozem techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.                                                                                                                                                                                                                 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin.</li> <li>2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL</li> <li>3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa.</li> <li>4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa.</li> <li>5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa.</li> <li>6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa.</li> <li>7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ćwiczenia laboratoryjne</li> <li>2. ćwiczenia audytoryjne,</li> <li>3. obrona sprawozdań,</li> <li>4. wykład</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br/> W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br/> U1 i U2 ocena wykonania sprawozdania i jego obrony<br/> K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 40% ćwiczenia<br>60% egzamin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 8 x 2 godz. = 16 godz.,</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 x 2 godz. = 16 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 x 1 godz. = 4 godz.</li> <li>- przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 30 godz. + 2 godz. = 32 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 16 godz.; egzamin 2 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1- DI_W02<br>W2- DI_W02<br>U1- DI_W05<br>U2- DI_W07<br>K1- DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                               |                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition                                                                             |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 5 (1,64/3,36)                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Paweł Glibowski                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | <i>Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka</i>                                                                |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych.<br>Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura obowiązkowa:<br>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br>2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.</li> <li>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban &amp; Partner, 2015.</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</li> <li>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 6 lub kcalmar,</li> <li>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</li> <li>3) pogadanka</li> <li>4) obrona projektu diety,</li> <li>5) wykład</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1- egzamin pisemny,<br/> W2- sprawdzian pisemny,<br/> W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny,<br/> U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony,<br/> K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.<br/> K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Na ocenę końcową w 30% składa się ocena uzyskana z ćwiczeń, a w 70% ocena z egzaminu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1x6 godz. = 6 godz.</li> <li>- przygotowanie projektów diet – 48 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,</li> <li>- przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 32 godz + 2 godz. = 34 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 135 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>           |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie – 1 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Łącznie 41 godz. co odpowiada 1,64 punktom ECTS                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01, DI_W03,<br>W2, W3 - DI_W03<br>U1 - DI_U08,<br>U2 - DI_U02, DI_U08 ,<br>U3 - DI_U01, DI_U10,<br>K1 - DI_K04, DI_K06<br>K2 - DI_K06 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Analiza i ocena jakości żywności<br>Analysis and evaluation of food quality                                                                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (1,36/2,64)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie studentom wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych, przygotowanie do samodzielnego przeprowadzania wybranych procedur analitycznych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W1. Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu analizy i oceny jakości żywności.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W2. Zna metody stosowane w analizie żywności i rozumie ich zasady.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi pobrać i przygotować próbki do analiz oraz przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | U2. Umie ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                | K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia. Wykazuje aktywną postawę świadomego konsumenta żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Chemia, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                       | Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności m.in. wody, suchej masy, białek i tłuszczów. Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.                                                                                    |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009.<br>Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszczak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012.<br>Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011.<br>Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin<br>U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń<br>K1 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%<br><br>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>34 godz. kontaktowych/ 1,36 pkt. ECTS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 10 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 6</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 25 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 10 godz.,</li> </ul> <p>66 godz. niekontaktowych/ 2,64 pkt. ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W02<br/>W2 – DI_W02<br/>U1 – DI_U06<br/>U2 – DI_U05<br/>K1 – DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                         |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                  | Dietetyka                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                           | Kwalifikowana Pierwsza Pomoc<br>Qualified First Aid |
| Język wykładowy                                                         | polski                                              |
| Rodzaj modułu                                                           | obowiązkowy                                         |
| Poziom studiów                                                          | pierwszego stopnia                                  |
| Forma studiów                                                           | niestacjonarne                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                | II                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                    | 3                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe             | 3 (1,92/1,08)                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za | Prof. dr hab. Zbigniew Grądzki                      |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| moduł                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                               | Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych<br>Wydziału Medycyny Weterynaryjnej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                              | Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz<br>wyszkolenie umiejętności z zakresu udzielania<br>pierwszej pomocy osobom poszkodowanym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis<br>zasobu wiedzy, umiejętności i<br>kompetencji społecznych, które<br>student osiągnie po zrealizowaniu<br>zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                         | W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu<br>wypadku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                         | W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach<br>zagrożenia zdrowia i życia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                         | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                         | U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego<br>zagrożenia zdrowia i życia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                         | U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze<br>w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z<br>uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku<br>postępowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                         | U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-<br>oddechową oraz defibrylację z użyciem AED u<br>osoby dorosłej i dzieci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                         | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                         | K1. Prezentuje postawę otwartości i wrażliwości na<br>potrzeby innych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                         | K2. Jest gotów do podejmowania decyzji w<br>sytuacjach ekstremalnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                                           | Bez wymagań wstępnych i dodatkowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                                | Ogólne zasady postępowania na miejscu zdarzenia.<br>Łańcuch ratunkowy i łańcuch przeżycia. Podstawy<br>prawne udzielania pomocy poszkodowanym. Ocena<br>stanu poszkodowanego (podstawowe funkcje<br>życiowe). Wybrane stany bezpośredniego zagrożenia<br>życia. Postępowanie we wstrząsie (rodzaje<br>wstrząsu). Poszkodowany nieprzytomny (algorytm<br>postępowania). Przyczyny i mechanizmy nagłego<br>zatrzymania krążenia. Postępowanie przy zatruciach.<br>Udzielanie pomocy ofiarom wypadków<br>komunikacyjnych. Resuscytacja krążeniowo-<br>oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady<br>Resuscytacji (ERC) 2021 r. Podstawowe zabiegi<br>resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci<br>(P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS).<br>Automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED).<br>Obrażenia ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia<br>kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha,<br>miednicy i układu moczowo-płciowego. Obrażenia<br>spowodowane czynnikami fizycznymi (przegrzanie,<br>wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie<br>prądem elektrycznym i piorunem, podtopienie) |
| Wykaz literatury podstawowej i                                                                                                                          | Literatura podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| uzupełniającej                                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011</li> <li>2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011.</li> <li>3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010.</li> <li>4. Wytyczne resuscytacji 2021. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2021, wyd. 1.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006.</li> <li>2. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004.</li> <li>3. Driscoll P.A., Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003.</li> <li>4. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012.</li> <li>5. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011.</li> <li>6. Rutkowska M., Adamska E., Reško-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011.</li> <li>7. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005.</li> <li>8. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC oparzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009.</li> <li>9. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&amp;Partner, Wrocław, 2013.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne wykonywane przez studentów pod nadzorem prowadzącego, uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów, praca pisemna, sprawdzian testowy</p> <p>U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego</p> <p>K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br/>Prace etapowe: sprawdziany pisemne, dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Prace końcowe: zaliczenie końcowe, wyniki archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej</p> <p>Szczegółowe kryteria przy ocenie prac kontrolnych</p> <p>Przyjmuje się, że student wykazuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności oraz odpowiednio:</li> <li>– dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70% sumy punktów</li> <li>– dobry (4,0) – od 71 do 80% sumy punktów</li> <li>– plus dobry (4,5) – od 81 do 90% sumy punktów</li> <li>– bardzo dobry (5,0) – powyżej 91% sumy punktów</li> </ul> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń: średnia arytmetyczna ocen uzyskanych ze sprawdzianów testowych. Pozytywna ocena jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego.</p> <p>Ocena końcowa (zaliczenie): ocena z części praktycznej 80% + 20% ocena ze sprawdzianu wiedzy teoretycznej.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ćwiczenia audytoryjne (15 godz./0,6 ECTS),</li> <li>– ćwiczenia laboratoryjne (30 godz./1,2 ECTS)</li> <li>– zaliczenie (3 godz./0,12 ECTS).</li> </ul> <p>Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowanie do ćwiczeń praktycznych (14 godz./0,56 ECTS),</li> <li>– studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS),</li> <li>– przygotowanie do zaliczenia (4 godz./0,16 ECTS),</li> <li>– konsultacje (2 godz./0,08 ECTS),</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz./1,08 ECTS</p>                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 15 godz.; w ćwiczeniach laboratoryjnych – 30 godz.; w zaliczeniu końcowym – 3 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W2-DI_W01<br/>W2-DI_W06<br/>W2-DI_W10<br/>W2-DI_W11<br/>U1-DI_U06<br/>U1-DI_U07<br/>U2-DI_U06<br/>U2-DI_U07<br/>K1-DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |           |
|--|-----------|
|  | K2-DI_K02 |
|--|-----------|

## ROK 2, SEMESTR IV

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 4– Angielski B2</b><br>Foreign Language 4– English B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,1/0,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</li> <li>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</li> <li>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</li> </ol>                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.<br>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br>Egzamin: 3 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 27 godz. / 1,1 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Konsultacje: 1 godz.<br>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br>Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 23 godz. / 0,9 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br>Egzamin - 3 godz.<br>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U12<br>U3 – DI_U12<br>U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                               |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 4– Francuski B2</b><br>Foreign Language 4– French B2 |
| Język wykładowy                                                               | francuski                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                        |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,1/0,9)                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Elżbieta Karolak                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                    |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2                  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Wyd. Hachette 2006</p> <p>Lektury zalecane<br/> <b>1. Y.Delattre „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</b><br/> <b>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-<br/> czasopismo</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> <b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> <b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze.</p> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 27 godz. / 1,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br/> Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 23 godz. / 0,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br/> Egzamin - 3 godz.<br/> Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12<br/> U2 – DI_U12<br/> U3 – DI_U12</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01 |
|--|----------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 4– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 4– German B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,1/0,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>4. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>10. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>11. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>12. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br>Egzamin: 3 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 27 godz. / 1,1 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Konsultacje: 1 godz.<br>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br>Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 23 godz. / 0,9 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br>Egzamin - 3 godz.<br>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U12<br>U3 – DI_U12<br>U4 – DI_U12<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                               |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 4– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 4– Russian B2                                                                                                        |
| Język wykładowy                                                               | rosyjski                                                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,1/0,9)                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                           |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <p>7. M. <u>Wiatr-Kmiecik</u>, S. <u>Wujec</u>, <u>Wot i my cz.3</u>, PWN, 2016</p> <p>8. Pado, <u>Start.ru</u>, WSiP, 2009</p> <p>Lektury uzupełniające:</p> <p>10. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -<u>Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2</u> wyd. Sankt-Peterburg “Złatoust” 2009</p> <p>11. M. Cieplicka “<u>Ruskij Jazyk. Kompedium tematyczno-leksykalne</u>”, WARGOS 2007</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 12. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok,<br/> dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 27 godz. / 1,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br/> Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 23 godz. / 0,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                      |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 24 godz.</p> <p>Egzamin - 3 godz.</p> <p>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12</p> <p>U2 – DI_U12</p> <p>U3 – DI_U12</p> <p>U4 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Nazwa kierunku studiów             | <b>Dietetyka</b> |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku | <b>Genetyka</b>  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| angielskim                                                                                                                                  | Genetics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4,0 ECTS = 1,4 ECTS – kontaktowe + 2,6 ECTS - niekontaktowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Kornel Kasperek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i elementami genetyki molekularnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Cykl życiowy komórki. Genetyczne podstawy dziedziczenia – prawa Mendla. Współdziałanie genów nieallelicznych. Determinacja płci - cechy sprzężone, związane i ograniczone płcią. Materialne podstawy dziedziczności - anatomia genomów, DNA, RNA. Dziedziczenie pozajądrowe. Wpływy mateczne. Zmienność genetyczna i mutacje – źródła i wykrywanie. Allele wielokrotne. Układy grupowe krwi ludzi i zwierząt. Wybrane choroby uwarunkowane genetycznie. Dziedziczenie cech |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | ilościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p><b>Zalecana lista lektur:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.</li> <li>2. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban &amp; Partner, Wrocław 2003.</li> <li>3. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011.</li> <li>4. Jeżewska-Witkowska G. red.: Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014.</li> <li>5. Passarge E.: Genetyka, ilustrowany przewodnik. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004.</li> <li>6. Piątkowska B., Goc., Dąbrowska G.: Zbiór zadań i pytań z genetyki, część I, genetyka ogólna. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 1998.</li> <li>7. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004.</li> <li>8. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.</li> <li>9. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne – samodzielna rozwiązywanie zadań pod okiem nauczyciela, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja.</p> <p>W przypadku rekomendacji nauczania zdalnego zajęcia realizowane będą z wykorzystaniem platformy eduportal i/lub platformy moodle</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza: 2 kolokwia pisemne ( z pytaniami problemowymi) dopuszczające do egzaminu, egzamin testowy.</p> <p>Umiejętności: rozwiązywanie zadań problemowych podczas kolokwium i w trakcie trwania ćwiczeń</p> <p>Kompetencje społeczne: udział w rozwiązywaniu zadań na ćwiczeniach.</p> <p><i>Kryteria stosowane przy ocenie kolokwium oraz egzaminu:</i></p> <p>3,0 - 51%-60% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>3,5 - 61%-70% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>4,0 - 71%-80% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>4,5 - 81%-90% sumy punktów oceniających stopień</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | wymaganej wiedzy/umiejętności,<br>5,0 - 91%-100% sumy punktów oceniających stopień<br>wymaganej wiedzy/umiejętności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Aby przystąpić do egzaminu student musi otrzymać pozytywne oceny z dwóch kolokwii weryfikujących wiedzę z części ćwiczeniowej. Oceną końcową będzie w 100 % wynik egzaminu realizowanego w postaci testu końcowego (test jednokrotnego wyboru). Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | wykłady 16 godz. – 0,64 ECTS<br>ćwiczenia laboratoryjne 12 godz. – 0,48 ECTS<br>ćwiczenia audytoryjne 4 godz. – 0,16 ECTS<br>egzamin 3 godz. – 0,12 ECTS<br><b><u>Razem godz. kontaktowe 35 – 1,4 ECTS</u></b><br><br>przygotowanie do ćwiczeń 27 godz. – 1,08 ECTS<br>przygotowanie do egzaminu 30 godz. – 1,2 ECTS<br>konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 4 x 2 godz. = 8 godz. – 0,32 ECTS<br><b><u>Razem godz. niekontaktowe 65 – 2,6 ECTS</u></b> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach –16 godz. – 0,64 ECTS<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. – 0,64 ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 x 2 godz. = 8 godz. – 0,32 ECTS,<br>- obecność na egzaminie – 0,12 ECTS.<br>Łącznie 43 godz. co odpowiada 1,72 punktom ECTS                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W09<br>U1 – DI_U05<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                             |                                         |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Podstawy dietetyki/Basics of dietetics  |
| Język wykładowy                                             | polski                                  |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy/ <del>fakultatywny</del>    |
| Poziom studiów                                              | I°                                      |
| Forma studiów                                               | <del>stacjonarne</del> / niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku                                    | II                                      |
| Semestr dla kierunku                                        | IV                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4 (1,6/2,4)                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię                         | Dr Monika Sachadyn-Król                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zasadniczym celem jest zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego, zaleceniami polskich i międzynarodowych organizacji dotyczących żywienia i dietetyki, rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety i stylu życia w funkcjonowaniu organizmu człowieka. Student nabywa umiejętności oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach, planowania diety oraz opracowywania zaleceń dotyczących stylu życia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1. Umie oceniać sposób żywienia ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | K2. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>W:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do dietetyki. Uregulowania prawne. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Kompetencje i umiejętności dietetyka.</li> <li>2. Normy żywienia. Zalecenia żywieniowe. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia.</li> <li>3. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych. Źródła makro- i mikroskładników w diecie. Sposoby obróbki żywności, straty składników odżywczych.</li> <li>4. Zasady prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. Suplementacja.</li> <li>5. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Specyfika żywienia osób starszych.</li> <li>6. Żywnienie w zakładach żywienia zbiorowego.</li> <li>7. Metody zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia. Edukacja żywieniowa.</li> <li>8. Światowe, europejskie i polskie strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywnienie i aktywność fizyczną.</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Ćw.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena stanu odżywienia.</li> <li>2. Ocena jadłospisów.</li> <li>3. Jakościowa i ilościowa ocena realizacji norm z uwzględnieniem grup produktów spożywczych.</li> <li>4. Planowanie żywienia w różnych zakładach żywienia zbiorowego - projekt.</li> <li>5. Przygotowanie i prezentacja konspektu spotkania w zakresie edukacji żywieniowej dla różnych grup ludności.</li> </ol>                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa, 2019.</p> <p>2. Red. Jarosz M.: Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ, W-wa, 2010</p> <p>3. Red. Jarosz, Rychlik, Stoś, Charzewska: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa, 2020.</p> <p>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład/ćwiczenia audytoryjne/ćwiczenia tabelaryczne/projekt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2 – kolokwium, zaliczenie końcowe</p> <p>U1, U2 – kolokwium, projekt</p> <p>K1, K2 - projekt</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 0,6 ocena z egzaminu + 0,4 ocena z ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach i zaliczeniu – 17/0,6 ECTS</li> <li>- udział w ćw. audytoryjnych i laboratoryjnych – 24/1 ECTS</li> <li>- konsultacje – 10/0,4 ECTS</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 25/1 ECTS</li> <li>- przygotowanie projektów – 25/1,0 ECTS</li> </ul> <p>Razem 41 godz. kontaktowych – 1,6 ECTS i 65 godz. niekontaktowych - 2,4 ECTS</p>                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu – 1 godz.</p> <p>Łącznie 41 godzin, co odpowiada 1,64 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2 - DI_W03</p> <p>U1 - DI_U08</p> <p>U2 - DI_U10</p> <p>K1 - DI_K01</p> <p>K2- DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia klasyfikację diet wykorzystywaną w leczeniu chorób przewlekłych oraz epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego, choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010<br>2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013.<br>3. Jarosz M. Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWŁ, 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, prezentacja</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków</li> </ul> Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – kolokwium<br>W2- kolokwium, opracowanie diety, egzamin<br>U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin.<br>K1 – dyskusja w grupie<br>Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych,. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Egzamin 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Bilans punktów ECTS                                                            | Godziny kontaktowe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w wykładach – 32 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz.,</li> <li>• udział w egzaminie – 4 godz.</li> </ul> 60 godz -2,4 pkt<br>Niekontaktowe <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie do ćwiczeń –14 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 18 godz.</li> <li>• opracowanie diet – 4 godz</li> <li>• konsultacje – 4 godz</li> </ul> 40 godz – 1,6 pkt<br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.                        |



|                                                                                                 |                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |                                                                                                             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 32 godz;<br>w ćwiczeniach – 24 godz.;<br>konsultacjach – 4 godz;<br>egzamin – 4 godz ; |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W10<br>W2 – DI_W03<br>U1 – DI_U01<br>U2 – DI_U02<br>K1 – DI_K04                                     |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Edukacja żywieniowa<br>Nutrition education                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 3 (2,0/1,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis                                         | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                       | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                       | U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | U2. Rozwija umiejętność udzielania porad dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                       | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                       | K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia u określonych grup ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                         | Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstaw produkcji żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                              | Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody i formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>4. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M.</p> <p>5. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007</p> <p>6. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, przygotowanie projektów, konsultacje u prowadzących zajęcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin</p> <p>W1, U1, U2, K2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych</p> <p>U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń</p> <p>K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 30% + ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 50%</p> <p>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 16 godz.,</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz.,</p> <p>- obecność na egzaminie – 2 godz.</p> <p><i>50 godz. kontaktowych/ 2,0 pkt. ECTS</i></p> <p>-przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4 godz.</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 6 godz.</p> <p>- przygotowanie projektów do prezentacji – 6 godz.,</p> <p>- przygotowanie do egzaminu – 6 godz. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3 godz.,</p> <p><i>25 godz. niekontaktowych/1 pkt. ECTS</i></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach –16 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz.</p> <p>- obecność na egzaminie – 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W03</p> <p>U1 – DI_U10</p> <p>U2 – DI_U08</p> <p>K1 – DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K2.Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.                         |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/> - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W04<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U02<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym                                                                                                               |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/> - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W01<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U08<br>K1: DI_K04<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi opracować założenia diety dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2.Potrafi bilansować jadłospisy przy wykorzystaniu odpowiednich programów komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/> - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W07<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U04<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody                                                                                                            | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dydaktyczne                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/> - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1: DI_W03<br/> W2: DI_W04<br/> U1: DI_U02<br/> U2: DI_U10<br/> K1: DI_K02<br/> K2: DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## ROK 3, SEMESTR V

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Technologia żywności<br>Food technology                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 8 (w tym 2,55 kontaktowych)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. inż. Dominik Sz wajgier, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest:<br>- zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw<br>- omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.                  |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza - student zna i rozumie:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. zasady prowadzenia procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w stopniu zaawansowanym w produkcji żywności, ma wiedzę na temat parametrów procesów i rozumie związki przyczynowo-skutkowe z nimi związane, zna techniki kontrolowania procesów i ma wiedzę na temat narzędzi badawczych w technologii żywności |
|                                                                                                                                             | 2zagadnienia dotyczące składu chemicznego surowców i środków spożywczych, drobnoustrojów, właściwości składników żywności, mechanizmy ich przemian i wzajemnych oddziaływań w aspekcie bezpieczeństwa i jakości żywności                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności- absolwent potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. prowadzić badania żywności i procesów technologicznych wykorzystując standardowe metody i aparaturę badawczo-pomiarową, zaplanować i zrealizować standardowe zadanie badawcze (eksperyment) dotyczące oceny jakości                                                                                                              |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | żywności (surowców, produktów), udokumentować je, zinterpretować wyniki i sformułować wnioski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                               | Kompetencje społeczne- absolwent jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                               | 1. stałego pogłębiania i aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności, krytycznej jej oceny, dokształcania się i rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji i umiejętności w zakresie technologii żywności i żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                               | 2. pracy zespołowej, komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących technologii żywności i żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | 3. świadomego i odpowiedzialnego oddziaływania na produkcję żywności i żywienie człowieka z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych, troski o środowisko naturalne, bezpieczeństwo żywności i bezpieczeństwo żywnościowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                               | Chemia ogólna, Matematyka, Chemia organiczna, Mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu      | <p>Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż.</p> <p>Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rektyfikacja w</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | przemysle spozywczym, zelowanie w technologii zywnosci, suszenie produktow spozywczych, fermentacja mlekowa w technologii zywnosci, utrwalanie za pomoca dodatku kwasow w technologii zywnosci, metody membranowe w technologii zywnosci, konserwanty chemiczne w technologii zywnosci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura wymagana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa, lub</li> <li>3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART.</li> <li>4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&amp;Food Technology</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa</li> <li>6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</li> <li>7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie,</li> <li>2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- kolokwium, egzamin pisemny<br/> W2- kolokwium, egzamin pisemny<br/> U1 - wykonanie ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i obrona ustna, egzamin pisemny<br/> K1 – egzamin pisemny,<br/> K2 - egzamin pisemny<br/> K3- egzamin pisemny</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>W1- waga<br/> 0,2<br/> W2- waga<br/> 0,2<br/> U1 - waga<br/> 0,2<br/> K1 - waga<br/> 0,2</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | K2 – waga<br>0,1<br>K3- waga<br>0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | -udział w wykładach – 24 godz./1,2 pkt ECTS kontaktowych<br>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 24 godz./1,2 pkt ECTS kontaktowych<br>- przygotowanie do ćwiczeń 30 godz./1,49 pkt ECTS niekontaktowych<br>- sporządzanie sprawozdań – 10x2 godz. = 20 godz./1,00 pkt ECTS niekontaktowych<br>4/2<br>- przygotowanie do egzaminu 30 godz./1,49 pkt ECTS<br>- udział w egzaminie (3 godz.) = 0,15 pkt ECTS<br>- konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 10 godz./0,5 pkt ECTS<br>- zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem - 20 godz./1,00 pkt ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 161 godz., co odpowiada 8 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | -udział w wykładach – 24 godz.<br>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.<br>- udział w egzaminie 3 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1- TZ1A_W04<br>W2- TZ1A_W05<br>U1- TZ1A_U02<br>K1- TZ1A_K01<br>K2- TZ1A_K02<br>K3- TZ1A_K04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                             |                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Higiena i bezpieczeństwo żywności<br>Food Hygiene and Safety |
| Język wykładowy                                             | polski                                                       |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy                                                  |
| Poziom studiów                                              | pierwszego stopnia                                           |
| Forma studiów                                               | niestacjonarne                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                    | III                                                          |
| Semestr dla kierunku                                        | 5                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1/2)                                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. inż. Karolina Wójciak, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli<br>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego<br>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego<br>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny                                                                                                                                                                                                                      |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 3. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej zdrowotnie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Mikrobiologia<br>Chemia nieorganiczna<br>Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <u>Wykłady:</u> wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.<br><u>Ćwiczenia:</u> plan i dokumentowanie warunków i |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.<br>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.<br>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <u>Wykład informacyjny</u> – objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.<br><u>Ćwiczenia</u> – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu/, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br>W2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br>U1 – sprawozdanie, egzamin<br>U2 – sprawozdanie, egzamin<br>K1 – egzamin<br>K2 – sprawozdanie, praca projektowa<br>K3 – egzamin, sprawozdanie, praca projektowa<br>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat, egzamin.                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach 16 g.</li> <li>• udział w ćwiczeniach 4 g.</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń 8 x 3 g. = 24 g.</li> <li>• przygotowanie do sprawdzianów 2 x 4 g = 8 g.</li> <li>• dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach 8 x 2 g. = 16 g.</li> <li>• studiowanie literatury do egzaminu 10 g</li> <li>• udział w egzaminie 2 g.</li> </ul> <p>Całkowity czas pracy studenta (3 p. ECTS) 80 g.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 16 g.</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych – 4 g.</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 g.</li> </ul> <p>Łącznie 22 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W07<br>W2 – DI_W04<br>U1 – DI_U06<br>U2 – DI_U11<br>K1 – DI_K01<br>K2 – DI_K02<br>K3 – DI_K05 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Dietetyka pediatryczna<br>Pediatric dietetics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,4/2,6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Małgorzata Kostecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z rozwojem dziecka od życia płodowego do zakończenia rozwoju fizycznego i psychicznego oraz omówienie znaczenia i wpływu prawidłowej i racjonalnej diety na poszczególne etapy życia dziecka. Przedstawione zostaną również zagadnienia dotyczące roli diety w najczęściej występujących zaburzeniach okresu dziecięcego, oraz w chorobach przebiegających z koniecznością zastosowania diety eliminacyjnej. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Opisuje odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Zna zapotrzebowanie kaloryczne i energetyczne oraz normy żywieniowe w okresie rozwojowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych.<br>Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych i zdrowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | 1. Stosuje aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci. Dobiera wskazania do układania diet eliminacyjnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | 2. Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | 1. Przyczynia się do racjonalnego żywienia małych dzieci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Anatomia człowieka<br>Fizjologia żywienia człowieka<br>Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                      | Okresy rozwojowe dziecka, odrębności układu pokarmowego noworodka i niemowlęcia. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenyloketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach.<br>Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009<br>2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007<br>3. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008<br>4. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008<br>5. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001<br>6. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, prezentacja</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków</li> </ul> Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | analiza i układanie diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – kolokwium<br>W2- kolokwium, opracowanie diety<br>W3 – kolokwium, egzamin<br>U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin.<br>K1 – dyskusja, egzamin<br>Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych,. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Egzamin 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w wykładach – 32 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz.,</li> <li>• udział w egzaminie – 4 godz.</li> </ul> 60 godz -2,4 pkt<br>Niekontaktowe <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie do ćwiczeń –25 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 25 godz.</li> <li>• opracowanie diet – 10 godz</li> <li>• konsultacje – 4 godz</li> </ul> 64 godz – 2,6 pkt<br>Łączny nakład pracy studenta to 124 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 32 godz;<br>w ćwiczeniach – 24 godz.;<br>konsultacjach – 4 godz;<br>egzamin – 4 godz ;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W01<br>W2 – DI_W03<br>U1 – DI_U01, DI_U08<br>U2 – DI_U02<br>K1 – DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                               |                                                         |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Ocena stanu odżywiania<br>Nutritional status assessment |
| Język wykładowy                               | polski                                                  |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                             |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                      |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                          |
| Rok studiów dla kierunku                      | III                                                     |
| Semestr dla kierunku                          | 5                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,2/1,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przekazanie wiedzy w zakresie podstawowych zasad i metod dotyczących określania sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Powiązania pomiędzy spożyciem żywności, sposobem żywienia i stanem odżywienia w szeroko rozumianej ocenie żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1 Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia wykorzystując odpowiednie metody i wartości referencyjne do ich interpretacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet oraz rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. wykazuje umiejętność pracy w zespole i umie w nim współdziałać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Jest świadomy skutków stosowania niezbilansowanych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Przyczyny niedożywienia i metody diagnozowania niedożywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.<br>2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.<br>3. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>4. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej<br>Ćwiczenia: opracowanie określonego zadania problemowego, analiza przypadków, praca w grupach, dyskusja                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Umiejętności i kompetencje społeczne: Ocena wykonania zadań, ocena projektu/wystąpienia<br>Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: zaliczenie pisemne,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach - 16 h<br>udział w ćwiczeniach – 8 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem kontaktowe –30 h – 1,2 ECTS</u><br><br>przygotowanie do zaliczenia – 15 h<br>studiowanie literatury – 12 h<br>wykonanie zadania projektowego -15 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem niekontaktowe – 45 h – 1,8 ECTS</u> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 3 godz.; zaliczenie 3 godz. ;                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03, DI_W08<br>U1, U2: DI_U08, DI_U05<br>K1, K2: DI_K02, DI_K04                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                               |                                                                                           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 3<br>Przemysłowa produkcja potraw<br>Industrial production of dishes. |
| Język wykładowy                               | Polski                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                 | przedmiot do wyboru                                                                       |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                                                        |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                      | III                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                          | 5                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z                         | 4, w tym 2 kontaktowe                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Katarzyna Skrzypczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii,<br>Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie wiedzy dotyczącej produkcji przemysłowej potraw z zastosowaniem różnorodnych technik kulinarnych wykorzystywanych w żywieniu zbiorowym oraz przedstawienie współczesnych trendów w gastronomii i sztuce kulinarnej. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w surowcach podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją pracy oraz funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W2 Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W3 Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | K1 Posiada umiejętność współpracy z innymi osobami w grupie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | K2 Ma świadomość istotności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K3 Ma świadomość jakie czynniki wpływają na zachowanie bezpieczeństwa żywności w przemysłowej produkcji potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Ogólna technologia żywności, mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują tematy związane z: rolą przemysłowej produkcji potraw w żywieniu zbiorowym; organizacją i specyfiką pracy w placówkach zbiorowego żywienia; klasyfikacją, specyfiką i funkcjonowaniem różnych typów zakładów gastronomicznych; regulacjami dotyczącymi podstawowych zasad higieny w przemysłowej produkcji potraw wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych wyrobów; podstawowych technik kulinarnych stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki procesów i przemian zachodzących w surowcach podczas sporządzania potraw; czynnikami wpływającymi na kształtowanie smaku, zapachu, |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>struktury i konsystencji potraw oraz ogólnych zasad produkcji wyrobów prozdrowotnych.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: omówienie poszczególnych elementów obróbki wstępnej i termicznej określonych grup surowców wykorzystywanych w przemysłowej produkcji potraw i ich wpływ na zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych wyrobów; produkcję wybranych potraw (na podstawie opracowanych receptur) i ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.</p>                                                                                                                         |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry</p> <p>2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015</p> <p>3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009</p> <p>4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002</p> <p>5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1) ćwiczenia audytoryjne 4 godz.</p> <p>2) ćwiczenia laboratoryjne 12 godz.</p> <p>3) wykład 8 godz.</p> <p>4) dyskusja</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- ocena pracy pisemnej,</p> <p>W2- ocena pracy pisemnej,</p> <p>W3- ocena pracy pisemnej,</p> <p>U1 - ocena pracy pisemnej</p> <p>K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów</p> <p>K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej</p> <p>K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego</p>                                                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Końcowa ocena to średnia ważona, na którą składa się: ocena otrzymana z zaliczenia wykładów (stanowi to 60% oceny końcowej) oraz ocena z ćwiczeń (stanowiąca 40% oceny końcowej), przy czym ocena z ćwiczeń to średnia arytmetyczna otrzymana z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (w tym m. in. ocen z prac pisemnych, kolokwiów, ocen z odpowiedzi ustnych). Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest zaliczenie zarówno części wykładowej jak i części ćwiczeniowej na poziomie co najmniej oceny dostatecznej.</p>                                              |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16 godz.</li> <li>- przygotowanie do kolokwium–20 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych-8 godz.</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–20 godz.</li> <li>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 8h</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8h</li> <li>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16h</li> </ul> <p>Łącznie 24 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>(Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego)</p> <p>W1 – DI_W02, DI_W07</p> <p>W2 – DI_W05</p> <p>W3 – DI_W04, DI_W06, DI_W07</p> <p>U1 – DI_U09</p> <p>K1 – DI_K02</p> <p>K2 – DI_K06</p> <p>K3 – DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 3<br>Technologia gastronomiczna/ Gastronomic Technology                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | przedmioty do wyboru                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4, w tym 2 kontaktowe                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Katarzyna Skrzypczak                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii<br>Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów                                                                    |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest przekazanie wiedzy związanej z procesami technologicznymi i technikami kulinarnymi wykorzystywanymi w gastronomii, a także przedstawienie współczesnych trendów w |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | technologii potraw i napojów ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów o charakterze prozdrowotnym. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w żywności podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W1. Student zna procesy technologiczne i ogólne zasady przygotowania posiłków (różnych potraw i napojów) oraz ma wiedzę dotyczącą zmian zachodzących w surowcach podczas produkcji potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K1. Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym oraz jest świadomy zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie, a także dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności na ich bezpieczeństwo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Ogólna technologia żywności, mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw; podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, kształtowanie smaku i zapachu potraw, zmiany struktury i konsystencji, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych.<br>Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry</p> <p>2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015</p> <p>3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009</p> <p>4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002</p> <p>5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003</p> <p>6. Zalewski S.(red) Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, 2003</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1) ćwiczenia audytoryjne 4 godz.</p> <p>2) ćwiczenia laboratoryjne 12 godz.</p> <p>3) wykład 8 godz.</p> <p>4) dyskusja</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- ocena pracy pisemnej,</p> <p>W2- ocena pracy pisemnej,</p> <p>U1 - ocena pracy pisemnej</p> <p>K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów</p> <p>K2 - ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Końcowa ocena to średnia ważona, na którą składa się: ocena otrzymana z zaliczenia wykładów (stanowi to 60% oceny końcowej) oraz ocena z ćwiczeń (stanowiąca 40% oceny końcowej), przy czym ocena z ćwiczeń to średnia arytmetyczna otrzymana z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (w tym m. in. ocen z prac pisemnych, kolokwii, ocen z odpowiedzi ustnych). Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest zaliczenie zarówno części wykładowej jak i części ćwiczeniowej na poziomie co najmniej oceny dostatecznej.                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 h</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16h</li> <li>- przygotowanie do kolokwium–20h</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8h</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych –8h</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–20h</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4h</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16h</li> </ul> <p>Łącznie 20 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W07<br/> W2 – DI_W04<br/> U1 –DI_U09<br/> K1 – DI_K02<br/> K2 – DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 5<br>Dystrybucja żywności<br>Food distribution                                                                                            |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                 | Fakultatywny                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                | Pierwszego stopnia                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                 | Niestacjonarne                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III,                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,64/1,34)                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Piotr Skąlecki                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                    | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji i obrocie żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis                                         | Wiedza:                                                                                                                                                       |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | W1. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów logistycznych w dystrybucji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                       | W2. zna zasady obrotu towarowego produktami żywnościowymi i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych w obrocie żywnością                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                       | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | U1. potrafi zaprojektować i ocenić prosty łańcuch (sieć) logistyczny wybranego produktu żywnościowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                       | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                       | K1. ma świadomość znaczenia dystrybucji żywności w aspekcie jej bezpieczeństwa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                         | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                              | Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Koncepcja obsługi klienta jako instrumentu zarządzania łańcuchem dostaw. Internetowe formy dystrybucji produktów. Nowe kierunki dostaw żywności w Polsce. Analiza tradycyjnego systemu dystrybucji produktów żywnościowych na przykładzie wybranych rynków. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                         | Literatura podstawowa<br>Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008<br>Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004<br>Literatura uzupełniająca<br>CZASOPISMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                          | 1) pokaz (karty pracy),<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                        | W1- praca pisemna<br>W2- praca pisemna<br>U1 – karty pracy<br>K1 – dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników;<br>Lista obecności, prace pisemne, karty pracy                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                         | Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z pracy pisemnej (równoważnik ważkości 0,6), kart pracy (równoważnik ważkości 0,4)<br>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach – 8 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.,<br>przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 9 godz.<br>przygotowanie do kolokwii – 5 x 2 godz. = 10 godz.<br>przygotowanie sprawozdania – 5 godz.,<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 4 godz.,<br>przygotowanie do zaliczenia 6 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 8 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>np. W1 – W07<br>W2 – W05<br>U1 – U7<br>K1 – K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 5<br>Przechowywanie żywności<br>Food storage                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Fakultatywny                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Pierwszego stopnia                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | Niestacjonarne                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III,                                                                                                                                                                   |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,64/1,34)                                                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Piotr Skąlecki                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania, metodami utrwalania żywności oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas jej przechowywania. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności                                              |
|                                                                                                                                             | W2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i                                                                                                                        |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas przechowywania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | U1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                       | Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Zmiany mikrobiologiczne, fizjologiczne, chemiczne i fizyczne surowców i wybranych produktów żywnościowych podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Nowe metody utrwalania żywności.                                         |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Literatura podstawowa<br>Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000.<br>Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012<br>Literatura uzupełniająca<br>Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999.<br>Przemysł spożywczy |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | 1) pokaz (karty pracy),<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1- praca pisemna<br>W2- praca pisemna<br>U1 – karty pracy<br>K1 – dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników;<br>Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z pracy pisemnej (równoważnik ważkości 0,6), kart pracy (równoważnik ważkości 0,4)<br>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach – 8 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.,<br>przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 9 godz.<br>przygotowanie do kolokwii – 5 x 2 godz. = 10 godz.<br>przygotowanie sprawozdania – 5 godz.,<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 4 godz.,<br>przygotowanie do zaliczenia 6 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 8 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>np. W1 – W07<br>W2 – W05<br>U1 – U7<br>K1 – K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów / Study course                                                    | Dietetyka / Dietetics                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim / Name of the module                       | Przedmiot do wyboru 5<br>Healing Properties of Herbs<br><i>Lecznicze właściwości ziół</i>                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy / Teaching language                                                      | English/ angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu / Module type                                                              | mandatory / obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów / Study level                                                             | bachelor degree / pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów / Form of the course of study                                              | non-stationary / niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku / Year of the studies                                           | III                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku / Semester                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe / ECTS credits               | 2 (0.8/1.2)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł / Lecturer | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł / Unit offering the module                                     | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii<br>Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu / Aim of the module                                                           | The aim of the module is to acquaint students with the possibility of using herbal plants as a pro-health, prophylactic and therapeutic dietary supplement on the basis of their biologically active components, as well as contraindications of using herbs and health risks associated with it. |



|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć / Learning outcomes | Knowledge / Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                | 1. The student has knowledge of bioactive substances contained in herbs and their properties.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                | 2. The student knows the methods used in the analysis of qualitative and quantitative composition of herbs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                | 3. The student has knowledge about the effects of plant bioactive substances on the organism, particularly their effectiveness in alleviating health problems.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                | Skills / Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                | 1. Students can select appropriate herbs and their bioactive substances for use as support for dietoprophylaxis and diet therapy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                | 2. Students will be able to evaluate the composition and quality of herbal preparations.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                | 3. Students will be able to evaluate interactions between the pharmacotherapy used during treatment and herbal bioactive substances.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                | Social competencies / Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                | 1. Students understand the need for systematic updating of knowledge of the mechanisms of action of plant active substances on the organism.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                | 2. Students are able to work individually and in a team during realization of projects.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe / Prerequisites                                                                                                                  | Completion of the following courses: Human Physiology, Pharmacology and drug-food interactions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu / Course content                                                                                                                      | <p><b>Lectures include:</b> General characteristics of herbal plants. Biologically active substances in herbal raw materials, the mechanism of action on the human organism in the continuous and periodic supplementation, medicinal properties, risks and limitations of use in dietetics (adverse reactions, interactions with other food components or drugs and contraindications). Methods of increasing biological activity of plant materials and technologies of preparation of preparations from selected herbs. The use of medicinal plants in dietetics depending on the health problem.</p> <p><b>The classes include:</b> Principles of preparation of medicinal preparations from raw materials of plant origin. Methods used in the analysis of herbal preparations. Utilization of herbs and bioactive substances of plant origin in regulation of organism functioning. Designing of a formula of a herbal formulation targeting the indicated metabolic effects.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej / References                                                                                                     | 1. Fitoterapia i leki roślinne, Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. Wydawnictwo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | <p>PZWL, Warszawa 2012, wyd.1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ziołolecznictwo. Poradnik dla lekarzy; Ożarowski A. (red.), Wydawnictwo PZWL 1992.</li> <li>Farmakognozja. Kohlmunzer S. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2013, wyd. 5.</li> <li>Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm.</li> <li>Jadalne rośliny dziko rosnące. Lecznicze właściwości i składniki odżywcze 200 gatunków polskich roślin. Fleischhauer S.G., Guthmann J., Spiegelberger R., Wydawnictwo Vital 2014, wyd. 1.</li> <li>Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011.</li> <li>Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne / Teaching methods                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>Lectures in the form of a multimedia presentation;</li> <li>Auditory classes – case studies, preparations of projects, panel discussion;</li> </ol> <p>including teaching and learning activities using e-learning methods and techniques</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się / Assessment methods | <p>Knowledge - the assessment of the preparation of projects, written credit,</p> <p>Skills - assessment of project preparation,</p> <p>Social competences - participation and activity in discussions</p> <p><u>Documentation of the learning outcomes achieved in the form of:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instructor's logbook</li> <li>- Evaluation of works: partial credit and evaluation of projects and reports from performed exercises</li> <li>- Evaluation of the final credit</li> <li>- Archiving in paper or digital form.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową / Elements and scales influencing final grade         | <p>The final grade is influenced by the average grade from the exercises and the grade from the projects (45%), student activity (5%) and the grade from the final assessment (50%). These conditions are presented to the students and consulted with them at the first lecture.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS / ECTS credits                                                                  | <p>Contact hours: 16 hours (0.8 ECTS point) including:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- participation in lectures - 8 h</li> <li>- participation in classes – 8h</li> </ul> <p>Non-contact: 24 hours (1.2 ECTS point) including:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preparation for the classes - 4 h</li> <li>- literature studying - 8 h</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- preparing for the project work - 4 h</li> <li>- preparation to the assessment – 4 h</li> <li>- participation in consultations - 4 h</li> </ul>                                                         |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego / The workload related to the activities requiring direct participation of lecturer | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ participation in lectures - 8 h</li> <li>▪ participation in classes - 8 h</li> </ul> Total: 16 hours which refer to 0.8 ECTS point                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się / Relation of module learning outcomes to the field learning outcomes                                | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego / Code for the module effect - code for the field effect<br>W1 - DI_W03<br>W2 - DI_W05<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U05<br>U2 - DI_U07<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K04 |

|                                                                               |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 5<br>Zioła i przyprawy w dietetyce<br>Herbs and spices in dietetics |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                             |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                       |
| 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. Edyta Kowalczuk-Vasilev                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii<br>Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii  |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich i    |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | Wykłady: Fizjologia smaku i zapachu. Receptory smaku i ich znaczenie w dietetyce. Roślinne związki biologicznie aktywne w żywności i żywieniu. Substancje biologicznie czynne ziół. Zastosowanie roślin leczniczych i przyprawowych w dietetyce i przemyśle spożywczym. Ćwiczenia: Zasady przygotowywania preparatów z surowców pochodzenia roślinnego. Czynniki kształtujące jakość surowca. Możliwości wykorzystania bioaktywnych substancji pochodzenia roślinnego w regulacji funkcjonowania organizmu (wspomaganie pracy poszczególnych narządów jak i całych układów) oraz ich stosowania w poszczególnych schorzeniach (m.in. zaburzeniach metabolicznych w tym otyłości, cukrzycy). Zioła i przyprawy stosowane w kuchniach świata. Receptory smaku - Test wrażliwości smakowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i 3/2 uzupełniającej olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1.</li> <li>2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm.</li> <li>3. Jadalne rośliny dziko rosnące. Lecznicze właściwości i składniki odżywcze 200 gatunków polskich roślin. Fleischhauer S.G., Guthmann J., Spiegelberger R., Wydawnictwo Vital 2014, wyd. 1.</li> <li>4. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halarewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1.</li> <li>5. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011.</li> <li>6. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. wykłady w formie prezentacji multimedialnej;</li> <li>2. ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa - w tym działania w zakresie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik e-learningu</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne,</p> <p>Umiejętności - ocena przygotowania projektów,</p> <p>Kompetencje społeczne – udział i aktywność w</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>dyskusji</p> <p><u>DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</u> w formie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dziennik prowadzącego</li> <li>• Ocena prac: zaliczenia częściowego i ocena z projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń</li> <li>• Ocena z zaliczenia końcowego</li> <li>• Archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.</li> </ul>                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (45%) oraz ocena z projektów, aktywność studentów (5%) i ocena z zaliczenia końcowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe: 16 godz. (0,8 pkt ECTS) w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.</li> </ul> <p>Niekontaktowe: 24 godz. (1,2 pkt ECTS) w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń – 4 godz.</li> <li>- studiowanie literatury – 8 godz.</li> <li>- przygotowanie do pracy projektowej – 8 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach – 4 godz.,</li> </ul> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,8 pkt ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - DI_W03</p> <p>W2 - DI_W05</p> <p>W3 - DI_W11</p> <p>U1 - DI_U05</p> <p>U2 - DI_U07</p> <p>U3 - DI_U08</p> <p>K1 - DI_K01</p> <p>K2 - DI_K02</p> <p>K3 - DI_K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |

## ROK 3, SEMESTR VI

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Toksykologia, Toxicology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (0,9/2,6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Magdalena Krauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii i Toksykologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie z pojęciami stosowanymi w toksykologii, z mechanizmami i czynnikami wpływającymi na toksyczne działanie toksyn różnego pochodzenia oraz przemianami związków toksycznych w organizmie i ich wpływem na organizm. Ponadto przedmiot powinien przybliżyć zadania i metody monitoringu zanieczyszczeń żywności oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie - przemiany biochemiczne składników żywności w ustroju oraz przemiany chemiczne, potencjalnie toksyczne, zachodzące w żywności                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Zna i rozumie - zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych w produkcji żywności oraz powstające na skutek składowania i obróbki żywności                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi: identyfikować i analizować zagrożenia obecne w środowisku oraz w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent jest gotów do: systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzega zagrożenia jakie powoduje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Chemia żywności, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                       | Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruc, przyczyny i struktura zatruc, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność. Czynniki biologiczne warunkujące działanie trucizny na organizm. Czynniki genetyczne i środowiskowe. Metabolizm substancji toksycznych. Działanie rakotwórcze, mutagenne, teratogenne i embriotoksyczne oraz wpływ na płodność substancji toksycznych. Substancje antyodżywcze występujące w produktach pochodzenia roślinnego. Substancje obce dodawane do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Alergeny w żywności. Chemoprewencja. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010.<br>2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005<br>3. Publikacje naukowe z listy JCR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych.<br>Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne - eksperymenty, praca z arkuszem Excel, obliczenia rachunkowe, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | prace etapowe: zaliczenia częściowe, pisemne sprawozdania z wykonanych na ćwiczeniach zadań (archiwizacja w formie cyfrowej), bieżąca ocena wystawiona przez prowadzącego do dziennika ocen<br>prace końcowe: egzaminy pisemne - archiwizowanie w formie papierowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen z zaliczeń częściowych oraz sprawozdań<br>Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (20%) i ocena z egzaminu (80%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Udział w wykładach: 16 h (0,5 ECTS) - kontaktowe</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 8h (0,3 ECTS) - kontaktowe</p> <p>Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwiiów sprawdzających: 30h (1 ECTS) niekontaktowe</p> <p>Dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe 8h (0,3 ECTS) niekontaktowe</p> <p>Udział w konsultacjach - 10h (0,3 ECTS) - niekontaktowe</p> <p>Przygotowanie do zaliczenia końcowego 30h (1ECTS) (niekontaktowe) oraz obecność na egzaminie 2h (0,1 ECTS)</p> <p>Razem: 4 ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –30h (1 ECTS)</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h (1 ECTS)</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h</li> <li>- obecność na egzaminie – 2h (0,1 ECTS)</li> </ul> <p>Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS</p>                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W02</p> <p>W2 – DI_W06</p> <p>U1 – DI_U06</p> <p>U2 – DI_U11</p> <p>K1 – DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                               |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Farmakologia i interakcja leków z żywnością<br>Pharmacology and drug-food interactions |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                            |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                     |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 3 (1,7/1,3 )                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Joanna Matysiak                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Chemii                                                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu farmakologii oraz przyswojenie informacji dotyczących wpływu odżywiania na procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne leków w organizmie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, leków przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W3. Zna rodzaje interakcji leków z pożywieniem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Jest świadomy efektów interakcji leków z żywnością i dzieli się tą wiedzą, również poza środowiskiem pracy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Zaliczone moduły: chemia, biochemia, mikrobiologia, toksykologia, fizjologia, podstawy żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawy farmakologii ogólnej. Leki – mechanizm działania, LADME, działanie niepożądane. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybiotyki. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i leków z alkoholem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura podstawowa<br>1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydawnictwo CZELEJ 2007<br>2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008<br>3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008<br>4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007.<br>Literatura uzupełniająca<br>1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN 2011<br>2. Kostowski W., Herman Z.S.: Farmakologia. Podstawy farmakoterapii, PZWL, Warszawa, 2010 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, W2, W3 - egzamin pisemny,<br>W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium<br>U1 - ocena wykonania ćwiczeń,<br>K1 - ocena pytań otwartych,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 70% - ocena z pisemnego egzaminu<br>30% - ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | kontaktowe<br>- udział w wykładach – 24 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 16 godz.,<br>- egzamin 2 – godz.<br><br>niekontaktowe<br>- przygotowanie do kolokwium – 1 x 3 godz. = 3 godz.<br>- przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz.<br>- przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 4 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji – 4 godz.<br>- konsultacje – 2 godz.<br>- czytanie tematycznej literatury – 5 godz.<br>- przygotowanie do egzaminu - 9 godz.<br><br>Łącznie 42 godz. kontaktowych co odpowiada 1,7 punktom ECTS; 33 godz. niekontaktowych co odpowiada 1,3 punktom ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 24 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.<br>- obecność na egzaminie – 2 godz.<br>Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,7 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W10; W2 – DI_W11; W3 – DI_W10; U1 – DI_U08<br>K1 - DI_K04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                    |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Żywność ludzi starszych i otyłych<br><i>Nutrition of the elderly and the obese</i> |
| Język wykładowy                               | polski                                                                             |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (1,3/2,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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<br>/ Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Pokazanie zmian w zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze wynikających z procesu starzenia się organizmu. Wprowadzenie w tematykę oceny sposobu żywienia oraz zasad prawidłowego żywienia osób starszych. Zapoznanie z metodami i narzędziami stosowanymi w dietoterapii otyłości. Planowanie i bilansowanie jadłospisów. Dostarczenie wiedzy na temat metod profilaktyki otyłości oraz wykorzystania źródeł naukowych (EBN) w pracy z pacjentem otyłym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności a, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | K2 – ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli jakości żywności podczas jej produkcji w                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym studiowanie publikacji naukowych oraz umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | <p><u>Wykłady:</u> Zmiany związane z procesem starzenia się organizmu. Ocena sposobu odżywiania osób starszych oraz podstawowe problemy żywieniowe. Zalecenia żywieniowe. Interakcje pomiędzy żywnością a lekami i suplementami diety osób starszych. Dietoterapia nadwagi i otyłości. Prowadzenie pacjentów z otyłością prostą zgodnie ze Rekomendacjami Leczenia Dietetycznego Otyłości Prostej u Osób Dorosłych (PTD 2019).</p> <p><u>Ćwiczenia:</u> Jakościowa ocena żywienia pacjenta na podstawie tygodniowego dzienniczka żywieniowego. Ocena stanu odżywiania pacjenta na podstawie wywiadu żywieniowego oraz badań fizykalnych. Przygotowywanie planów żywieniowych i planowanie jadłospisów. Prowadzenie pacjentów z nadwagą i otyłością prostą – case study. Praca z problemem badawczym z zakresu dietoterapii osób w wieku starszym oraz osób otyłych.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Żywienie osób starszych. Rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN.</i> Dorota Szostak-Węgierek. Wyd. PZWL Warszawa, 2020.</li> <li>2. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych.</i> Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.</li> <li>3. Jarosz M. Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red): <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie.</i> Wyd. PZH, Warszawa 2020.</li> <li>4. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenie z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych; ćwiczenie z wykorzystaniem norm oraz tabel wartości odżywczych produktów spożywczych, ćwiczenie z wykorzystaniem wybranych urządzeń antropometrycznych, praca indywidualna lub zespołowa nad projektem (z wykorzystaniem różnych programów dietetycznych, m.in. Dietetyk, Kcalmar, Dietetyk.pro, Aliant).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1 i W2 - ocena sprawdzianu pisemnego i ocena zadań projektowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>U1 i U2- ocena zadań projektowych i obserwacja pracy zespołowej</p> <p>K1 - obserwacja pracy zespołowej i ocena pytań otwartych na sprawdzianie</p> <p>K2 - ocena zadań projektowych</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, prace studenckie (projektowe, sprawdziany).</p>                                                                                                                                                                                                                  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Elementy mające wpływ na ocenę końcową:</p> <p>w 60% ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty)</p> <p>w 40% ocena ze sprawdzianu pisemnego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>– udział w wykładach (16 godz. kontakt./ 0,6 ECTS)</p> <p>– udział w ćwiczeniach (16 godz. kontakt./ 0,6 ECTS)</p> <p>– udział w konsultacjach (8 godz. niekontakt./ 0,3 ECTS)</p> <p>– przygotowanie do ćwiczeń (20 godz. niekontakt./ 0,8 ECTS)</p> <p>– dokończenie prac rozpoczętych na ćwiczeniach (25 godz. niekontakt./ 1 ECTS)</p> <p>– realizacja projektu zaliczeniowego (15 godz. niekontakt./ 0,6 ECTS)</p> <p>Łączny nakład pracy studenta wynosi 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach (16 godz.)</p> <p>- udział w zajęciach laboratoryjnych (16 godz.)</p> <p>Łącznie 32 godz., co odpowiada 1,3 pkt. ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 -DI_W03</p> <p>W2 - DI_W01</p> <p>U1 - DI_U01</p> <p>U2 - DI_U08</p> <p>K1 - DI_K01</p> <p>K2 - DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | Łącznie 2 w tym kontaktowe 1,04/0,96                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Piotr Stanek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą sposobu produkcji i wartości odżywczej żywności wyprodukowanej w systemach klasycznych i ekologicznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W 1. metody pozyskiwania, właściwości oraz czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania surowców roślinnych i zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W 2. metody produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U 1. korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty oraz <u>przygotowywać prezentacje multimedialne</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U 2. interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K 1. systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | K 2. pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, biochemia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <b>Wykłady obejmują:</b> klasyczną i ekologiczną produkcję żywności, definicje, charakterystyka i cele; europejskie prawo ekologiczne, podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | dokumentacji z tym związanej analiza porównawcza ogólnego składu chemicznego mleka krowiego i koziego; analiza porównawcza ogólnego składu chemicznego mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i rybiego ; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa.</li> <li>2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997.</li> <li>3. <a href="http://WWW.minrol.dov.pl">WWW.minrol.dov.pl</a> (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi)</li> <li>4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych</li> <li>5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r.</li> <li>6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.</li> <li>7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ocena pracy w grupach,</li> <li>2) wykład, prezentacja multimedialna</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego, sprawozdanie<br/> U1- drzewo celów i problemów, ocena z zaliczenia końcowego, sprawozdanie<br/> U2- diagram ryby Ishikawy, ocena z zaliczenia końcowego, sprawozdanie<br/> K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego,</p> <p><b>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części),</li> <li>2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających</li> </ol>              |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),</p> <p>3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),</p> <p>4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),</p> <p>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)</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Na ocenę końcową = ocena z zaliczenia pisemnego (test). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- przygotowanie do wykonania drzewa celu i problemów– 16 godz.</li> <li>- studiowanie literatury- 10</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 42 godz. co odpowiada 1,68 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do analizy drzewa celów i problemów – 10 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 26 godz. co odpowiada 1,04 punktowi ECTS</p> <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godzin</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 24 godz. co odpowiada 0,96 punktowi ECTS</p>                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W-1 - DI_W05</p> <p>W2 - DI_W08</p> <p>U1 – DI_U04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                           |
|--|-------------------------------------------|
|  | U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K01<br>K2 – DI_K02 |
|--|-------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Nutrigenomika<br>Nutrigenomics                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (kontaktowe 0,72; niekontaktowe 3,28)                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenzę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów                                                                                                                                                                              |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | postępowania dietetycznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>fizjologia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy żywienia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy dietetyki</i></li> <li>• <i>genetyka</i></li> <li>• <i>chemia żywności</i></li> </ul> <p><i>Wymagania dodatkowe:</i><br/> <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                      | <p>W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenezę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004</li> <li>2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2005</li> <li>3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</li> </ol>                                                                                                                                                       |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</p> <p>5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2006</p> <p>6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</p> <p>7. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</p> <p>8. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</p> <p>9. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chełmińska Z., 1992</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>• Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>• Metody programowane (komputer)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>• udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz.,</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 34 godz.</li> <li>• Przygotowanie do egzaminu – 26 godz.,</li> <li>• przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 12 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS (kontaktowe: 18 godziny, co stanowi 0,72 punktu ECTS, niekontaktowe: 82 godzin, co stanowi 3,28 punktu ECTS)</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11<br/> W2 - DI_W09, DI_W10<br/> W3 - DI_W09, DI_W02<br/> U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05<br/> U2 - DI_U04<br/> U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10<br/> K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06<br/> K2 - DI_K01,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                               |                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Podstawy statystyki<br>Fundamentals of statistics |
| Język wykładowy                               | polski                                            |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                       |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                    |
| Rok studiów dla kierunku                      | III                                               |
| Semestr dla kierunku                          | 6                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na            | np. 2 (0.64/1.36)                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| kontaktowe/niekontaktowe                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania danych w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Umie właściwie interpretować wyniki badań statystycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawowe wiadomości dotyczące analizy statystycznej oraz rachunku prawdopodobieństwa wymagane w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład lognormalny. Rozkład t-Studenta. Przedziały ufności. Rozkład dwumianowy i rozkład Poissona, odchylenie standardowe i błąd standardowy, przedziały ufności. Zastosowanie testu $\chi^2$ . Tabele wielodzielcze w programie Statistica. Testy parametryczne dla danych ilościowych. Obliczanie współczynników korelacji. Podstawy analizy regresji.. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 10. R. E. Parker. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Warszawa 1978.<br>11. Adam Łomnicki Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. Warszawa 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>12. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006.</p> <p>13. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007.</p> <p>Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Wykład.</li> <li>Ćwiczenia audytoryjne.</li> <li>Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, U1-2, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen uzyskanych z kolokwii pisemnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Udział w wykładach – 8 godz. (0.32 pkt kont.)</li> <li>- Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. (0.32 pkt kont.),</li> <li>- Przygotowanie do kolokwii – 34 godz. (1.36 pkt niekont.),</li> </ul> <p>Łącznie: 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                      |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach: 8 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 8 godz.</li> <li>- sprawdzanie kolokwii: 5 godz.</li> <li>- konsultacje: 4 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 25 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS</p>                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W10</p> <p>U1 - DI_UO2</p> <p>U2 - DI_U09</p> <p>K1 - DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                               |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <p>Przedmiot do wyboru 6</p> <p>Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie</p> <p>Nutrition of sportsmen and physically active people</p> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | Łącznie 3 (kontaktowe 1,2 / niekontaktowe 1,8)                                                                                                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. Uczelni                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna i rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.                                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety w celu zapewnienia regeneracji powysiłkowej.                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu, charakteru wykonywanej pracy, z naciskiem na określone grupy zawodowe.                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe i rozumie konieczność podnoszenia wartości energetycznej diety w zależności od wykonywanego wysiłku.                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 3. Absolwent potrafi doradzać i prowadzić konsultacje w zakresie prawidłowego odżywiania.                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi                                                                                                                                                           |



|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                      | <p>Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia; ogólne zasady żywienia sportowców, rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu sportowców, zasady żywienia sportowców podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu sportowców; regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała; wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a sport i żywienie; Żywienie i sport w przypadku nadciśnienia i choroby niedokrwiennej serca; dieta sportowa - laktoowo-wegetariańska i wegetariańska.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo. Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody, odnowa biologiczna, rehabilitacja; redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Celejowa I. Żywienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.</li> <li>2. Bean A. Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008.</li> <li>3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007.</li> <li>4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002.</li> <li>5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.</li> <li>6. Gershwin E., Nestel P.: Handbook of Nutrition and Immunity, Humana Press Inc., 2004.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody              | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dydaktyczne                                                                                     | <p>z programem Kcalmar/Make me Diet</p> <p>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</p> <p>3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań,</p> <p>4) prezentacja,</p> <p>5) wykład.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1- zaliczenie pisemne,</p> <p>W2- zaliczenie pisemne,</p> <p>U1- ocena wykonania projektu,</p> <p>U2- ocena wykonania projektu,</p> <p>U3- ocena wykonania projektu,</p> <p>K1- ocena projektu,</p> <p>K2- ocena projektu,</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z zaliczenia przedmiotu, z projektów diet, obecność na zajęciach, postawa i zaangażowanie studenta podczas zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz.,</li> <li>- przygotowanie projektu diety – 10 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz.,</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 24 godz. + 2 godz. = 26 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz.,</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 10 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5</li> </ul> |

|                                                                                |                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | godz.,<br>- zaliczenie pisemne – 2 godz.<br>Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01<br>W1 - DI_W03<br>W2 - DI_W11<br>U1 - DI_U02<br>U1 - DI_U04<br>U2 - DI_U04<br>U3 - DI_U08<br>U3 - DI_U10<br>K1 - DI_K04<br>K1 - DI_K06 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 6<br>Środki wspomagające aktywność fizyczną<br>Supplements supporting physical activity                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | angielski                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Pierwszego stopnia                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,64/1,34)                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | DR INŻ. MACIEJ NASTAJ                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW<br>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:<br>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 | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tomaszewski W., Jakubowska E., Kozłowski A., Paliszewska M., Sikorzak W., Tomaszewski M. 2001. Odżywki i preparaty wspomagające w sporcie. Agencja Wydawnicza Medsportpress, Warszawa.</li> <li>2. Zając A., Poprzęcki S., Czuba M., Zydek G., Gołaś A. 2012. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. Akademia Wychowania Fizycznego, Katowice.</li> <li>3. Bean A. „Żywnienie w sporcie”, Wydawnictwo Zys i Spółka, Poznań, 2015.</li> </ol> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Gromadzka-Ostrowska J., Dworznicki 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.</li> <li>5. Meadows-Oliver M., Ryan-Krause P. 2007. Powering up with sports and energy drinks, Journal of Pediatric Health Care, 21, 6, 413-416.</li> </ol> <p>Jarosz M. (red.). 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywnienia, Warszawa</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych , obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy                | sprawdziany, sprawozdania, projekt, dziennik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                 | prowadzącego, prezentacja multimedialna, arkusz zaliczeniowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z zaliczenia przedmiotu, ocena z kolokwiiów oraz projektów diet, obecność na zajęciach, postawa i zaangażowanie studenta podczas zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- przygotowanie prezentacji i projektów diet – 16 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 15 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 18 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 16 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 15 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 41 godz., co odpowiada 1,64 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                        |
| 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 kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 7<br>Suplementy diety/ Dietary supplements                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                           |
| 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 Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem suplementu diety, przedstawienie rodzajów suplementów obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | bezpiecznie stosowane, a kiedy mogą wchodzić w niebezpieczne interakcje z żywnością i być niebezpieczne dla zdrowia człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie różnicę pomiędzy suplementem diety a lekiem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Ocenia możliwość przedawkowania lub niedoboru składników zawartych w suplementach diety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ suplementów diety na zdrowie człowieka oraz proponuje dobór suplementów diety w konkretnych przypadkach dietetycznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Definicja suplementu, uwarunkowania prawne, suplement diety a lek. Podziały suplementów diety, wprowadzanie do obrotu, reklama suplementów. Spożycie suplementów diety. Suplementacja diety preparatami witaminowymi. Antyoksydanty, składniki mineralne i kwasy tłuszczowe jako składniki suplementów diety. Suplementy diety a choroby układu krążenia. Zastosowanie suplementacji diety w leczeniu otyłości i chorób metabolicznych. Suplementy diety występujące w roślinach, przegląd substancji aktywnych. Zastosowanie suplementów diety naturalnych i syntetycznych w profilaktyce chorób nowotworowych. Wpływ suplementacji na organizm ludzi uprawiających sport wyczynowo. Czynniki ryzyka, zagrożenia, negatywny wpływ suplementów na zdrowie ludzi. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009.<br>M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, Pogadanka, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W, U, K: zaliczenie pisemne,<br>U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                                                               | Zaliczenie pisemne 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godz.</li> </ul> <p><u>ECTS kontaktowe</u> - 18 godz. co odpowiada 0,7 p. ECTS.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opracowanie i przygotowanie prezentacji – 14 godz.</li> <li>-przygotowanie do zaliczenia – 16 godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godziny</li> </ul> <p><u>ECTS niekontaktowe</u> - 32 godzin co odpowiada 1,3 p. ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych - 8godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 18 godzin co odpowiada 0,7 p. ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W11<br/>U1, U2 – DI_U08<br/>K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 7<br>Dodatki do żywności / food additives                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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 Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem dodatku do żywności, przedstawienie rodzajów dodatków obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one niebezpieczne dla zdrowia człowieka. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | i wykonuje powierzone zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                        | Definicja dodatku do żywności, uwarunkowania prawne, rodzaje i klasyfikacje dodatków do żywności. Bezpieczne poziomy spożycia dodatków, zawartość w żywności dla dzieci, specjalnego żywienia medycznego. Konserwanty i wzmacniacze smaku, barwniki, spulchniacze, emulgatory i zagęstniki.                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009.<br>M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, Pogadanka, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W, U, K: zaliczenie pisemne,<br>U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br><u>ECTS kontaktowe</u> - 18 godz. co odpowiada 0,7 p. ECTS.<br>-opracowanie i przygotowanie prezentacji – 14 godz.<br>-przygotowanie do zaliczenia – 16 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godziny<br><u>ECTS niekontaktowe</u> - 32 godzin co odpowiada 1,3 p. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych - 8godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br>Łącznie 18 godzin co odpowiada 0,7 p. ECTS.                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W03<br>U1, U2 – DI_U06<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                               |                           |
|-----------------------------------------------|---------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Seminarium 1<br>Seminar 1 |
| Język wykładowy                               | polski                    |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | nietacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przygotowanie studenta do egzaminu dyplomowego                                                                                                                                                                                                                                     |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1.Student umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienia związane z kierunkiem studiów                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2.Student potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 1.Student rozumie potrzebę dokształcania z zakresu studiowanego kierunku studiów.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabrania umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych, przygotowanie i wygłoszenie referatu/prezentacji na zadany temat z zakresu studiowanego kierunku. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego.<br>2. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w prezentacji/referacie.                                                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>2. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>3. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych                                                                                  | W1, W2 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| efektów uczenia się                                                                             | U2 – ocena udziału w dyskusji<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.                                                                    |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% przygotowanie i prezentacja konspektu                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>• przygotowanie wystąpienia ustnego – 17 godz.</li> </ul> Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz. kontaktowych co odpowiada 0,3 punktu ECTS                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                         |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                    | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i           | Wiedza:<br>W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.        | dla różnych grup ludności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | W.2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania<br>K2.Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Metody dydaktyczne: należy podać informację na temat stosowanych metod dydaktycznych np. dyskusja, wykład, doświadczenie, ćwiczenia rachunkowe, wykonanie projektu, pokaz, metody programowe z wykorzystaniem komputera itp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny<br/>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1: DI_W03<br/>W2: DI_W04<br/>U1: DI_U01<br/>U2: DI_U02<br/>K1: DI_K01<br/>K2: DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | DIETETYKA                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                      |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                 | Obowiązkowy                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                                     |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 8 (0,2/7,8)                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                 |
| 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.<br>Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia<br>K2. Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                                                               | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                                                                         | - obecność na egzaminie – 2 godziny<br>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny<br><br><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i><br><br>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br>- przygotowanie się studenta do realizacji                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin<br><br><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - obecność na egzaminie – 2 godziny<br>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny<br>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W01<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U08<br>K1: DI_K04<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                   |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                        |
| Język wykładowy                                                                                    | polski                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                      | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                     | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                      | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | III                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 6                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                         | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:<br>W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego                                                                                                                                                      |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.                                       | żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | U1.Potrafi opracować założenia diety dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | U2.Potrafi bilansować jadłospisy przy wykorzystaniu odpowiednich programów komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin<br/> - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p>                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i>                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - obecność na egzaminie – 2 godziny<br>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny<br>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W07<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U04<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K05                                                                                 |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                            |
| Język wykładowy                                                                                    | polski                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                      | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                     | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                           |
| Forma studiów                                                                                      | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | III                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 6                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 8 (0,2/7,8)                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | dr hab. Magdalena Polak-Berecka prof. uczelni                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                         | Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                    | W1. Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                      |



|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.                                       | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | U2. Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergen w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | 100% egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny<br/> - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p><i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i></p> <p>prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin<br/> - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin</p> <p><i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 195 godz./7,8 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- obecność na egzaminie – 2 godziny</p> <p>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny</p> <p>Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS</p>       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1: DI_W03</p> <p>W2: DI_W04</p> <p>U1: DI_U02</p> <p>U2: DI_U10</p> <p>K1: DI_K02</p> <p>K2: DI_K03</p>                                                                           |

## ROK 4, SEMESTR VII

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia / Law and economics in health protection                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 w tym (1/1)                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Piotr Chojnacki                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Ekonomii i Agrobiznesu                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi prawami ekonomicznymi i zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa.             |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia                                                     |
|                                                                                                                                             | 2.W2. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i zasadach finansowania w ochronie zdrowia                                                                  |
|                                                                                                                                             | 3.W3. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1.U1. Potrafi znaleźć i interpretować odpowiednie akty prawne w obszarze prawa i ekonomiki ochrony zdrowia.                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1.K1. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim. |
|                                                                                                                                             | 2.K2. Potrafi formułować opinie związane z prawnymi i ekonomicznymi zagadnieniami funkcjonowania ochrony zdrowia                                               |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Podstawy ekonomii i prawa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                       | Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące organizacji systemu ochrony zdrowia, finansowania świadczeń opieki zdrowotnej, finansowania świadczeń społecznych z budżetu, porównania systemów i modeli finansowania ochrony zdrowia oraz prawnych aspektów funkcjonowania w służbie zdrowia w szczególności zagadnień dotyczących praw pacjenta, odpowiedzialności zawodowej i cywilnej w obszarze ochrony zdrowia.                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1. Literatura obowiązkowa:<br/> Morris S., <i>Ekonomia w służbie ochrony zdrowia</i>. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011<br/> Nojszewska E., <i>System ochrony zdrowia</i>. PWN, Warszawa 2009<br/> Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce</i>. Oficyna a Wolters Kluwer 2011<br/> Sygit B., Wąsik D.; <i>Prawo ochrony zdrowia</i> Dyfin 2016</p> <p>2. Literatura zalecana:<br/> Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190<br/> Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 151</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1) wykład konwencjonalny<br/> 2) wykład problemowy<br/> 3) <i>dyskusja</i><br/> 4) <i>studia</i> literaturowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, Egzamin pisemny, dyskusja<br>U1, U2, U3 Egzamin pisemny, dyskusja<br>K1,K2, Egzamin pisemny, dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac pisemnych (egzaminu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Należy określić wagę i udział ocen uzyskanych przez studenta w wyniku weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się, zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych. W przypadku przedmiotów 2-3 semestralnych należy uwzględnić udział ocen uzyskanych na koniec każdego semestru.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>udział w wykładach – 21 godz.<br/> - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 x 1 godz. = 10 godz.,<br/> - studia literaturowe, przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 20 godz + 1 godz. = 21 godz.<br/> Łączny nakład pracy studenta to godz. 52 co odpowiada 2 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Współczesne trendy w żywieniu człowieka/Contemporary trends in human nutrition                                                        |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | prof. dr hab. Paweł Glibowski                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | <i>Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka</i>                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka, najnowszymi normami i zaleceniami żywieniowymi. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna najnowsze zalecenia dotyczące żywienia i dietetyki.                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi korzystać z naukowych baz danych                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi przedstawić pracę badawczą w postaci prezentacji multimedialnej                                                           |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                        | Wykłady obejmują treści dotyczące najnowszych wyników badań z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.<br>Ćwiczenia dotyczą poszukiwania najnowszych artykułów dotyczących nowości z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz ich przedstawiania przez studentów w postaci prezentacji multimedialnych                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Literatura zalecana:<br>5. EFSA Journal<br>6. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące tematyki przedmiotu                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych bazami danych,<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) prezentacje multimedialne<br>4) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1- sprawdzian pisemny,<br>U1, U2 - prezentacja multimedialna,<br>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, prezentacja multimedialna, dziennik prowadzącego.                                                                                                                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa to średnia wyciągana z ćwiczeń i zaliczenia części wykładowej: 50% udziału każdej z ocen                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 11 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji – 16 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji – 2 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na sprawdzianie – 10 godz + 1 godz. = 11 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 11 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.,<br>- obecność na sprawdzianie – 1 godz.<br>Łącznie 22 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W03<br>U1, 2 - DI_U04,<br>K1 - DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa kierunku studiów                                                                          | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności<br>Normalization, standardization and certification of food                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,48/1,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Anna Teter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji i standaryzacji w sektorze gospodarki żywnościowej, poznanie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji.                                                                                                                                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności, a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki<br>2. Absolwent jest gotów do przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji i certyfikacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; podstawy i zasady standaryzacji, zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organy urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów spożywczych, znaki jakości).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Łunarski J.: Normalizacja i standaryzacja, 2014.<br>Diakun J., Mierzejewska S., Michalska-Požoga I., Piepiórka-Stepuk J., Rawski J.: Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego, 2017.<br>Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007.<br>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.<br>Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.<br>Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady multimedialne, dyskusja panelowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne<br>K1, K2 – dyskusja panelowa<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% ocena z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Kontaktowe:<br>wykłady 10 h/0,4 ECTS<br>zaliczenie 2 h/0,08 ECTS<br>RAZEM kontaktowe 12/0,48 ECTS<br>Niekontaktowe:<br>udział w konsultacjach 10 h/0,4 ECTS<br>przygotowanie do zaliczenia 14 h/0,56 ECTS<br>studiowanie literatury 14 h/0,56 ECTS<br>RAZEM niekontaktowe 38 h/1,52 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 10 h<br>- obecność na zaliczeniu pisemnym - 2 h<br>Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W04 absolwent zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności, a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy<br>U1 - DI_U07 absolwent potrafi kontrolować jakość                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania</p> <p>K1 - DI_K01 absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki</p> <p>K2 - DI_K03 absolwent jest gotów do przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności<br>Normalization, standardization and certification of food                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,48/1,52)                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Anna Teter                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji i standaryzacji w sektorze gospodarki żywnościowej, poznanie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności, a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 2. Absolwent jest gotów do przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji i certyfikacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; podstawy i zasady standaryzacji, zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organy urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów spożywczych, znaki jakości).                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Łunarski J.: Normalizacja i standaryzacja, 2014.<br>Diakun J., Mierzejewska S., Michalska-Požoga I., Piepiórka-Stepuk J., Rawski J.: Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego, 2017.<br>Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007.<br>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.<br>Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.<br>Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady multimedialne, dyskusja panelowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne<br>K1, K2 – dyskusja panelowa<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | 100% ocena z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe:<br/>         wykłady 10 h/0,4 ECTS<br/>         zaliczenie 2 h/0,08 ECTS<br/>         RAZEM kontaktowe 12/0,48 ECTS</p> <p>Niekontaktowe:<br/>         udział w konsultacjach 10 h/0,4 ECTS<br/>         przygotowanie do zaliczenia 14 h/0,56 ECTS<br/>         studiowanie literatury 14 h/0,56 ECTS<br/>         RAZEM niekontaktowe 38 h/1,52 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 10 h<br/>         - obecność na zaliczeniu pisemnym - 2 h<br/>         Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W04 absolwent zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności, a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy</p> <p>U1 - DI_U07 absolwent potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania</p> <p>K1 - DI_K01 absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki</p> <p>K2 - DI_K03 absolwent jest gotów do przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym</p> |

|                                                                               |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Towaroznawstwo produktów zwierzęcych<br>Commodities of animal products |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                            |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                     |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | IV                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                          | 7                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 3 (0,96/2,04)                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Joanna Barłowska                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. metody pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym m. in. mleka, mięsa, jaj i produktów pszczelich; właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów zwierzęcych oraz czynniki wpływające na ich jakość                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. kontrolować jakość surowców i produktów zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. indywidualnie lub w zespole ocenić jakość surowców i produktów zwierzęcych wykorzystując odpowiednie metody i zinterpretować uzyskane wyniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | surowców zwierzęcych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012.</li> <li>2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011.</li> <li>3. Szulc T., Barłowska J.: Tajemnice mleka. Wyd. UP we Wrocławiu, 2020</li> <li>4. Rozporządzenia i normy</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 – zaliczenie pisemnych kolokwii i pisemnego egzaminu</p> <p>U1 – ocena sprawozdań</p> <p>K1 – ocena umiejętności zastosowania odpowiednich analiz i różnych metod badawczych oraz interpretacji uzyskanych wyników</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, sprawdziany, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na końcową ocenę                                  | <p>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 80% = ocena ze sprawozdań 20%</p> <p>Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, przygotowanie do zajęć, studiowanie rozporządzeń, norm i literatury przedmiotu</p> <p><b>Godziny kontaktowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 5 godz./0,2 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 10 godz./0,4 pkt. ECTS</li> <li>- poprawkowe zaliczanie częściowego materiału ćwiczeniowego – 7 godz./ 0,28 pkt. ECTS</li> <li>- obecność egzaminie – 2 godz./0,08 pkt. ECTS .</li> </ul> <p>Łącznie 24 godz., co odpowiada 0,96 pkt. ECTS</p> <p><b>Godziny niekontaktowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się do zajęć praktycznych poprzez studiowanie literatury przedmiotu (norm, rozporządzeń, skryptów, podręczników i innej literatury fachowej – 15 godz./ 0,6 pkt. ECTS</li> <li>- przygotowanie się do zaliczeń częściowych – 15 godz./0,6 pkt. ECTS</li> </ul> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz./0,24 pkt. ECTS,</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 15 godz./0,6 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 37 godz., co odpowiada 2,04 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 10 godz./0,4 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 20 godz./0,8 pkt. ECTS</li> <li>- konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz./0,24 pkt. ECTS,</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 15 godz./0,6 pkt. ECTS</li> <li>- poprawkowe zaliczanie częściowego materiału ćwiczeniowego – 6 godz./ 0,24 pkt. ECTS</li> <li>- obecność egzaminie – 2 godz./0,08 pkt. ECTS .</li> </ul> <p>Łącznie 46 godz., co odpowiada 1,76 pkt. ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W05</p> <p>U1 – DI_U07</p> <p>K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Towaroznawstwo produktów roślinnych<br>Commodity Science of Plant Products                                                                |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | IV                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                          | 7                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 3 (0,9/2,1)                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. inż. Marta Wesołowska-Trojanowska                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                               |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów roślinnych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i           | <p>Wiedza:</p> <p>Absolwent pozna metody stosowane w ocenie</p>                                                                           |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | jakości żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                         | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                         | 1. Absolwent będzie w stanie kontrolować jakość produktów żywnościowych.<br>2. Absolwent będzie w stanie interpretować wyniki badań i wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                         | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                         | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                         | 1.Student jest gotów do stałego pogłębiania i aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności, krytycznej jej oceny, doksztalcania się i rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji.<br>2. Student jest gotów do pracy zespołowej, komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących diety.<br>3.Student potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.<br>4. Student potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                           | Technologia żywności, analiza i ocena jakości żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                | Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów.<br>Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                           | Literatura obowiązkowa:<br>Instrukcje do ćwiczeń<br>Literatura zalecana:<br>1. FLACZYK E., GÓRECKA D. i KORCZAK J., red., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu<br>2. ŚWIDERSKI F. i WASZKIEWICZ-ROBAK B., red., 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Warszawa: Wydawnictwo SGGW<br>3. ZIN M., red. , 2009. Ocena żywności i żywienia. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu                                                                                                                                                                          |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Rzeszowskiego</p> <p>4. KĘDZIOR W., red., 2003. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykłady</li> <li>2. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych</li> <li>3. Ćwiczenia audytoryjne</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, egzamin pisemny,<br/> W2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, egzamin pisemny,<br/> U1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny,<br/> U2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny,<br/> U3 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny,<br/> K1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia,<br/> K2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia,<br/> K3 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia,<br/> K4 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdanie, dziennik prowadzącego, egzamin.</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena z zliczenia trzech kolokwii na ćwiczeniach jest średnią arytmetyczną i stanowi 50%</li> <li>2. Oddane wszystkie sprawozdania z wykonywanych ćwiczeń 50%</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach: 5 h</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 15 h</li> <li>- egzamin: 2 h</li> </ul> <p>Razem: 22 h – 0,9 pkt ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym:</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | - czytanie instrukcji laboratoryjnych: 2,5 h<br>- opracowywanie sprawozdań: 2,5 h<br>- przygotowywanie się do sprawdzianów: 10 h<br>- czytanie zalecanej literatury: 15 h<br>- przygotowywanie się do egzaminu: 20 h<br>- udział w konsultacjach związanych z<br>przygotowywaniem się do zaliczenia i egzaminu: 2 h<br>Razem: 52 h – 2,1 pkt ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 74 h,<br>co odpowiada 3 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 5 h, w ćwiczeniach – 15 h i w konsultacjach – 2 h; egzamin – 2 h. Łącznie: 24 h, co odpowiada 1 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1- DI_W04, InzDI_W01<br>W2- DI_W06<br>U1-DI_U01, InzDI_U02<br>U2- DI_U02, InzDI_U03<br>U3- DI_U04, InzDI_U04<br>K1- DI_K01<br>K2- DI_K02<br>K3-DI_K03<br>K4-DI-K04                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunkustudiów                                                         | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Interwencja żywieniowa<br><i>Nutritional intervention</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                          | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,4/1,6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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<br>/ Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                    | Zapoznanie studentów z modelami interwencji żywieniowej w gabinecie dietetyka, począwszy od oceny kondycji organizmu oraz modelu żywienia pacjenta, następnie postawienie diagnozy dietetycznej i wprowadzenie pacjenta na dietę, a zakończywszy na wyprowadzeniu z diety. Zapoznanie studentów ze polskimi i europejskimi standardami dietoterapii oraz modelami pracy z |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | pacjentem w oparciu o dowody naukowe (EBN).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności a, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym studiowanie publikacji naukowych oraz umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p><u>Wykłady:</u> Stawianie diagnozy dietetycznej w oparciu o zebrane dane. Planowanie interwencji żywieniowej opartej na deficycie energetycznym pacjentów z nadwagą i otyłością. Planowanie interwencji żywieniowej pacjentów z niedowagą i chorobami towarzyszącymi. Przygotowywanie planów żywieniowych, planowanie jadłospisów i bilansowanie diet. Wyprowadzenie pacjenta z diety ubogoenergetycznej oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.</p> <p><u>Ćwiczenia:</u> Praca związana z planowaniem i realizacją przez studentów, interwencji żywieniowej na podstawie studium przypadku, a następnie przedstawianie efektów w formie prezentacji multimedialnej.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i> . Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.</p> <p>2. <i>Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne.</p> <p>3. <i>Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Warszawa, 2016. Diabetologia Praktyczna 6(1) (2020)</p> <p>4. <i>Model and process for nutrition and dietetic practice</i>. The British Dietetic Association (2019).</p> <p>5. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, prezentacje multimedialne, konsultacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1 i W2- ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>U1 i U2- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (prezentacja multimedialna)</p> <p>K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, prezentacja multimedialna oraz pisemny sprawdzian końcowy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Elementy mające wpływ na ocenę końcową:</p> <p>w 50% ocena z ćwiczeń</p> <p>w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>– udział w wykładach (7 godz. kontakt./ 0,3 ECTS)</p> <p>– udział w zajęciach audytoryjnych (4 godz. kontakt./0,2 ECTS)</p> <p>– udział w konsultacjach (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS)</p> <p>– przygotowanie prezentacji (20 godz. niekontakt./0,8 ECTS)</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia pisemnego (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS)</p> <p>Łączny nakład pracy studenta wynosi 51 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach - 7 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych - 4 godz.</p> <p>Łącznie 11 godz., co odpowiada 0,4 pkt. ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 -DI_ W03</p> <p>W2 - DI_ W01</p> <p>U1 - DI_ U01</p> <p>U2 - DI_ U08</p> <p>K1 - DI_ K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa kierunku studiów                                                                          | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                   | <p>Przedmiot do wyboru 8</p> <p>Tradycyjne polskie produkty żywnościowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | Traditional Polish food products                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,84/1,16)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Joanna Barłowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zasadami wytwarzania, ochrony i promocji żywności wysokiej jakości. Zapoznanie z zasadami rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych na liście prowadzonej przez Komisję Europejską oraz tradycyjnych przez MRiRW. W ramach przedmiotu studenci zapoznają się z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i zasadami kontroli. Ma on na celu również zapoznać z czynnikami determinującymi specyficzną jakość tej żywności w aspekcie właściwości organoleptycznych i odżywczych oraz wpływem jej na zdrowie konsumenta. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1.zna zasady i warunki jakie musi spełnić producent żywności tradycyjnej pod względem doboru surowców, technologii wytwarzania i stosowanych dodatków oraz rozumie jej znaczenie dla konsumenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi wyszukiwać informacje z różnych baz danych na temat polskiej żywności tradycyjnej, np. ich regionalizacji, dostępności dla konsumenta, możliwości przystąpienia do produkcji, znaczenia w diecie człowieka oraz przygotowywać prezentacje multimedialne promujące tą żywność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. ocenić jakość żywności tradycyjnej oraz określić jej znaczenie w życiu obecnego konsumenta i wpływ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | na jego zdrowie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | 1. dostrzegania potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie znaczenia żywności tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka i rozwoju obszarów wiejskich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach modułu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej, w tym przepisy polskie dotyczące żywności tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie polskich produktów tradycyjnych w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, produkcji i kontroli produktów tradycyjnych zarejestrowanych na liście MRiRW. Scharakteryzowane zostaną wybrane polskie tradycyjne produkty żywnościowe.                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</li> <li>2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011.</li> <li>3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</li> <li>4. Rozporządzenia i ustawy</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny<br>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;<br>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna wybranych polskich produktów tradycyjnych wpisanych na listę MRiRW, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych<br>U1, U2 - ustna prezentacja na temat wybranego polskiego produktu tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>produktu żywnościowego.</p> <p>K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: testy, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, prezentacje, przygotowane wnioski rejestracyjne</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń = ocena z przygotowanych prezentacji 35% + ocena z przygotowanych wniosków rejestracyjnych 35 + ocena z testu 30%</p> <p>Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów tradycyjnych i literatury przedmiotu</p> <p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 21 godz., co odpowiada 0,84 pkt. ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów tradycyjnych i zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 25 godz./1,0 pkt. ECTS</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 29 godz., co odpowiada 1,16 pkt. ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS</li> </ul> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS</p> <p>Łącznie 25 godz., co odpowiada 1,0 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W08</p> <p>U1, U2 – DI_U04, DI_U07</p> <p>K1 – DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <p>Przedmiot do wyboru 8</p> <p>Żywność regionalna i tradycyjna</p> <p>Regional and traditional food</p> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,84/1,16)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Joanna Barłowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zasadami jej rejestracji na liście prowadzonej przez Komisję Europejską. W ramach przedmiotu studenci zapoznają się z intencją Wspólnej Polityki Rolnej w zakresie promocji produktów związanych z regionem i tradycją, ich znaczeniem w wspieraniu zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, metodami jej produkcji z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i zasadami kontroli. Ma on na celu również zapoznać z czynnikami determinującymi specyficzną jakość tej żywności w aspekcie właściwości organoleptycznych i odżywczych oraz wpływem jej na zdrowie konsumenta. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. zasady i metody produkcji certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje Multimedialne promujące żywność regionalną i tradycyjną                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. ocenić jakość żywności regionalnej i tradycyjnej oraz określić jej znaczenie w życiu obecnego konsumenta i wpływ na jego zdrowie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzegania potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie znaczenia żywności regionalnej i                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka i rozwoju obszarów wiejskich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach modułu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności regionalnej i tradycyjnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania, dystrybucji oraz kontroli produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w UE. Scharakteryzowane będą najblędziej znane regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>5. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</p> <p>6. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011.</p> <p>7. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</p> <p>8. Rozporządzenia i ustawy</p>    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.</p>                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych</p> <p>U1, U2 - ustna prezentacja na temat wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.</p> <p>K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.</p>                                                                                                                                                                   |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: testy, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, prezentacje, przygotowane wnioski rejestracyjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z ćwiczeń = ocena z przygotowanych prezentacji 35% + ocena z przygotowanych wniosków rejestracyjnych 35 + ocena z testu 30%<br><br>Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych i tradycyjnych oraz literatury przedmiotu<br><b>Godziny kontaktowe:</b><br>- wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS<br>Łącznie 21 godz., co odpowiada 0,84 pkt. ECTS<br><b>Godziny niekontaktowe:</b><br>- przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych i zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 25 godz./1,0 pkt. ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS<br><br>Łącznie 29 godz., co odpowiada 1,16 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS<br><br>Łącznie 25 godz., co odpowiada 1,0 pkt. ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W08<br>U1, U2 – DI_U04, DI_U07<br>K1 – DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### Załącznik do Uchwały nr 59/2020-2021

|                                               |                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | DIETETYKA                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 9<br>Dietoterapia<br>Dietotherapy |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | Łącznie 5 (1,8/3,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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 zapoznanie studentów z patogenizacją i zasadami postępowania żywieniowego pacjentów w wybranych chorobach dietozależnych                                                                                                                                                                         |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W1. zna zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W3. ma wiedzę na temat konsekwencji zdrowotnych określonych zachowań żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U1. student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i identyfikować potrzeby żywieniowe pacjenta                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2. potrafi przewidzieć i wskazać zaburzenia powstające na skutek wadliwego żywienia                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi opracować założenia diety i plan postępowania dietetycznego dla pacjenta                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U4. potrafi interpretować podstawowe wyniki badań biochemicznych w ocenie stanu zdrowia                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K1. jest świadomy potrzeby aktualizacji wiedzy                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K2. potrafi dzielić się wiedzą oraz formułować własne opinie związane z zaleceniami w chorobach dietozależnych                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach modułu zostaną przedstawione metody postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorób dietozależnych oraz ich patogenizacja. Zostanie przedstawiona metodyka pozyskiwania wywiadu żywieniowego oraz interpretacja wyników badań biochemicznych w ocenie stanu odżywienia. W ramach modułu studenci |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | nauczą się opracowywać założenia diety i opracowywać plany żywieniowe w oparciu o aktualne wytyczne odpowiednich instytucji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017</li> <li>3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.; Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa 2014</li> <li>4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL Warszawa 2014</li> <li>5. Gajewska D.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, 2011</li> <li>6. Gajewska D., Kozłowska L., Lange E.: Dietoterapia 1.. Wyd. SGGW, Warszawa 2009</li> <li>7. Wytyczne oraz standardy dietetyczne na internetowych stronach towarzystw naukowych</li> </ol> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</li> <li>9. Seria książek wydawnictwa „Instytut Żywności i Żywienia zaleca...”</li> <li>10. Seria książek wydawnictwa PZWL „Żywienie w ....”</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykład</li> <li>2) ćwiczenia praktyczne w postaci zajęć komputerowych z odpowiednim oprogramowaniem</li> <li>4) pogadanka, dyskusja</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, W2, W3: praca pisemna, ocena projektów, wypowiedź ustna</p> <p>U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, udział w dyskusji</p> <p>K1, K2, K3: ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja, ocena projektów</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z egzaminu 75%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 14 godz.</li> <li>- ćwiczenia – 21 godz.</li> <li>- konsultacje – 7x 1 godz. = 7 godz.,</li> <li>- egzamin – 2 godziny</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń – 20 godz.</li> <li>- przygotowanie projektów – 30 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | - studiowanie literatury – 30 godz.<br>liczba godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS<br>44 godz./1,8 ECTS<br>liczba godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS: 80 godz./ 3,2                                                                                                                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i><br>- udział w wykładach – 14 godz.<br>- udział w ćwiczeniach – 21 godz.<br>- udział w konsultacjach – 7x 1 godz. = 7 godz.,<br>- egzamin – 2 godziny<br>Łącznie 44 godz. co odpowiada 1,8 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W09<br>W2: DI_W03<br>W3: DI_W10<br>U1: DI_U08<br>U2: DI_U08<br>U3: DI_U02; DI_U04<br>U4: DI_U05<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K04                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                               | DIETETYKA                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                        | Przedmiot do wyboru 9<br>Dietoterapia<br>Dietotherapy                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                      | angielski                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                                                                        | fakultatywny                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                       | studia pierwszego stopnia                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                        | niestacjonarne                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                             | IV                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                 | 7                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                          | Łącznie 5 (1,8/3,2)                                                                                                                        |
| 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 zapoznanie studentów z patogenizacją i zasadami postępowania żywieniowego pacjentów w wybranych chorobach dietozależnych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu | Wiedza:                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                      | W1. zna zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego                                                                                        |
|                                                                                                                                      | W2. zna zasady postępowania dietetycznego w                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zajęć.                                        | wybranych chorobach dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | W3.ma wiedzę na temat konsekwencji zdrowotnych określonych zachowań żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | U1. student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i identyfikować potrzeby żywieniowe pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | U2. potrafi przewidzieć i wskazać zaburzenia powstające na skutek wadliwego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | U3. potrafi opracować założenia diety i plan postępowania dietetycznego dla pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | U4. potrafi interpretować podstawowe wyniki badań biochemicznych w ocenie stanu zdrowia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                               | K1. jest świadomy potrzeby aktualizacji wiedzy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | K2. potrafi dzielić się wiedzą oraz formułować własne opinie związane z zaleceniami w chorobach dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                      | W ramach modułu zostaną przedstawione metody postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorób dietozależnych oraz ich patogeneza. Zostanie przedstawiona metodyka pozyskiwania wywiadu żywieniowego oraz interpretacja wyników badań biochemicznych w ocenie stanu odżywienia. W ramach modułu studenci nauczą się opracowywać założenia diety i opracowywać plany żywieniowe w oparciu o aktualne wytyczne odpowiednich instytucji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017</li> <li>3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.; Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa 2014</li> <li>4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL Warszawa 2014</li> <li>5. Gajewska D.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, 2011</li> <li>6. Gajewska D., Kozłowska L., Lange E.: Dietoterapia 1.. Wyd. SGGW, Warszawa 2009</li> <li>7. Wytyczne oraz standardy dietetyczne na internetowych stronach towarzystw naukowych</li> </ol> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</li> <li>10. Seria książek wydawnictwa „Instytut Żywności i Żywienia zaleca....”</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 11.Seria książek wydawnictwa PZWL „Żywnienie w ....”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1) wykład<br>2) ćwiczenia praktyczne w postaci zajęć komputerowych z odpowiednim oprogramowaniem<br>4) pogadanka, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, W2, W3: praca pisemna, ocena projektów, wypowiedź ustna<br>U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, udział w dyskusji<br>K1, K2, K3: ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja, ocena projektów<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.                                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z egzaminu 75%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - wykłady – 14 godz.<br>- ćwiczenia – 21 godz.<br>- konsultacje – 7x 1 godz. = 7 godz.,<br>- egzamin – 2 godziny<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 20 godz.<br>- przygotowanie projektów – 30 godz.<br>- studiowanie literatury – 30 godz.<br>liczba godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS<br>44 godz./1,8 ECTS<br>liczba godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS: 80 godz./ 3,2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i><br>- udział w wykładach – 14 godz.<br>- udział w ćwiczeniach – 21 godz.<br>- udział w konsultacjach – 7x 1 godz. = 7 godz.,<br>- egzamin – 2 godziny<br>Łącznie 44 godz. co odpowiada 1,8 punktom ECTS                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W09<br>W2: DI_W03<br>W3: DI_W10<br>U1: DI_U08<br>U2: DI_U08<br>U3: DI_U02; DI_U04<br>U4: DI_U05<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K04                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Karta opisu zajęć (syllabus)

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 10<br>Bioaktywne składniki żywności<br>Bioactive components of food                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | 4                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Anna Jakubczyk                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii Chemii Żywności                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową, występowaniem, właściwościami oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym                                               |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim |
|                                                                                                                                             | 2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | planowaniu prawidłowej diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 3. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                       | Klasyfikacja biologicznie aktywnych składników żywności. Aktywność fizjologiczna makro- i mikroelementów. Białka roślinne i zwierzęce jako prekursorzy peptydów i aminokwasów. Budowa i rola fizjologiczna peptydów. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Aktywność fizjologiczna witamin rozpuszczalnych w wodzie i rozpuszczalnych w tłuszczach. Enzymy i ich inhibitory występujące w żywności. Metabolity wtórne jako aktywne składniki żywności pochodzenia roślinnego. Występowanie, budowa i rola związków fenolowych i alkaloidów. Sterydy w żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Składniki olejków eterycznych determinujące ich aktywność fizjologiczną. Aktywność wtórnych pochodnych sacharydów i kwasów tłuszczowych |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. H. Gertig, J. Przysławski: 2007. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa<br>2. J. Kączkowski: 1993 i wzowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa<br>3. A. Kołodziejczyk: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa<br>4. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J. Dziuba, Ł. Fornal, Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa<br>5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania<br>U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny<br>U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny<br>K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</p> <p>K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń 20 %</p> <p>Ocena z wykładu 80 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- obecność na egzaminie – 2</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> </ul> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2.</li> </ul> <p>Łącznie 19 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- egzamin – 2</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W01</p> <p>W2 - DI_W02</p> <p>U1 - DI_U02</p> <p>U2 - DI_U05</p> <p>U3 - DI_U08</p> <p>K1 - DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | K2 - DI_K04<br>K3 - DI_K05 |
|--|----------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 10<br>Żywność funkcjonalna<br>Functional food                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | 4                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. inż. Anna Jakubczyk, prof. uczelni                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii Chemii Żywności                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.                                               |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym                                               |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim |
|                                                                                                                                             | 2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | planowaniu prawidłowej diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                | 3. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                       | Definicja i podział żywności funkcjonalnej. Aktywność fizjologiczna składników żywności. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Żywność funkcjonalna w żywieniu ludzi zdrowych i chorych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015</li> <li>- Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009</li> <li>- Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007</li> <li>- żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015</li> <li>- Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa</li> <li>- Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa</li> <li>- Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa</li> <li>- Gawęcki J., Libudziś Z. (red),. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu.</li> </ul> <p>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania</p> <p>U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny</p> <p>U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny</p> <p>K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera</p> <p>K2 – ocena aktywności studenta na wykładach,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</p> <p>K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń 20 %</p> <p>Ocena z wykładu 80 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- obecność na egzaminie – 2</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> </ul> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2.</li> </ul> <p>Łącznie 19 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- egzamin – 2</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W01</p> <p>W2 - DI_W02</p> <p>U1 - DI_U02</p> <p>U2 - DI_U05</p> <p>U3 - DI_U08</p> <p>K1 - DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | K2 - DI_K04<br>K3 - DI_K05 |
|--|----------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Seminarium 2<br>Seminar 2                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                     |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               |                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Gruntowne przygotowanie studenta do prezentowania przekrojowych zagadnień związanych z studiowanym kierunkiem, doskonalenia wygłaszania wypowiedzi i umiejętności łączenia faktów z różnych obszarów dietetyki. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1.Student utrwała i uaktualnia wiedzę z dotychczasowego toku studiów                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację na wybrany temat argumentując swoje racje                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 3. Potrafi opracować konspekt odpowiedzi na pytania z obszaru wiedzy dotyczącej kierunku studiów.                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1.Student potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów.                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Sposoby opracowywania konspektu odpowiedzi na pytanie z egzaminu dyplomowego, przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji na                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | wybrany temat.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego.</li> <li>2. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.</li> </ol>                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,</li> <li>2. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,</li> <li>3. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań</li> </ol>            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania<br>U2 – ocena udziału w dyskusja<br>U3 – ocena konspektu<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.                         |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% prezentacja projektu i udział w dyskusji                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udział w zajęciach laboratoryjnych – 20 godz.,</li> <li>2. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 20 godz.</li> <li>3. Gromadzenie literatury – 10 godz.</li> </ol><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w zajęciach laboratoryjnych – 20 godz. kontaktowych co odpowiada 0,8 punktu ECTS                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W01-12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U05<br>U3 – DI_U05<br>K1 - DI_K01-03                                                                                                                                                                                                       |

|                                               |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Egzamin dyplomowy/ Diploma exam |
| Język wykładowy                               | polski                          |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                     |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia              |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                  |
| Rok studiów dla kierunku                      | IV                              |
| Semestr dla kierunku                          | 8                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (0,24/3,76)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zebranie dotychczasowej wiedzy z zakresu studiów z umiejętnością łączenia faktów z różnych obszarów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi łączyć fakty z zakresu studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi w sposób zwięzły udzielać odpowiedzi na zadawane pytania z zakresu studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zebrane zagadnienia z całego toku studiów ze szczególnym uwzględnieniem bezpośrednio wiążących się z żywieniem człowieka i dietetyką                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura obowiązkowa:<br>1. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz<br>Literatura zalecana:<br>1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.<br>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015.<br>3. EFSA Journal<br>4. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące dietetyki i żywienia człowieka |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Samodzielna praca studenta nad przygotowaniem zagadnień z zakresu egzaminu dyplomowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1, U1, U2, K1- wypowiedź ustna na zadane pytania poprzedzona sporządzeniem konspektów odpowiedzi na poszczególne pytania<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: konspekt odpowiedzi, protokół egzaminacyjny                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                                                               | 50% ocena prezentacji skróconego projektu, odpowiedzi na pytania do projektu<br>50% ocena odpowiedzi na pytanie ogólne i kierunkowe                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie odpowiedzi na znane wcześniej pytania egzaminacyjne – 94 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi – 5 godz,</li> <li>- obecność na egzaminie – 1 godz</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi – 5 godz,</li> <li>- obecność na egzaminie – 1 godz</li> </ul>                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01- DI_W12<br/> U1, 2 - DI_U08, DI_U10,<br/> K1 - DI_K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |