



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

DIETETYKA

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

Studia stacjonarne 1. stopnia
stan na 1.10.2022

ROK 1, SEMESTR I

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka D_S1_S Anatomia człowieka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Anatomia człowieka Human anatomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr n wet. Małgorzata Matysek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt Zakład Anatomii Zwierząt
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka
	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,

	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 budowa gruczołów dokrewnych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II Woźniak W. Anatomia człowieka Sobotta J. Atlas anatomii człowieka T. I-II Literatura uzupełniająca: Krechowiecki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I- V
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone), szkielet człowieka
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W- ocena z zaliczeń cząstkowych (kolokwium); egzamin pisemny; U- dyskusja; aktywność podczas zajęć K- dyskusja; ocena pytań otwartych; Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny, dyskusja. 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. Każde zaliczenie cząstkowe odbywa się w formie pisemnej (pytania zamknięte i otwarte). 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. Kryteria stosowane przy ocenie z egzaminu. 0 - 50% - niedostateczny 51 - 56% - dostateczny 57 - 63% - dostateczny plus 64 - 71% - dobry 72 - 84% - dobry plus 85 - 100% - bardzo dobry
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa wyliczana jest na podstawie: oceny z modułu (waga 10%) oraz oceny z egzaminu końcowego (waga 90%). Ocena modułu: Zaliczenie I - waga 25% Zaliczenie II - waga 25% Zaliczenie III - waga 25% Zaliczenie IV- waga 25%
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz. (KT) udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (KT) udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu =3 godz. (NKT) obecność na egzaminie – 2 godz. (KT) przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 godz. (NKT) przygotowanie do kolokwiiów – 1 x 4 godz. = 5 godz. (NKT) przygotowanie do egzaminu – 25 godz. (NKT) Łącznie godz. niekontaktowych 53 godz. co odpowiada 2,1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach –30 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 47 godz. kontaktowych co odpowiada 1,9 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI-W01; W10- DI W10; U3- DI U03; K6- DI K06

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	stacjonarny
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 Katedra Parazytologii i Chorób Ryb Wydział Med. Weterynaryjnej UP Lublin
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu parazytologii, najczęściej występującymi pasożytami u ludzi, z zagrożeniami płynącymi ze strony zwierząt (zoonozy) jak i środowiska, poznanie mechanizmów ich działania jak i diagnozowania. Zapoznanie 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 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).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001. Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003. Deryło A: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002. Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999 Literatura uzupełniająca: Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i pasożyty zwierząt. PWRiL 2004. Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005 Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: 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 Wykłady – prezentacje multimedialne, pokazy, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1, U2 - ocena referowania K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów. W1, W2, W3, W4, W5 - praca pisemna (kolokwium, zaliczenie testowe). U1- ocena wykonania metod diagnostycznych

	U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie przedmiotu K1, K2, K3 – ocena wiedzy i świadomości studentów podczas dyskusji w trakcie ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, zaliczenia częściowe podczas zajęć, jak i zaliczenie końcowe testowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych, najwyższą wagę ma ocena z pisemnego zaliczenia końcowego, dodatkowo duży wpływ mają oceny częściowe uzyskane z zaliczeń działowych w pierwszym terminie, aktywność na zajęciach i obecność na ćwiczeniach
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć ogólnie: wykład – 15 godz., ćwiczenia – 15 godz., konsultacje – 8 godz., przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 15 godz. przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 15 godz. opracowanie testów sprawdzających wiedzę i weryfikacja wiedzy – 10 godz. Łącznie 78 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. Liczba godzin kontaktowych: Wykłady – 15 godz; Ćwiczenia 15 godz., Konsultacje -8 godz., Zaliczenia częściowe i końcowe 4 godz., Łącznie 42 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS Liczba godzin niekontaktowych: przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 15 godz. przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 15 godz. Opracowanie testów sprawdzających i weryfikujących wiedzę – 6 godz. Łącznie 36 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: udział w wykładach – 15 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. udział w konsultacjach – 8 godz., udział w zaliczeniach częściowych i końcowym – 4

	godz., Łącznie 42 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym: •przygotowanie materiałów, prezentacji do wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz. • udział związany z przygotowaniem materiałów do zaliczeń, ze sprawdzaniem zaliczeń cząstkowych i końcowego –6 godz. , Łącznie 36 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3, W4,W5 – DI-W10; U1 – DI-U05; U2 – DI-U06 U3 – DI-U11; K1 – DI-K04 K2 – DI-K05; K3 – DI-K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Psychologia ogólna General psychology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	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 psychospołecznego 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.
	W2. zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.
	W3. zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.
	Umiejętności:
	U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.
	U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.
	U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.
	Kompetencje społeczne:
	K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.
	K2. potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, 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	Literatura podstawowa: Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zys i S-ka. Grzesiuk, L., Trzebińska, E. (1989). Jak ludzie porozumiewają się? Warszawa: NK. Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. literatura uzupełniająca Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP. Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład, wykład problemowy 2. Prezentacja 3. Dyskusja 4. Pokaz
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-zaliczenie pisemne (test) W2-zaliczenie pisemne(test) W3-zaliczenie pisemne(test) U1-ocena pytań otwartych na teście U2-ocena pytań otwartych na teście U3- ocena pytań otwartych na teście K1-ocena pytań otwartych na teście K2- ocena pytań otwartych na teście 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: 30 godzin -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 2x1 godzin =2 godziny niekontaktowe. -przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 5 godzin+2 godziny= 7godzin Łączny nakład pracy studenta to: 37 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz; konsultacjach 2 godz; kolokwium: 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W01 DI2A_W01 W02 DI2A_W02 U04 DI2A_U04 K01 DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Chemia ogólna General Chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	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 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 uzupełniającej	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej U01, U05, U06, K02, K03: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych 40%, egzamin 60%
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz. Studiowanie literatury 20 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz. Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz. Łączny nakład pracy studenta 130 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS
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 Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej Fundamentals of organic and inorganic chemistry
Język wykładowy	Polski

Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	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 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: alkan, 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 uzupełniającej	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej U01, U05, U06, K02, K03: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych 40%, egzamin 60%
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz. Studiowanie literatury 20 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz. Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz. Łączny nakład pracy studenta 130 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS
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 2 Rynek i marketing produktów żywnościowych Market and marketing of food products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 – 1,88/2,12
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. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku żywności.
	2. Jest gotów do współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role, a także przyjmowania roli obiektywnego oceniającego w stosunku w pracy i osiągnięć innych grup.
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. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa. Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Masłowski K., Michalska J. (2019): ADBOOK – Poradnik marketingu internetowego. VERSEO, verseo.pl
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową składają się: - w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2; - w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1 - w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu – 30 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz., - udział w konsultacjach związanych z

	przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - udział w zaliczeniu - 2 Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 1,88 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12, U1 – DI_U01, DI_U05 U2 – DI_U01, DI_U04 U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09 K1 – DI_K02 K2 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Rynek i marketing usług dietetycznych Market and marketing of dietetic services
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 – 1,88/2,12
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 ramach opracowywanego projektu marketingowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego
	2. Zna rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych

	3. Rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek
	2. Potrafi zaplanować marketing-mix dla usługi dietetycznej z uwzględnieniem produktu, ceny, miejsca, promocji, rynku, persony ...
	3. Umie zaplanować cele oraz metody weryfikacji założonych celów marketingowych
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do propagowania zmiany zachowań żywieniowych z wykorzystaniem marketingu społecznego czy content marketingu oraz za pośrednictwem klasycznych i alternatywnych usług dietetycznych
	2. Jest gotów do współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role, a także przyjmowania roli obiektywnego oceniającego w stosunku w pracy i osiągnięć innych grup
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia informacyjna
Treści programowe modułu	Rynek usług dietetycznych podlega prawom rynkowym, a nadążając za nimi ewoluuje. Generalnie ma tendencję rosnącą. W ostatnich latach wiele sieciowych gabinetów i klinik zaczęło oferować w ramach swoich pakietów i usług porady dietetyczne. Tendencję wzrostową zachowuje również cena podstawowych usług dietetycznych w formie offline. Coraz częściej pojawiają się jednak substytuty tj. bezpłatna usługa Diety NFZ (diety.nfz.gov.pl) czy Narodowe Centrum Dietetyczne Online (poradnia.ncez.pl) realizowane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej IŻŻ czy aplikacje mobilne w ramach kategorii mHealth o funkcjach żywieniowych oraz dietetycznych. Popyt na tego typu usługi zmienia się również w ujęciu rocznym, co ma znaczenie podczas wysyłania odpowiednich komunikatów marketingowych. W ramach usługi dietetycznej coraz częściej pojawia się również psychodietetyk co jest kolejną formą rozwoju rynku. Z kolei w ramach marketingu społecznego podnoszone są również problemy otyłości i potrzeb zmiany zachowań żywieniowych. Te wszystkie elementy sprawiają, że oprócz kierunkowej wiedzy merytorycznej w zawodzie dietetyka ważne są również kompetencje m.in w obrębie znajomości specyfiki rynku i mechanizmów marketingowych.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. Bukowska-Piastczyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o. Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową składają się: - w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2; - w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1 - w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu – 30 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - udział w zaliczeniu - 2 Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 1,88 punktom ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W12, U1 – DI_U01, DI_U05 U2 – DI_U01, DI_U04 U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09 K1 – DI_K05 K2 – DI_K02
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej Food of animal origin from classical and organic production
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia/drugiego stopnia/jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,28/0,78)
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 przygotowywać prezentacje multimedialne
	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, biologia
Treści programowe modułu	<i>Wykłady obejmują:</i> podstawową terminologię z zakresu

	produkcji żywności; charakterystykę i cele produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; europejskie prawo żywnościowe, w tym podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; możliwości zastosowania produktów ekologicznych w diecie człowieka Ćwiczenia obejmują: zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji z tym związanej; prognozowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego; przeprowadzanie oceny poprawności oznakowania żywności ekologicznej i klasycznej; analiza porównawcza podstawowej wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mlecznych; analiza porównawcza wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mięsnych wyprodukowanych z mięsa różnych gatunków zwierząt; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej, np. produktów mlecznych, miodów, jaj; oznaczanie zawartości wybranych składników biologicznie czynnych w żywności klasycznej i ekologicznej
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997. WWW.minrol.dov.pl (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne) 2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego U1- ocena wykonywanego ćwiczenia, ocena z zaliczenia końcowego U2- ocena wykonywanego ćwiczenia, obserwacja, ocena z zaliczenia końcowego K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 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 cząstkowym – jego części),

	student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 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), student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego (test). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u> - udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 punktowi ECTS <u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u> - studiowanie literatury – 3 godz., - udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz., Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,78 punktowi ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W-1 - DI_W05 W2 - DI_W08 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02
--	---

Nazwa kierunku studiów	D_S1_S_Organizacja pracy
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Organizacja pracy Work Organization
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	np. 2 (1,52/0,48)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Renata Czecko
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/Poż . 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	Górska E., Lewandowski J.: Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Wyd. Politechniki Warszawskiej, 2010. Tytyk E.: Dobre i złe tradycje w kształtowaniu środowiska pracy i życia człowieka, Red. E. Kowala. Wyd. Centrum Zastosowań Ergonomii, Zielona Góra, 1998, Górska E., Tytyk E.: Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy. Materiały pomocnicze do ćwiczeń projektowych, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996, Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. Marcinkowski J.T., Klimberg A. Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych., Wyd. Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011. Kodek Pracy.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy – dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W– aktywna obecność na wykładach, zaliczenie pisemne, U –dyskusja K- dyskusja
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne 80% Obecność na wykładach 20%

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe	ECTS	
	wykłady	30	1,2
	konsultacje	5	0,2
	zaliczenie/zaliczenie		
	poprawkowe	3	0,12
	Razem (kontaktowe)	38	1,52
	Godziny niekontaktowe	ECTS	
	studiowanie literatury	6	0,24
	przygotowanie do zaliczenia	6	0,24
	Razem (niekontaktowe)	12	0,48
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego: - udział w wykładach – 30, - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5, - obecność na zaliczeniu – 3. Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,52 ECTS		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1,W2 – DI_W04 U1 – DI_U11 K1 – DI_K02		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia informacyjna Information technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Artur Mazurek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności: 1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, 2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji Kompetencje społeczne: 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 2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016 3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013 4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	U1 i U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego

efektów uczenia się	K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - 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 – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz., - wykonanie samodzielne projektów – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U04 U2 – DI_U04 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny I Historia Ziołolecznictwa History of herbal medicine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ <u>fakultatywny</u>
Poziom studiów	<u>pierwszego stopnia</u> /drugiego stopnia/jednolite magisterskie
Forma studiów	<u>stacjonarne</u> /niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 w tym 1 kontaktowy
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za 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 zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę na temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorodnych procesów metabolicznych
	2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych
	3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa oraz branży suplementów diety pochodzenia roślinnego
	Umiejętności:
	1. Umie spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności (suplementy diety)
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	<i>Wykłady obejmują:</i> wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: <i>Farmakognozja</i> , Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003 <i>Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<i>W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i> <i>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i> <i>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i> <i>K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i>
Elementy i wagi mające wpływ na	<i>Pisemne zaliczenie końcowe – 100%</i>

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

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny I Ekologia i ochrona przyrody Ecology and nature protection
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Sylwia Andruszczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Herbologii i Technik Uprawy Roślin, 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 nieżywej. 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	Literatura podstawowa: Krebs Ch.J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. UW, Warszawa Literatura uzupełniająca: Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Banaszak J., Wiśniewski H. 2009. Podstawy ekologii. Wyd. Adam Marszałek Toruń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, wykonanie projektu (prezentacja w programie PPT).
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W semestrze przeprowadzane jest jedno zaliczenie pisemne w postaci testu składającego się z 40 pytań. Kryteria oceny są następujące: dostateczny (3,0) – od 51 do 60% sumy punktów, dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70%,

	dobry (4,0) – od 71 do 80%, dobry plus (4,5) – od 81 do 90%, bardzo dobry (5,0) – powyżej 90%. Ponadto studenci przygotowują prezentację w grupach z wykorzystaniem technik multimedialnych. W1 - sprawdzian testowy z zagadnień omawianych na wykładach; U1 - przygotowanie prezentacji w grupach z użyciem technik multimedialnych, udział studenta w dyskusji dotyczącej wpływu współczesnej cywilizacji na przyrodę, K1 - przygotowanie i prezentacja projektu, udział w dyskusji, ocena aktywności na zajęciach, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego, prace pisemne, prezentacje studentów w programie Power Point .
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa jest średnią wyliczoną na podstawie ocen uzyskanych przez studenta z zaliczenia testowego oraz przygotowanej prezentacji. Ocenę mają następującą wagę: - kolokwium testowe z wykładów: 60% - ocena projektu (prezentacji): 40% Dodatkowo prowadzący może odpowiednio podwyższyć ocenę końcową, uwzględniając wyróżniającą się aktywność studenta podczas zajęć.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: wykłady 25 godz. (0,83 ECTS) Razem kontaktowe 25 godz. (0,83 ECTS) Niekontaktowe: Przygotowanie do zaliczenia 3 godz. (0,10 ECTS) Przygotowanie projektu 2 godz. (0,07 ECTS) Razem niekontaktowe 5 godz. (0,17 ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 25 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W06 U1 – DI_U04 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Savoir-vivre akademicki Academic savoir-vivre
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia/ drugiego stopnia /jednolite

	magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	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 współżycia 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: wiadomości przedstawione podczas wykładów Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka Literatura uzupełniająca : Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 - pisemne zaliczenie końcowe K1 - pisemne zaliczenie końcowe

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

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: 1.Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI_WO1+

	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie interpretować wyniki badań oraz wyciągać na ich podstawie wnioski D1_U05+
	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 DI_K02+
Wymagania wstępne i dodatkowe	– dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; – strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; – aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów skoki startowe, nawroty odkryte i kryte nurkowanie w głąb i na odległość elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W9 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K3I - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykłada się do dbałości o

	rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1).
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W0+ DI_U05+ DI_K02+

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza: 1.Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI WO1+
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie interpretować wyniki badań oraz wyciągać na ich podstawie wnioski D1 U05+
	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 DI K02+
Wymagania wstępne i dodatkowe	– dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; – strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; – aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	•Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego - siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym •Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń •Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness •Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Grządziel G., <i>Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki</i>. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. Grządziel. G., Ljach W., <i>Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń</i>. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. Huciński T., <i>Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie</i>.

	Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. Oszast H., Kasperzec M., <i>Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania</i>. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., <i>Trening siłowy – mechanika mięśni</i>. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W9 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K3I - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia

	ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykładą się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1).
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W0+ DI_U05+ DI_K02+

ROK 1, SEMESTR II

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI WO1+
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie interpretować wyniki badań oraz wyciągać na ich podstawie wnioski D1 U05+
	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 DI K02+
Wymagania wstępne i dodatkowe	– dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym;

	– strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; – aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów skoki startowe, nawroty odkryte i kryte nurkowanie w głąb i na odległość elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W9 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K3I - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny

	(U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykłada się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1).
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W0+ DI_U05+ DI_K02+
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI_WO1+
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie interpretować wyniki badań oraz wyciągać na ich podstawie wnioski DI_U05+
	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 DI_K02+

Wymagania wstępne i dodatkowe	– dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; – strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; – aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	• Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego - siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym • Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń • Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness • Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Grządziel G., <i>Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki</i>. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. Grządziel. G., Ljach W., <i>Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń</i>. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. Huciński T., <i>Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie</i>. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. Oszast H., Kasperzec M., <i>Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania</i>. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., <i>Trening siłowy – mechanika mięśni</i>. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W9 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K3I - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość znaczenia dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna znaczenie dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1). 3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykłada się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny (U1, K1) i zaliczenie ustne (W1).

Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W0+ DI_U05+ DI_K02+

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1– Angielski B2 Foreign Language 1– English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza: 1.

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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	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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018 Lektury zalecane 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1– Francuski B2 Foreign Language 1– French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej

	komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008 2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008 3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007 4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006 Lektury zalecane 1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006 2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

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

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1– Niemiecki B2 Foreign Language 1– German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i

	analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych. Kompetencje społeczne: K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC

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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1– Rosyjski B2 Foreign Language 1– Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa

	ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: M. <u>Wiatr-Kmiecik</u>, S. <u>Wujec</u>, <u>Wot i my cz.3</u>, PWN, 2016 Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: S. Czernyszow, A. Czernyszowa -<u>Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2</u> wyd.Sankt-Peterburg “ Złatoust “ 2009 M.Cieplicka "<u>Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne</u>",WARGOS 2007

	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemstralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny II Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki History of Food Science and Dietetics
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ
Jednostka oferująca moduł	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
Cel modułu	Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z historii nauki o żywieniu i dietetyki
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych.
	2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.
	3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
	Umiejętności:
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim
	2. . Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Cykl wykładów obejmuje rys historyczny powstania produktów spożywczych oraz procesów ich wytwarzania np chleb, ser, piwo, wino, cukier. Rozwój cywilizacyjny a rozwój technologii żywności. Tradycyjne metody konserwacji żywności. Nowoczesne techniki kulinarne.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. B.W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat 2. J. Gawęcki. Żywnienie Człowieka tom 1.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, prezentacja multimedialna</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	Zaliczenie pisemne, arkusz zaliczeniowy.

efektów uczenia się	
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 – 25 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 0 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 0 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 32 godz. co odpowiada 1,28 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 25 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,08 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	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny II Historia przemysłu spożywczego Food Industry History
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (1/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca 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 zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna wpływ uwarunkowań historycznych na społeczne, ekonomiczne i techniczne aspekty związane z krajową produkcją 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: - materiał przedstawiony podczas wykładów Lektura uzupełniająca: - Jeziński A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003. - Pezacki W., Gospodarka mięsna w Polsce, zarys dziejów, cz. 1a, 1b, 2, Warszawa 1991 - Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy; Przegląd Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 - opracowanie pisemne na zadany temat K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	W - 60% U - 30% K - 10%

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 25 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem referatu – 1 godz. - przygotowanie referatu – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 25 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem referatu – 1 godz. Łącznie 26 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W012 U1 – DI_U04 K1 – DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności Food technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (w tym 3,05 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: - zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw - omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza - 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
	2. zagadnienia 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, doskonalenia 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
	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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Matematyka, Chemia organiczna, Mikrobiologia
Treści programowe modułu	Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa,

	osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż. Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rektyfikacja w przemyśle spożywczym, żelowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, fermentacja mlekowa w technologii żywności, utrwalanie za pomocą dodatku kwasów w technologii żywności, metody membranowe w technologii żywności, konserwanty chemiczne w technologii żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura wymagana: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa, lub 3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. 4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology Literatura uzupełniająca: 5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa 6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. 7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie, 2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- kolokwium, egzamin pisemny W2- kolokwium, egzamin pisemny U1 - wykonanie ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i obrona ustna, egzamin pisemny K1 – egzamin pisemny,

	K2 - egzamin pisemny K3- egzamin pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	W1- waga 0,2 W2- waga 0,2 U1 - waga 0,2 K1 - waga 0,2 K2 – waga 0,1 K3- waga 0,1
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 30 godz./1,11 pkt ECTS kontaktowych -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 50 godz./1,85 pkt ECTS kontaktowych - przygotowanie do ćwiczeń 5 godz./0,19pkt ECTS niekontaktowych - sporządzanie sprawozdań – 5 godz./0,19 pkt ECTS niekontaktowych 4/2 - przygotowanie do egzaminu 10 godz./0,38 pkt ECTS - udział w egzaminie (3 godz.) = 0,11 pkt ECTS - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 5 godz./0,19 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 108 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 30 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 50 godz. - udział w egzaminie 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- TZ1A_W04 W2- TZ1A_W05 U1- TZ1A_U02 K1- TZ1A_K01 K2- TZ1A_K02 K3- TZ1A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Biochemia ogólna i żywności General and Food Biochemistry

Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (3,08/1,92)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Monika Karaś
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania tych procesów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie.
	2. Ma wiedzę na temat przemian biochemicznych 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.
	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, 2.Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998, 3.Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008, 4.Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009, 5.Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010. 6.Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003, 7.Kłyszajko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005, 8.Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000.		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych.		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie, K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.		
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
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)		
	Wykłady	30	1,2
	Ćwiczenia	45	1,8
	Egzamin	2	0,08
	Łącznie kontaktowe	77	3,08
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do	4	0,16

	ćwiczeń		
	Dokończenie opisów ćwiczeń	2	0,08
	Przygotowanie do sprawdzianów	8	0,32
	Konsultacje	4	0,16
	Przygotowanie do egzaminu	30	1,2
	Łącznie niekontaktowe	48	1,92
	Razem punkty ECTS	125	5,00
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 4 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 81 godz. co odpowiada 3,24 punktom ECTS		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01 W2 - DI_W02 U1 - DI_U05 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Bezpieczeństwo i ergonomia Work Safety and Ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,56/0,44)
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	Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2019 Górska E., Lewandowski J., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Warszawa 2010. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. Górska E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. Kodeks pracy.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - zaliczenie pisemne; U1 - zaliczenie pisemne; K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja.																																				
Bilans punktów ECTS	<table><tr><td>Godziny kontaktowe</td><td>ECTS</td><td></td><td></td></tr><tr><td>wykłady</td><td>10</td><td></td><td>0,40</td></tr><tr><td>zaliczenie/zal. popr</td><td>4</td><td></td><td>0,16</td></tr><tr><td>Razem (g. kontaktowe)</td><td>14</td><td></td><td>0,56</td></tr><tr><td>Godziny niekontaktowe</td><td>ECTS</td><td></td><td></td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>4</td><td></td><td>0,16</td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>4</td><td></td><td>0,16</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>3</td><td></td><td>0,12</td></tr><tr><td>Razem (g. niekontaktowe)</td><td>11</td><td></td><td>0,44</td></tr></table>	Godziny kontaktowe	ECTS			wykłady	10		0,40	zaliczenie/zal. popr	4		0,16	Razem (g. kontaktowe)	14		0,56	Godziny niekontaktowe	ECTS			konsultacje	4		0,16	studiowanie literatury	4		0,16	przygotowanie do zaliczenia	3		0,12	Razem (g. niekontaktowe)	11		0,44
Godziny kontaktowe	ECTS																																				
wykłady	10		0,40																																		
zaliczenie/zal. popr	4		0,16																																		
Razem (g. kontaktowe)	14		0,56																																		
Godziny niekontaktowe	ECTS																																				
konsultacje	4		0,16																																		
studiowanie literatury	4		0,16																																		
przygotowanie do zaliczenia	3		0,12																																		
Razem (g. niekontaktowe)	11		0,44																																		
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz. - obecność na zaliczeniu – 4 godz.. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,72 punkta ECTS																																				
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W04 U1 - DI_U11 K1 - DI_K02																																				

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza: W1. Zna przemiany składników odżywczych

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.
	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska Literatura zalecana: Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.

	Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 6 lub Kcalmar, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
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	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz + 1 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - obecność na egzaminie – 1 godz. Łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01, DI_W03, W2, W3 - DI_W03 U1 - DI_U08, U2 - DI_U02, DI_U08 , U3 - DI_U01, DI_U10, K1 - DI_K04, DI_K06 K2 - DI_K06
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Żywność regionalna i tradycyjna Regional and traditional food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	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 najbardziej znane regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011. Rozporządzenia i ustawy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji

	Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych U1, U2 - ustna prezentacja na temat wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. 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% 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 i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1,2 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,8 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 3 godz./0,12 pkt. ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 2 godz./0,08 pkt. ECTS Łącznie 5 godz., co odpowiada 0,2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1,2 pkt. ECTS udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 2 godz./0,08 pkt. ECTS Łącznie 47 godz., co odpowiada 1,88 pkt. ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W08 U1, U2 – DI_U04, DI_U07 K1 – DI_K06
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Tradycyjne polskie produkty żywnościowe Traditional Polish food products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	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	Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011. Rozporządzenia i ustawy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna wybranych polskich produktów tradycyjnych wpisanych na listę MRiRW, przygotowywanie i

	prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych U1, U2 - ustna prezentacja na temat wybranego polskiego produktu tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. 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% Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji polskich produktów tradycyjnych i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1,2 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,8 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów tradycyjnych oraz zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 3 godz./0,12 pkt. ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji polskiego tradycyjnego produktu żywnościowego – 2 godz./0,08 pkt. ECTS Łącznie 5 godz., co odpowiada 0,2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1,2 pkt. ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji polskiego tradycyjnego produktu żywnościowego – 2 godz./0,08 pkt. ECTS Łącznie 47 godz., co odpowiada 1,88 pkt. ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W08 U1, U2 – DI_U04, DI_U07 K1 – DI_K06
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Przechowywanie żywności Food storage
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo
	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 Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012 Literatura uzupełniająca Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999. Przemysł spożywczy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) pokaz (karty pracy), 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- praca pisemna W2- praca pisemna U1 – karty pracy K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników; 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) Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., konsultacje 2 godz. przygotowanie do testów – 2 godz. przygotowanie sprawozdania – 1 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1 – W07 W2 – W05 U1 – U7 K1 – K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Dystrybucja żywności Food distribution
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	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 zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	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 Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 Literatura uzupełniająca CZASOPISMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) pokaz (karty pracy), 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- praca pisemna W2- praca pisemna U1 – karty pracy K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników; 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) Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., konsultacje 2 godz. przygotowanie do testów – 2 godz. przygotowanie sprawozdania – 1 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1 – W07 W2 – W05 U1 – U7 K1 – K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 200 godz./7,8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U01 U2: DI_U02 K1: DI_K01 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W01 U1: DI_U01 U2: DI_U08 K1: DI_K04 K2: DI_K03

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 110 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W07 U1: DI_U01 U2: DI_U04 K1: DI_K02 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia

	zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	U2. Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% egzamin

Bilans punktów ECTS	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prorowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 110 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U02 U2: DI_U10 K1: DI_K02 K2: DI_K03

ROK 2, SEMESTR III

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2– Angielski B2 Foreign Language 2– English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018 Lektury zalecane 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2– Francuski B2 Foreign Language 2– French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.

	Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008 2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008 3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007 4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006 Lektury zalecane 1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette

	2006 2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic- czasopismo
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2– Niemiecki B2 Foreign Language 2– German B2

Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę 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 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u>

	Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2– Rosyjski B2 Foreign Language 2– Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności: U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w

	środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego. U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego. U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych. Kompetencje społeczne: K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, <i>Wot i my cz.3</i>, PWN, 2016 Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: S. Czernyszow, A. Czernyszowa -<i>Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2</i> wyd.Sankt-Peterburg “ Złatoust “ 2009 M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych

	K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w ćwiczeniach – 30 godzin Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Genetyka Genetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,12/1,88)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za	Dr Beata Horecka

moduł	
Jednostka oferująca moduł	Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Zakład Genetyki Ogólnej i Molekularnej
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i molekularnej roślin, zwierząt, człowieka i mikroorganizmów, począwszy od materialnych i molekularnych podstaw dziedziczności po elementy inżynierii genetycznej. Wprowadzenie do genetyki populacji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, na poziomie od molekularnego do populacyjnego, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi interpretować wyniki uzyskane w krzyżówkach genetycznych i wyciągać na ich podstawie wnioski
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student współpracuje w grupie i bierze czynny udział w dyskusji na zadany temat.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia genetyki, cytogenetyki, cykl komórkowy. Budowa i typy chromosomów. Budowa kwasów nukleinowych, replikacja DNA, transkrypcja, kod genetyczny, budowa genu, regulacja ekspresji genu, translacja porównawczo u organizmów prokariotycznych i eukariotycznych. Rodzaje mutacji, działanie czynników mutagennych. Mechanizmy naprawy DNA. Choroby i wady dziedziczne. Genetyka nowotworów. Dziedziczenie pozajądrowe. Wprowadzenie do epigenetyki. Prawa Mendla. Determinacja płci, zaburzenia determinacji, cechy sprzężone z płcią. Dziedziczenie cech ilościowych i jakościowych. Współdziałanie niealleliczne, allele wielokrotne. Genetyka populacji i analiza rodowodowa (rodowody medyczne, wzorce dziedziczenia chorób genetycznych).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<u>Literatura podstawowa:</u> 1. Charon K.M., Świtoński M.: Genetyka i genomika zwierząt. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012 2. Hartl D.L., Clark A.G. (przekł.) Burczyk J.: Podstawy genetyki populacyjnej (Principles of population genetics). Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2009 3. Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014

	<u>Literatura uzupełniająca:</u> 1. Brown T.A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012 2. Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006																		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<u>Metody dydaktyczne:</u> wykłady – prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach - rozwiązywanie zadań genetycznych, dyskusja.																		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<u>Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się:</u> W1: ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań otwartych (definicje do wyjaśnienia, rozwiązywanie zadań), ocena egzaminu pisemnego – test jednokrotnego wyboru. Uzyskanie odpowiedniego procentu sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności: 2,0 < 51% 3,0 – 51-60% 3,5 – 61-70% 4,0 – 71-80% 4,5 – 81-90% 5,0 > 91-100% U1: ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań otwartych (rozwiązywanie zadań). K1: praca w grupie, udział w dyskusji. <u>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:</u> archiwizacja sprawdzianów pisemnych, egzaminów końcowych, dziennik prowadzącego.																		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen ze sprawdzianów pisemnych; Ocena końcowa – ocena z pisemnego egzaminu końcowego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu.																		
Bilans punktów ECTS	<u>KONTAKTOWE</u> <table> <tr> <td>Wykład 30 godz.</td><td>1,20 ECTS</td></tr> <tr> <td>Ćwiczenia laboratoryjne 10 godz.</td><td>0,40 ECTS</td></tr> <tr> <td>Ćwiczenia audytoryjne 5 godz.</td><td>0,20 ECTS</td></tr> <tr> <td>Egzamin końcowy 2 godz.</td><td>0,08 ECTS</td></tr> <tr> <td>Razem godz. kontaktowe 47</td><td>1,88 ECTS</td></tr> </table> <u>NIEKONTAKTOWE</u> <table> <tr> <td>Przygotowanie do ćwiczeń 16 godz.</td><td>0,64 ECTS</td></tr> <tr> <td>Przygotowanie do egzaminu 16 godz.</td><td>0,64 ECTS</td></tr> <tr> <td>Studiowanie literatury 15 godz.</td><td>0,60 ECTS</td></tr> <tr> <td>Konsultacje związane z</td><td></td></tr> </table>	Wykład 30 godz.	1,20 ECTS	Ćwiczenia laboratoryjne 10 godz.	0,40 ECTS	Ćwiczenia audytoryjne 5 godz.	0,20 ECTS	Egzamin końcowy 2 godz.	0,08 ECTS	Razem godz. kontaktowe 47	1,88 ECTS	Przygotowanie do ćwiczeń 16 godz.	0,64 ECTS	Przygotowanie do egzaminu 16 godz.	0,64 ECTS	Studiowanie literatury 15 godz.	0,60 ECTS	Konsultacje związane z	
Wykład 30 godz.	1,20 ECTS																		
Ćwiczenia laboratoryjne 10 godz.	0,40 ECTS																		
Ćwiczenia audytoryjne 5 godz.	0,20 ECTS																		
Egzamin końcowy 2 godz.	0,08 ECTS																		
Razem godz. kontaktowe 47	1,88 ECTS																		
Przygotowanie do ćwiczeń 16 godz.	0,64 ECTS																		
Przygotowanie do egzaminu 16 godz.	0,64 ECTS																		
Studiowanie literatury 15 godz.	0,60 ECTS																		
Konsultacje związane z																			

	przygotowaniem do zajęć 6 godz. 0,24 ECTS Razem godz. niekontaktowe 53 2,12 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach 30 godz. 1,20 ECTS Udział w ćwiczeniach 15 godz. 0,60 ECTS Udział w egzaminie końcowym 2 godz. 0,08 ECTS Udział w konsultacjach 6 godz. 0,24 ECTS 6 godz. – 0,24 ECTS Razem godz. kontaktowe 53 – 2,12 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W17 U1 - DI_U09 K1 - DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kwalifikowana Pierwsza Pomoc Qualified First Aid
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
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 moduł	Prof. dr hab. Zbigniew Grądzki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych Wydziału Medycyny Weterynaryjnej
Cel modułu	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku
	W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia
	Umiejętności:
	U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z

	uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania
	U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz defibrylację z użyciem AED u osoby dorosłej i dzieci
	Kompetencje społeczne:
	K1. Prezentuje postawę otwartości i wrażliwości na potrzeby innych
	K2. Jest gotów do podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Bez wymagań wstępnych i dodatkowych
Treści programowe modułu	Ogólne zasady postępowania na miejscu zdarzenia. Łańcuch ratunkowy i łańcuch przeżycia. Podstawy prawne udzielania pomocy poszkodowanym. Ocena stanu poszkodowanego (podstawowe funkcje życiowe). Wybrane stany bezpośredniego zagrożenia życia. Postępowanie we wstrząsie (rodzaje wstrząsu). Poszkodowany nieprzytomny (algorytm postępowania). Przyczyny i mechanizmy nagłego zatrzymania krążenia. Postępowanie przy zatruciach. Udzielanie pomocy ofiarom wypadków komunikacyjnych. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji (ERC) 2021 r. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci (P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS). Automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED). Obrażenia ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha, miednicy i układu moczowo-płciowego. Obrażenia spowodowane czynnikami fizycznymi (przegrzanie, wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie prądem elektrycznym i piorunem, podtopienie)
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011 Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010. Wytyczne resuscytacji 2021. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2021, wyd. 1. Literatura uzupełniająca Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo

	Medyczne, Wrocław, 2003. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011. Rutkowska M., Adamska E., Reško-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC oparzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne 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	W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów, praca pisemna, sprawdzian testowy U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Prace etapowe: sprawdziany pisemne, dziennik prowadzącego Prace końcowe: zaliczenie końcowe, wyniki archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej Szczegółowe kryteria przy ocenie prac kontrolnych Przyjmuje się, że student wykazuje: dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności oraz odpowiednio: dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70% sumy punktów dobry (4,0) – od 71 do 80% sumy punktów plus dobry (4,5) – od 81 do 90% sumy punktów bardzo dobry (5,0) – powyżej 91% sumy punktów
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń: średnia arytmetyczna ocen uzyskanych ze sprawdzianów testowych. Pozytywna ocena jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego.

	Ocena końcowa (zaliczenie): ocena z części praktycznej 80% + 20% ocena ze sprawdzianu wiedzy teoretycznej.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe ćwiczenia audytoryjne (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia laboratoryjne (30 godz./1,2 ECTS zaliczenie (3 godz./0,12 ECTS). Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS Niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń praktycznych (14 godz./0,56 ECTS), studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS), przygotowanie do zaliczenia (4 godz./0,16 ECTS), konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie 27 godz./1,08 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 15 godz.; w ćwiczeniach laboratoryjnych – 30 godz.; w zaliczeniu końcowym – 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W2-DI_W01 W2-DI_W06 W2-DI_W10 W2-DI_W11 U1-DI_U06 U1-DI_U07 U2-DI_U06 U2-DI_U07 K1-DI_K02 K2-DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Chemia żywności Food chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za	dr Urszula Szymanowska

moduł	
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową oraz właściwościami głównych składników żywności, a także ich przemianami w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów żywnościowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, oraz znaczenia dla wartości odżywczej artykułów spożywczych i dla organizmu człowieka.
	W2. Rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej.
	W3. Zna składniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy ilościowej.
	U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz wyciągać i formułować wnioski.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
	K2. Ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium.
	K3. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej, Biochemia ogólna i żywności
Treści programowe modułu	Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do

	żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa. 2.Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa. 3.Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. sprawdzian, egzamin pisemny W2. sprawdzian, egzamin pisemny W3. sprawdzian, egzamin pisemny U1. ocena wykonania eksperymentu U2. ocena wykonania sprawozdania K1. ocena aktywności na zajęciach K2. ocena aktywności na zajęciach K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: 30 godz.- udział w wykładach, 30 godz. - udział w ćwiczeniach, Godziny niekontaktowe: 5 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu, 5 godz. = 0,5 godz. x 10 ćwiczeń – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, 20 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych 37 godz. - przygotowanie do egzaminu, 3 godz. - egzamin pisemny. Łączny nakład pracy studenta to 130 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 x 1 godz. = 2 godz. - obecność na egzaminie - 3 godz. Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05, DI_W7 W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7 W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6 U1 - DI_U07 U2 - DI_U05 K1 - DI_K02 K2 - DI_K02 K3 - DI_K05
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy dietetyki/Basics of dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	I°
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Sachadyn-Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zasadniczym celem jest zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego, zaleceniami polskich i międzynarodowych organizacji dotyczących żywienia i dietetyki, rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety i stylu życia w funkcjonowaniu organizmu człowieka. Student nabywa umiejętności oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach, planowania diety oraz opracowywania zaleceń dotyczących stylu życia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw
	Umiejętności:
	U1. Umie oceniać sposób żywienia ludzi

	U2. Potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	K2. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W: Wprowadzenie do dietetyki. Uregulowania prawne. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Kompetencje i umiejętności dietetyka. Normy żywienia. Zalecenia żywieniowe. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych cd. Źródła makro- i mikroskładników w diecie. Sposoby obróbki żywności, straty składników odżywczych. Zasady prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. Suplementacja. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Specyfika żywienia osób starszych. Żywnienie w zakładach żywienia zbiorowego. Metody zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia. Edukacja żywieniowa. Światowe, europejskie i polskie strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywienie i aktywność fizyczną. Organizacje związane z żywieniem człowieka i dietetyką. Ćw. Wywiad żywieniowy, elementy dialogu motywującego. Ocena stanu odżywienia. Ocena sposobu żywienia, zalecenia żywieniowe. Ocena jadłospisów. Jakościowa i ilościowa ocena realizacji norm z uwzględnieniem grup produktów spożywczych. Planowanie żywienia w różnych zakładach żywienia zbiorowego - projekt. Przygotowanie i prezentacja konspektu spotkania w zakresie edukacji żywieniowej dla różnych grup ludności – projekt.
Wykaz literatury podstawowej i	1.Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie

uzupełniającej	zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa, 2019. 2. Red. Jarosz M.: Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ, W-wa, 2010 3. Red. Jarosz, Rychlik, Stoś, Charzewska: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa, 2020. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład/dyskusja/ćwiczenia audytoryjne/ćwiczenia/ćwiczenia tabelaryczne/ćwiczenia rachunkowe/wykonanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – kolokwium, egzamin U1, U2 – kolokwium, egzamin, projekt K1, K2 - projekty
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	0,6 ocena z egzaminu + 0,3 ocena z ćwiczeń + 0,1 ocena projektów
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - udział w wykładach i egzaminie – 32/1,2 ECTS - udział w ćw. audytoryjnych i laboratoryjnych – 30/1,2 ECTS - udział w konsultacjach – 10/0,4 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 30/1,2 ECTS - przygotowanie projektów – 25/1,0 ECTS Razem 62 godz. kontaktowe – 2,4 ECTS i 65 godz. Nie kontaktowych - 2,6 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz. Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. Obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 46 godzin, co odpowiada 1,84 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2 - DI_W03 U1 - DI_U08 U2 - DI_U10 K1 - DI_K01 K2- DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metody analizy instrumentalnej Methods of instrumental analysis
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy

Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4(2/2)
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	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
	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, doбором techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo

	AR Lublin. 2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL 3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa. 4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa. 5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa. 6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa. 7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia laboratoryjne 2. ćwiczenia audytoryjne, 3. obrona sprawozdań, 4. wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1i U2. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	40% ćwiczenia 60% egzamin.
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz., - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz. - przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 25 godz. + 2 godz. = 27 godz. Łączny nakład pracy studenta to 107 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 godz.; w ćwiczeniach – 45 godz.; egzamin 2 godz.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W02 W2- DI_W02 U1- DI_W05 U2- DI_W07 K1- DI_K02
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and evaluation of food quality
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych/Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów regionalnych
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom zwięzłych i systematycznych wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna podstawowe pojęcia oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.
	U2. Potrafi ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami norm.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.
	K2. Wykazuje aktywną postawę na zajęciach, potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia analityczna
Treści programowe modułu	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki

	stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności (wody, suchej masy, białek i sacharydów). Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009. Bączkowicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa 2012. Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne. konsultacje, dyskusja, analiza przypadków
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – kolokwia pisemne, zaliczenie końcowe U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, zaliczenie końcowe K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia ocena z kolokwiów i sprawozdania z ćwiczeń Ocena końcowa – ocena z zaliczenia końcowego 60% + 40% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 30 godz. – 1,2 ECTS, - udział w ćwiczeniach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - obecność na zaliczeniu końcowym – 2 godz. – 0,08 ECTS 47 godz. kontaktowych/1,88 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 5 godz. – 0,2 ECTS - przygotowanie do kolokwiów i zaliczenia końcowego – 18 godz. – 0,72 ECTS - udział w konsultacjach – 5 godz. – 0,2 ECTS, 28 godz. niekontaktowych/ 1,12 pkt. ECTS

	Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w ćwiczeniach – 15 godz. - obecność na zaliczeniu końcowym/poprawkowym – 2 godz. Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 47 godz. – 1,88 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W10 U1 – DI_U12 U2 – DI_U09 K1 – DI_K06 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 2 Food technology 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia/drugiego stopnia/jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Waldemar Gustaw
Jednostka oferująca moduł	Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiadomości na temat: - właściwości funkcjonalnych składników żywności - wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych - poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: 1. Ma ogólną wiedzę na temat właściwości funkcjonalnych składników surowców roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących podczas przetwarzania żywności

	2. Zna wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców
	Umiejętności:
	1. Posiada umiejętność analizy fizyko-chemicznej przemian zachodzących podczas procesów technologicznych;
	Kompetencje społeczne:
	1. ma świadomość znaczenia odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia Żywności 1
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje; Przemiany składników żywności podczas procesów technologicznych. Wybrane technologie z przetwórstwa mięsa wieprzowego, wołowego i drobiu, ryb, mleka spożywczego, masła i serów, owoców i warzyw, młynarstwo i piekarnictwo, wykorzystanie fermentacji mlekowej w technologii żywności Ćwiczenia obejmują: obróbka wstępna i blanszowanie surowców owocowo-warzywnych tłoczenie soku surowego na linii do soków Trwałość barwy produktów roślinnych, napoje roślinne, fermentacja niealkoholowa w przetwórstwie surowców roślinnych, technologia owocowych produktów słodzonych, piekarnictwo, wpływ obróbki termicznej na jakość kasz i makaronów, mleczne napoje fermentowane, ocena jakości tłuszczów spożywczych, przetwórstwo drobiu
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry <i>Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</i> <i>Ziajka S. Mleczarstwo. Wydawnictwo UWM 2008</i> <i>Grabowski T., Kijowskiego J. Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość: WNT, 2009</i> <i>Olszewski A Technologia przetwórstwa mięsa - WNT. 2012</i> <i>Jurga R , Przetwórstwo Zbóż –. PWN Warszawa 1994</i> <i>Jarczyk, A.. Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010</i> <i>Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.</i> <i>Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</i>

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne (prezentacja multimedialna, dyskusja) 2)ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne) 4)wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja)														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej W2 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej U1 - ocena sprawozdań, ocena sposobu wykonania wybranych potraw i napojów K1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th><th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td><td>< 51 %</td></tr> <tr> <td>3</td><td>51-60 %</td></tr> <tr> <td>3,5</td><td>61-70 %</td></tr> <tr> <td>4</td><td>71-80 %</td></tr> <tr> <td>4,5</td><td>81-90 %</td></tr> <tr> <td>5</td><td>91-100 %</td></tr> </tbody> </table> Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią z ocen uzyskanych z kolokwiów, odpowiedzi ustnych, sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane. Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi 40 % oceny końcowej przedmiotu. Ocena końcowa z wykładów (egzamin pisemny i/lub ustny) stanowi 60 % oceny końcowej przedmiotu.	Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności	2	< 51 %	3	51-60 %	3,5	61-70 %	4	71-80 %	4,5	81-90 %	5	91-100 %
Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności														
2	< 51 %														
3	51-60 %														
3,5	61-70 %														
4	71-80 %														
4,5	81-90 %														
5	91-100 %														
Bilans punktów ECTS	<i>udział w wykładach – 30 godz.</i> <i>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</i> <i>- przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz.</i> <i>- sporządzanie sprawozdań – 10 godz.</i> <i>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 20 godz.</i> <i>Konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu 5 godz.</i> <i>Łączny nakład pracy studenta to 105 godz. , co odpowiada 4 punktom ECTS</i>														
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 5 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz.														

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 - DI_W02, DI_W07 U1 - DI_U07 K1 - DI_K02
--	--

ROK 2, SEMESTR IV

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3– Angielski B2 Foreign Language 3– English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę 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 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018 Lektury zalecane 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz

ocenę końcową	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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Egzamin – 3 godz.. Łącznie 48 godz. co odpowiada 1,9 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3– Francuski B2 Foreign Language 3– French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe 1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008 2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008 3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007 4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur

	II”, Wyd. Hachette 2006 Lektury zalecane 1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006 2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Egzamin – 3 godz.. Łącznie 48 godz. co odpowiada 1,9 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12

	K1 – DI_K01
--	-------------

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3– Niemiecki B2 Foreign Language 3– German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Egzamin – 3 godz.. Łącznie 48 godz. co odpowiada 1,9 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3– Rosyjski B2 Foreign Language 3– Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr 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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.

	Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia 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. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, <i>Wot i my cz.3</i>, PWN, 2016 Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: S. Czernyszow, A. Czernyszowa -<i>Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2</i> wyd.Sankt-Peterburg “Złatoust” 2009 M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
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	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Egzamin – 3 godz.. Łącznie 48 godz. co odpowiada 1,9 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 U2 – DI_U12 U3 – DI_U12 U4 – DI_U12 K1 – DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kliniczny zarys chorób Clinical outline of diseases
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z różnymi jednostkami chorobowymi w obrębie układu pokarmowego, moczowo-płciowego, oddechowego, nerwowego i sercowo-naczyniowego oraz klasyfikacją diet i ich 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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
	Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka 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 2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013. 3. Jarosz M. Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, prezentacja Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja w grupie Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych, Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Egzamin 100%.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Udział w wykładach – 30 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., udział w egzaminie – 4 godz. 64 godz -2,6 pkt Niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń –10 godz. przygotowanie do egzaminu – 18 godz. opracowanie diet – 4 godz konsultacje – 4 godz 36 godz – 1,4 pkt Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz; w ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach – 4 godz; egzamin – 4 godz ;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W10 W2 – DI_W03 U1 – DI_U01 U2 – DI_U02 K1 – DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia / Law and economics in health protection
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 w tym 1,3 kontaktowe
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Piotr Chojnacki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Ekonomii i Agrobiznesu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi prawami ekonomicznymi i zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia
	Umiejętności:
	1.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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.K2. Potrafi formułować opinie związane z prawnymi i ekonomicznymi zagadnieniami funkcjonowania ochrony zdrowia
	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	Literatura obowiązkowa: Morris S., <i>Ekonomia w służbie ochrony zdrowia</i>. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Nojszewska E., <i>System ochrony zdrowia</i>. PWN, Warszawa 2009 Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce</i>. Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Sygit B., Wąsik D.; <i>Prawo ochrony zdrowia</i> Dyfin 2016 2. Literatura zalecana: U. z 2018 r. poz. 15 <u>Ustawa o działalności leczniczej</u> Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190 Dz.1 <u>Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych</u>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład konwencjonalny wykład problemowy dyskusja studia literaturowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 Egzamin pisemny, dyskusja U1, Egzamin pisemny, dyskusja K1,K2, Egzamin pisemny, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac pisemnych (egzaminu)
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	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 x 1 godz. = 8 godz., - studia literaturowe, przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 12 godz + 1 godz. = 13 godz. Łączny nakład pracy studenta to 51 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i> - udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz.,

	- obecność na egzaminie – 1 godz. Łącznie 39 godz. co odpowiada 1,3 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W12 W2- DI_W12 W3- DI_W12 U1- DI_U05 K1- DI_K01 K2- DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (3/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Monika Kordowska-Wiater
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności
	W2. Zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji
	W3. Ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności powodowanych przez mikroorganizmy patogenne
	Umiejętności:
	U1. Posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji

	zagrożeń w żywności
	U2. Potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje, przestrzega zasad BHP
	K2. Ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z biologii
Treści programowe modułu	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności. Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu żywnościowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura wymagana: Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2000; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015; Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000; Literatura zalecana: Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacje multimedialne Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne (doświadczenia) do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów
Sposoby weryfikacji oraz formy	W1. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny, ocena za prezentację W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny, ocena za prezentację U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń K1-2 -ocena pracy studenta na ćwiczeniach Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ważoną z oceny końcowej z ćwiczeń (waga 0,4) i egzaminu (waga 0,6). Ocena końcowa z ćwiczeń: • Średnia arytmetyczna z trzech ocen ze sprawdzianów (waga 0,6) wg poniższych kryteriów: - niedostateczny (2,0) <51% - dostateczny (3,0) 51-60% - dostateczny plus (3+) 61-70% - dobry (4,0) 71-80% - dobry plus (4+) 81-90% - bardzo dobry (5,0) 91-100% • ocena z barwienia i obserwacji mikroskopowych (waga 0,2) Ocena z prezentacji (waga 0,2) • Zaliczone sprawozdania z ćwiczeń
Bilans punktów ECTS	Wykłady – 30 godz. kont./ 1 ECTS Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 45 godz. kont. / 1,8 ECTS Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS Przygotowanie się do sprawdzianów – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 2 godz. niekont. 0,1 ECTS Przygotowanie się do egzaminu 10 godz. niekont. / 0,4 ECTS Egzamin – 2 godz. kont. / 0,1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 105 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz; Udział w ćwiczeniach – 45 godz.; Egzamin -2 godz ; Łącznie 77 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W02 W2 – DI_W02

	W3 – DI_W07 U1 – DI_U06 U2 – DI_U05 K1 - DI_K02 K2 – DI_K05
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Edukacja żywieniowa Nutrition education
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2,44/0,56)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet
	Umiejętności:
	U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne
	U2. Rozwija umiejętność udzielania porad dietetycznych
	...
	Kompetencje społeczne:

	K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych
	K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia u określonych grup ludzi
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstaw żywienia człowieka oraz podstawy produkcji żywności
Treści programowe modułu	Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody i formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 5. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M. 6. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007 7. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, przygotowanie projektów, konsultacje u prowadzących zajęcia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin W1, U1, U2, K2 – ocena przygotowania i prezentacji

efektów uczenia się	zadań projektowych K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 30% + ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 50% Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - obecność na egzaminie – 1 godz. <i>61 godz. kontaktowych/ 2,44 pkt. ECTS</i> - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 2 godz. - przygotowanie projektów do prezentacji – 4 godz., - przygotowanie do egzaminu – 4 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz., <i>14 godz. niekontaktowych/ 0,56 pkt. ECTS</i> Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - obecność na egzaminie – 1 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W03 U1 – DI_U10 U2 – DI_U08 K1 – DI_K06 K2 – DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy statystyki Fundamentals of statistics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy

Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1.2/0.8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania danych w badaniach związanych z dietetyką i analizą żywności metodami statystycznymi.
	2.
	...
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować wyniki badań statystycznych.
	2.
	...
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest przygotowany do formułowania, na podstawie wyników analiz statystycznych, opinii i wniosków dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej.
Treści programowe modułu	Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Prawdopodobieństwo w statystyce. Sposoby graficznej prezentacji danych. Szeregi rozdzielcze. Zasady tworzenia tabel. Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład t-Studenta. Przedziały ufności. Rozkład dwumianowy, błąd standardowy, przedziały ufności, różnice między proporcjami. Rozkład Poissona, Testy zgodności z rozkładem teoretycznym. Testy parametryczne dla danych ilościowych. Tabele wielodzielcze w

	programie Statistica. Podstawy analizy korelacji i analizy regresji. Regresja wieloczynnikowa.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	R. E. Parker. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Warszawa 1978. Adam Łomnicki Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. Warszawa 2010. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład. Ćwiczenia audytoryjne. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen z kolokwii.
Bilans punktów ECTS	-wykład 14 godz. (0.56 pkt kont.), -ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne 16 godz. (0.64 pkt kont.), -przygotowanie do kolokwii i ćwiczeń 20 godz (0.8 pkt niekont.). Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 14 godz. (0.56 pkt); -udział w ćwiczeniach – 16 godz.(0.64 pkt) -udział w konsultacjach – 5 godz. (0.2 pkt) -przygotowanie i sprawdzanie kolokwii – 6 godz. (0.24 pkt.). Łącznie 41 godz. (1.64 pkt).
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W05 U1 – DI_U09 K1 – DI_K04

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Ocena stanu odżywiania Nutritional status assessment
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,9/1,1)
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
Wymagania wstępne i dodatkowe	2. Jest świadomy skutków stosowania niebilansowanych diet
	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Przyczyny niedożywienia i metody diagnozowania niedożywienia. Najważniejsze błędy

	w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa. 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: opracowanie 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 Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: zaliczenie pisemne, 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 - 30 h udział w ćwiczeniach – 15 h zaliczenie – 3 h <u>Razem kontaktowe – 48 h – 1,9 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 8 h studiowanie literatury – 7 h wykonanie zadania projektowego - 6 h konsultacje – 3 h zaliczenie – 3 h <u>Razem niekontaktowe – 27 h – 1,1 ECTS</u>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 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 U1, U2: DI_U08, DI_U05 K1, K2: DI_K02, DI_K04

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U01 U2: DI_U02 K1: DI_K01 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin

efektów uczenia się	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% egzamin
Bilans punktów ECTS	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W01 U1: DI_U01 U2: DI_U08 K1: DI_K04 K2: DI_K03

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W07 U1: DI_U01 U2: DI_U04 K1: DI_K02 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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	- obecność na egzaminie – 2 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny <i>liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 5 godz./0,2 ECTS</i> prorowadzenie dziennika praktyk – 30 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 135 godzin <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 - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 3 godziny Łącznie 5 godz. co odpowiada 0,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U02 U2: DI_U10 K1: DI_K02 K2: DI_K03

ROK 3, SEMESTR V

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Toksykologia, Toxicology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,1/1,9)
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. 2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005 3. Publikacje naukowe z listy JCR
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych. 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 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 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	Udział w wykładach: 15 x 2h = 30 h (1 ECTS) - kontaktowe Udział w ćwiczeniach: 15 x 2h = 30h (1 ECTS) - kontaktowe Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwii sprawdzających: 10 x 3h = 30h (1 ECTS) niekontaktowe Dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe 8h (0,3 ECTS) niekontaktowe Udział w konsultacjach - kontakt z nauczycielem – 3 x 1h = 3h (0,1 ECTS) - niekontaktowe Przygotowanie do zaliczenia końcowego 16 h (niekontaktowe) oraz obecność na egzaminie 2h = 18h (0,6 ECTS) (w tym 2h kontaktowe = 0,1 ECTS) Razem: 4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego: - udział w wykładach – 30h (1 ECTS) - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h (1 ECTS) - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h - obecność na egzaminie – 2h (0,1 ECTS) Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 W2 – DI_W06 U1 – DI_U06 U2 – DI_U11 K1 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Nutrigenomika Nutrigenomics
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (kontaktowe 1,88; niekontaktowe 2,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię	dr inż. Tomasz Czernecki

i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
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 patogenезę 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	<i>Wymagania wstępne:</i> • <i>fizjologia człowieka</i> • <i>podstawy żywienia człowieka</i> • <i>podstawy dietetyki</i> • <i>genetyka</i> • <i>chemia żywności</i>

	Wymagania dodatkowe: <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenzę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004 2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor & Francis Group, 2005 3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006 6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 7. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008 8. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 9. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chełmińska Z., 1992
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz,

	projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	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.
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz. • Przygotowanie do egzaminu – 18 godz., • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 10 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS (kontaktowe: 47 godziny, co stanowi 1,88 punktu ECTS, niekontaktowe: 53 godzin, co stanowi 2,12 punktu ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11 W2 - DI_W09, DI_W10 W3 - DI_W09, DI_W02 U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05 U2 - DI_U04

	U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10 K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06 K2 - DI_K01,
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Dietetyka pediatryczna Pediatric dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	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. 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 Fizjologia żywienia człowieka 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. 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 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007 3. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008 4. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 5. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001 6. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, prezentacja Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety

efektów uczenia się	W3 – kolokwium, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja, egzamin Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych, Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Egzamin 100%.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Udział w wykładach – 30 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., udział w egzaminie – 4 godz. 64 godz -2,6 pkt Niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń –25 godz. przygotowanie do egzaminu – 21 godz. opracowanie diet – 10 godz konsultacje – 4 godz 60 godz – 2,4 pkt 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 – 30 godz; w ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach – 4 godz; egzamin – 4 godz ;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 – DI_W03 U1 – DI_U01, DI_U08 U2 – DI_U02 K1 – DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Farmakologia i interakcja leków z żywnością Pharmacology and drug-food interactions
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na	3 (2/1)

kontaktowe/niekontaktowe	
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 alkoholem.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydawnictwo CZELEJ 2007 2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008 3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008 4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007. Literatura uzupełniająca

	1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN 2011 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, W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium U1 - ocena wykonania ćwiczeń, K1 - ocena pytań otwartych, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	70% - ocena z pisemnego egzaminu 30% - ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	kontaktowe - udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 15 godz., - egzamin 2 –godz. Łącznie 47 godz. - 2 pkt ECTS niekontaktowe - przygotowanie do kolokwiów – 1 x 2 godz. = 2 godz. - przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz. - przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 3 godz., - przygotowanie prezentacji – 3 godz. - konsultacje – 2 godz. - czytanie tematycznej literatury – 4 godz. - przygotowanie do egzaminu - 7 godz. łącznie 28 godz. niekontaktowych - 1.pkt ECTS; Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2.punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W10; W2 – DI_W11; W3 – DI_W10; U1 – U1 - DI_U08 K1 - DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi starszych Nutrition of older people
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,88)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. prof. uczelni Wioletta Samolińska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Ukazanie zmian w zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze wynikających z procesu starzenia się. Poznanie zasad prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Posiada wiedzę w wybranych zagadnieniach związanych z żywieniem osób starszych.
	2. Zna zasady prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku uwzględniające zamiany zachodzące w starzejącym się organizmie
	Umiejętności:
	1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia.
	2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.
	3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.
Treści programowe modułu	Zmiany zachodzące w organizmie osób starszych i

	ich wpływ na zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze. Normy żywienia osób starszych. Zasady żywienia osób starszych. Wprowadzenie do obsługi wybranych programów dietetycznych Dietetyk. Opracowywanie jadłospisów dla osób starszych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Jarosz, M., Rychlik, E., Stoś, K., Charzewska, J. 2020. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego-Państwowy Zakład Higieny, Warszawa https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2021/03/normy_zywienia_2020web.pdf Literatura uzupełniająca: Jarosz M. 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Gawęcki J. (red.) 2022. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1). wyd. PWN, Warszawa. Grzymisławski M., Moszak M (red.). 2022. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2). wyd. PWN Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). 2009. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), wyd. PWN Warszawa. Gronowska-Senger A. 2013. Zarys oceny żywienia, wyd. SGGW, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2016. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywienie Człowieka i Metabolizm, Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) - ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (ćwiczenia rachunkowe, korzystanie z programów dietetycznych, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office) - konsultacje. 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	Sposoby weryfikacji: W1 W2 – ocena projektu, pracy pisemnej w formie testu. U1 U2 U3 K1 K2 - zadania wykonane indywidualnie, ocena projektu wykonanego indywidualnie (ocena projektu z udziałem osoby starszej - projekt oceny żywienia obejmuje trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby). Formy dokumentowania: Test, zadania, projekty - archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej. Dziennik prowadzącego Zaliczenie końcowe Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (50%) i ocena z zaliczenia materiału wykładowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.

Bilans punktów ECTS	Kontaktowe wykłady (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS Niekontaktowe przygotowanie do zajęć (6 godz./0,24 ECTS), przygotowanie projektu (10 godz./0,4 ECTS), przygotowanie do zaliczenia (6 godz./0,24 ECTS), Łącznie 22 godz./0,88 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 52 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01; DI_W08; DI_W09 W2 – DI_W03; DI_W08 U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U10 U2 – DI_U08; DI_U10 U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10 K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi otyłych Nutrition of obese people
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. prof. uczelni Wioletta Samolińska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Zapoznanie się z wpływem czynników środowiskowych na powstawanie nadwagi i otyłości. Zaznajomienie się z oceną sposobu żywienia w celu identyfikacji błędów żywieniowych przyczyniających się do powstawania nadwagi czy otyłości. Dostarczenie wiedzy na temat metod profilaktyki nadwagi i

	otyłości. Poznanie zasad leczenia żywieniowego otyłości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna przyczyny nadwagi i otyłości.
	2. Wymienia sposoby zapobiegania nadwadze i otyłości.
	3. Ma wiedzę na temat żywieniowych metod leczenia osób otyłych
	Umiejętności:
	1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia.
	2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.
	3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób otyłych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób otyłych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.
Treści programowe modułu	Epidemiologia i diagnostyka otyłości. Leczenie żywieniowe otyłości. Wprowadzenie do obsługi wybranych programów dietetycznych. Ocena żywienia osób z nadwagą lub otyłych. Opracowywanie jadłospisów dla osób z nadwagą lub otyłych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Jarosz, M., Rychlik, E., Stoś, K., Charzewska, J. 2020. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego-Państwowy Zakład Higieny, Warszawa https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2021/03/normy_zywienia_2020web.pdf Literatura uzupełniająca: Jarosz M. 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Gawęcki J. (red.) 2022. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1). wyd. PWN, Warszawa. Grzymisławski M., Moszak M (red.). 2022.

	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2). wyd. PWN Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). 2009. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), wyd. PWN Warszawa. Gronowska-Senger A. 2013. Zarys oceny żywienia, wyd. SGGW, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2016. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) - ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (ćwiczenia rachunkowe, korzystanie z programów dietetycznych, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office) - konsultacje. 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	Sposoby weryfikacji: W1 W2 W3 – ocena projektu, pracy pisemnej w formie testu. U1 U2 U3 K1 K2 - zadania wykonane indywidualnie, ocena projektu wykonanego indywidualnie (ocena projektu z udziałem osoby otyłej lub z nadwagą - projekt oceny żywienia obejmuje trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby). Formy dokumentowania: Test, zadania, projekty - archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej. Dziennik prowadzącego Zaliczenie końcowe Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego

	przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (50%) i ocena z zaliczenia materiału wykładowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe wykłady (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS Niekontaktowe przygotowanie do zajęć (6 godz./0,24 ECTS), przygotowanie projektu (10 godz./0,4 ECTS), przygotowanie do zaliczenia (6 godz./0,24 ECTS), Łącznie 22 godz./0,88 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 52 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01; DI_W09 W2 W3 – DI_W03; DI_W08 U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U10 U2 – DI_U08; DI_U10 U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10 K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Dodatki do żywności / food additives
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem dodatku do żywności, przedstawienie rodzajów dodatków obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one niebezpieczne dla zdrowia człowieka.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.
	Umiejętności:
	1. Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.
	2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.
Treści programowe modułu	Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Definicja dodatku do żywności, uwarunkowania prawne, rodzaje i klasyfikacje dodatków do żywności. Bezpieczne poziomy spożycia dodatków, zawartość w żywności dla dzieci, specjalnego żywienia medycznego. Konserwanty i wzmacniacze smaku, barwniki, spulchniacze, emulgatory i zagęstniki. H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007. I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009. M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.

	Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, Pogadanka, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: zaliczenie pisemne, U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne 100%
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach aud. i lab. – 15 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godz. <u>ECTS kontaktowe</u> - 32 godz. co odpowiada 1,3 p. ECTS. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 4 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godziny <u>ECTS niekontaktowe</u> - 20 godz. co odpowiada 0,7 p. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach aud. i lab. – 15 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godz. Łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W03 U1, U2 – DI_U06 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Suplementy diety/ Dietary supplements
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem suplementu diety, przedstawienie rodzajów suplementów obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one bezpiecznie stosowane, a kiedy mogą wchodzić w niebezpieczne interakcje z żywnością i być niebezpieczne

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

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach aud. i lab. – 15 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godz. <u>ECTS kontaktowe</u> - 32 godz. co odpowiada 1,3 p. ECTS. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 4 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godziny <u>ECTS niekontaktowe</u> - 20 godz. co odpowiada 0,7 p. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach aud. i lab. – 15 godz. - zaliczenie końcowe – 2 godz. Łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W11 U1, U2 – DI_U08 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Przemysłowa produkcja potraw Industrial production of dishes.
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	przedmiot do wyboru
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4, w tym 2 kontaktowe
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy dotyczącej produkcji przemysłowej potraw z zastosowaniem różnorodnych technik kulinarnych wykorzystywanych w żywieniu zbiorowym oraz przedstawienie współczesnych trendów w gastronomii i sztuce kulinarnej. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w surowcach podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją pracy oraz

	funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów.
	W2 Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.
	W3 Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi
	Kompetencje społeczne:
	K1 Posiada umiejętność współpracy z innymi osobami w grupie
	K2 Ma świadomość istotności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym
	K3 Ma świadomość jakie czynniki wpływają na zachowanie bezpieczeństwa żywności w przemysłowej produkcji potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują tematy związane z: rolą przemysłowej produkcji potraw w żywieniu zbiorowym; organizacją i specyfiką pracy w placówkach zbiorowego żywienia; klasyfikacją, specyfiką i funkcjonowaniem różnych typów zakładów gastronomicznych; regulacjami dotyczącymi podstawowych zasad higieny w przemysłowej produkcji potraw wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych wyrobów; podstawowych technik kulinarnych stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki procesów i przemian zachodzących w surowcach podczas sporządzania potraw; czynnikami wpływającymi na kształtowanie smaku, zapachu, struktury i konsystencji potraw oraz ogólnych zasad produkcji wyrobów prozdrowotnych. Ćwiczenia obejmują: omówienie poszczególnych elementów obróbki wstępnej i termicznej określonych grup surowców wykorzystywanych w przemysłowej produkcji potraw i ich wpływ na zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych wyrobów; produkcję wybranych potraw (na podstawie opracowanych receptur) i ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2) ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3) wykład 30 godz. 4) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, W3- ocena pracy pisemnej, U1- ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,
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	- udział w wykładach – 30h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-30h -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych –8h - przygotowanie do kolokwium – 25h -dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 8h. Łączny nakład pracy studenta to 108 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach –30h -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-30h Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 – DI_W04 U1 – DI_U09 K1 – DI_K02 K2 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Technologia gastronomiczna/ Gastronomic Technology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	przedmiot do wyboru
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4, w tym 2 kontaktowe
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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.
	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. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod

	redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003 6.Zalewski S.(red) Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2) ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3) wykład 30 godz. 4) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2 - ocena pracy pisemnej lub wypowiedzi ustnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego
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, kolokwium, 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	- udział w wykładach – 30h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych –8h - przygotowanie do kolokwium – 25h -dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7h -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 5h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 8h. Łączny nakład pracy studenta to 108 godz. co odpowiada

	4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach –30h -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 – DI_W04 U1 – DI_U09 K1 – DI_K02 K2 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie Nutrition of sportsmen and physically active people
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 3 (kontaktowe 2,1 / niekontaktowe 0,9)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. Uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii 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	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. 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.
Wykaz literatury podstawowej	Literatura podstawowa:

i uzupełniającej	1. Instrukcje do ćwiczeń. Literatura uzupełniająca: 1. Celejowa I. Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007. 4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002. 5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywnienia, Warszawa, 2010. 6. Gershwin E., Nestel P.: Handbook of Nutrition and Immunity, Humana Press Inc., 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Kcalmar/Make me Diet 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań, 4) prezentacja, 5) wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie pisemne, W2- zaliczenie pisemne, U1- ocena wykonania projektu, U2- ocena wykonania projektu, U3- ocena wykonania projektu, K1- ocena projektu, K2- ocena projektu, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne.
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	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 82 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 30 godz.,

	- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 52 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym; - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - egzamin – 2 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01 W1 - DI_W03 W2 - DI_W11 U1 - DI_U02 U1 - DI_U04 U2 - DI_U04 U3 - DI_U08 U3 - DI_U10 K1 - DI_K04 K1 - DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Środki wspomagające aktywność fizyczną Supplements supporting physical activity
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ

Jednostka oferująca moduł	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego przez osoby aktywne fizycznie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji ergogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.
	2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Moduł obejmuje zasady suplementacji diety osób o zwiększonej aktywności fizycznej, jej wpływ na zdrowie człowieka; rolę suplementów diety – białkowych, węglowodanowych, tłuszczowych, witamin oraz soli mineralnych; niedozwolone środki ergogeniczne; suplementację diety osób aktywnych fizycznie podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; zasady suplementacji w celu redukcji i zwiększenia masy ciała.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Tomaszewski W., Jakubowska E., Kozłowski A., Paliszewska M., Sikorzak W., Tomaszewski M. 2001. Odżywki i preparaty wspomagające w sporcie. Agencja Wydawnicza Medsportpress, Warszawa. Zajac A., Poprzęcki S., Czuba M., Zydek G., Gołaś A. 2012. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. Akademia Wychowania Fizycznego, Katowice. Bean A. „Żywienie w sporcie”, Wydawnictwo Zysk i Spółka, Poznań, 2015. Literatura zalecana: 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. Meadows-Oliver M., Ryan-Krause P. 2007. Powering up with sports and energy drinks, Journal of Pediatric Health Care, 21, 6, 413-416. Jarosz M. (red.). 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych, obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	sprawdziany, sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, prezentacja multimedialna, arkusz zaliczeniowy
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z zaliczenia przedmiotu, ocena z kolokwiów oraz projektów diet, obecność na zajęciach, postawa i zaangażowanie studenta podczas zajęć.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - przygotowanie prezentacji i projektów diet – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI2A_W01, DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06, DI2A_W07, DI2A_U01, DI2A_U02, DI2A_U03, DI2A_U05, DI2A_K02, DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 1 Seminar 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy

Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,6/0,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do egzaminu dyplomowego
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
	Umiejętności:
	1.Student umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienia związane z kierunkiem studiów
	2.Student potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1.Student rozumie potrzebę doksztalcania 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	Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w prezentacji/referacie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusji K1 – ocena z udziału w dyskusji

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% przygotowanie i prezentacja konspektu
Bilans punktów ECTS	• udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W12 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 K1 - DI_K01

ROK 3, SEMESTR VI

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena i bezpieczeństwo żywności Food Hygiene and Safety
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)
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 b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i 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 Chemia nieorganiczna 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. <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. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. 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. <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 W2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin U1 – sprawozdanie, egzamin U2 – sprawozdanie, egzamin K1 – egzamin K2 – sprawozdanie, praca projektowa K3 – egzamin, sprawozdanie, praca projektowa 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	udział w wykładach 15 g. udział w ćwiczeniach 5 g. aud. + 10 g. lab. = 15 g. przygotowanie do ćwiczeń 15 g. przygotowanie do sprawdzianów 2 x 4 g = 8 g. dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach 11 x 2 g. = 22 g. studiowanie literatury do egzaminu 10 g udział w egzaminie 2 g. Całkowity czas pracy studenta (3 p. ECTS) 87 g.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 g. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 g. obecność na egzaminie – 2 g. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 – DI_W04 U1 – DI_U06 U2 – DI_U11 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02 K3 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności Normalization, standardization and certification of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,28/0,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych/Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Regionalnych
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	Wiedza: W1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności w ochronie zdrowia i życia konsumenta. K2. Rozumie potrzebę zmian wprowadzanych w standardach jakościowych i przepisach prawa żywnościowego oraz potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w tym zakresie.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji, certyfikacji i akredytacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych, akredytujących i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organa urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów rolnych i środków spożywczych, znaki jakości, standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gneta B. (red. nauk.). Prawne aspekty jakości towarów. Wolters Kluwer , 2015. Łunarski J. Normalizacja i standaryzacja. Wyd. Politechniki Rzeszowskiej, 2014. Czasopisma: Problemy Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, konsultacje, dyskusja, projekty, analiza przypadków
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – zaliczenie pisemne U1 – zaliczenie pisemne, zadania projektowe K1 – dyskusja panelowa, K2 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa, zadania projektowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z zadań projektowych Ocena końcowa – ocena z zaliczenia końcowego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - udział w ćwiczeniach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - obecność na zaliczeniu końcowym – 2 godz. – 0,08 ECTS 32 godz. kontaktowych/1,28 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie zadania projektowego – 8 godz. – 0,2 ECTS - przygotowanie do zaliczenia końcowego – 5 godz. – 0,72 ECTS - udział w konsultacjach – 5 godz. – 0,2 ECTS, 18 godz. niekontaktowych/ 0,72 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach – 15 godz. - obecność na zaliczeniu końcowym/poprawkowym – 2 godz. Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 32 godz. – 1,28 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W04 U1 – DI_U01 K1 – DI_K03 K2 – DI_K10

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Współczesne trendy w żywieniu człowieka/Contemporary trends in human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka,

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

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - obecność na sprawdzianie – 1 godz. Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W03 U1, 2 - DI_U04, K1 - DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity Science of Plant Products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. inż. Marta Wesołowska-Trojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów roślinnych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	Absolwent pozna metody stosowane w ocenie jakości żywności.
	.
	Umiejętności:
	Absolwent będzie w stanie kontrolować jakość produktów żywnościowych. 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, dokształcania się i rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji. 2. Student jest gotów do pracy zespołowej, komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących dietetyki 3. Student potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. 4. Student potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Analiza i ocena jakości żywności Technologia żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów. Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych, m.in.: dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych, kaw rozpuszczalnych, win, piw, kasz, wyrobów cukierniczych, czekolad oraz makaronów
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń Literatura zalecana: FLACZYK E., GÓRECKA D. i KORCZAK J., red., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu ŚWIDERSKI F. i WASZKIEWICZ-ROBAK B., red., 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Warszawa: Wydawnictwo SGGW ZIN M., red., 2009. Ocena żywności i żywienia. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego KĘDZIOR W., red., 2003. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych Ćwiczenia audytoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, egzamin pisemny, W2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie

	wykonywania ćwiczenia, egzamin pisemny, U1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny, U2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny, U3 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania, egzamin pisemny, K1 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, K2 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, K3 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, K4 - rozmowa kontrolna ze studentem w czasie wykonywania ćwiczenia, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdanie, dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z zaliczenia trzech kolokwii na ćwiczeniach jest średnią arytmetyczną i stanowi 50% Oddane wszystkie sprawozdania z wykonywanych ćwiczeń 50%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - udział w wykładach: 15 h - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 15 h - udział w konsultacjach związanych z - egzamin: 2 h Razem: 32 h – 1,28 pkt ECTS Niekontaktowe: - przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: - czytanie instrukcji laboratoryjnych: 5 h - opracowywanie sprawozdań: 5 h - przygotowywanie się do sprawdzianów: 3 h - czytanie zalecanej literatury: 10 h - przygotowywanie się do egzaminu: 10 h - udział w konsultacjach związanych z przygotowywaniem się do zaliczenia i egzaminu: 10 h Razem: 43 h – 1,72 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 75 h, co odpowiada 3 punktom ECTS.

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 15 h, w ćwiczeniach – 15 h i w konsultacjach – 20 h; egzamin – 2 h. Łącznie: 52 h, co odpowiada 2 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W04, InzDI_W01 W2- DI_W06 U1-DI_U01, InzDI_U02 U2- DI_U02, InzDI_U03 U3- DI_U04, InzDI_U04 K1- DI_K01 K2- DI_K02 K3-DI_K03 K4-DI-K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,52/1,48)
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
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011. Szulc T., Barłowska J.: Tajemnice mleka. Wyd. UP we Wrocławiu, 2020 Rozporządzenia i normy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.
Sposoby weryfikacji oraz formy	W1 – zaliczenie pisemnych kolokwii i pisemnego

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	egzaminu U1 – ocena sprawozdań K1 – ocena umiejętności zastosowania odpowiednich analiz i różnych metod badawczych oraz interpretacji uzyskanych wyników Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, sprawdziany, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne
Elementy i wagi mające wpływ na końcową ocenę	Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 80% = ocena ze sprawozdań 20% Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, przygotowanie do zajęć, studiowanie rozporządzeń, norm i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 10 godz./0,4 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 20 godz./0,8 pkt. ECTS - poprawkowe zaliczanie częściowego materiału ćwiczeniowego – 6 godz./ 0,24 pkt. ECTS - obecność egzaminie – 2 godz./0,08 pkt. ECTS . Łącznie 38 godz., co odpowiada 1,52 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie się do zajęć praktycznych poprzez studiowanie literatury przedmiotu (norm, rozporządzeń, skryptów, podręczników i innej literatury fachowej – 15 godz./ 0,6 pkt. ECTS - przygotowanie się do zaliczeń częściowych – 8 godz./0,32 pkt. ECTS - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz./0,24 pkt. ECTS, - przygotowanie do egzaminu – 8 godz./0,32 pkt. ECTS Łącznie 37 godz., co odpowiada 1,48 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 10 godz./0,4 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 20 godz./0,8 pkt. ECTS - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz./0,24 pkt. ECTS, - przygotowanie do egzaminu – 8 godz./0,32 pkt. ECTS - poprawkowe zaliczanie częściowego materiału ćwiczeniowego – 6 godz./ 0,24 pkt. ECTS - obecność egzaminie – 2 godz./0,08 pkt. ECTS . Łącznie 42 godz., co odpowiada 1,76 pkt. ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W05 U1 – DI_U07 K1 – DI_K02
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Interwencja żywieniowa <i>Nutritional intervention</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii / 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	<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. <u>Cwiczenia:</u> Prace projektowe związane z planowaniem i realizacją przez studentów, interwencji żywieniowej na podstawie studium przypadku oraz przedstawianie efektów swoich prac w formie prezentacji multimedialnej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych.</i> Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne. <i>Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii.</i> Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne. <i>Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę.</i> Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Warszawa, 2016. Diabetologia Praktyczna 6(1) (2020) <i>Model and process for nutrition and dietetic practice.</i> The British Dietetic Association (2019). Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku. Praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	Sposoby weryfikacji: W1 i W2- ocena sprawdzianu pisemnego

efektów uczenia się	U1 i U2- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekt, prezentacja multimedialna) K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, projekt i prezentacja multimedialna oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 50% ocena z ćwiczeń w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach (15 godz. kontakt./ 0,6 ECTS) udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (15 godz. kontakt./ 0,6 ECTS) udział w konsultacjach (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS) przygotowanie projektu i prezentacji (10 godz. niekontakt./ 0,4 ECTS) - przygotowanie do zaliczenia pisemnego (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 15 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 15 godz. Łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 -DI_ W03 W2 - DI_ W01 U1 - DI_ U01 U2 - DI_ U08 K1 - DI_ K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Dietoterapia Dietotherapy
Język wykładowy	Angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5,00 (kontaktowe 2,48; niekontaktowe 2,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię	dr inż. Tomasz Czernecki

i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenzę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
	Umiejętności:
	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dieta) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,
	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Wymagania wstępne:</i> • <i>fizjologia człowieka</i> • <i>podstawy żywienia człowieka</i> • <i>podstawy dietetyki</i> • <i>genetyka</i> • <i>chemia żywności</i>

	Wymagania dodatkowe: <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	<i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenezę wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	10. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki.</i> Mirosław J., Wyd. IZZ, Warszawa, 2010 11. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Ciborowska H., 2008 12. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009 13. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011 14. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 15. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 16. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease.</i> Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 17. <i>Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions.</i> Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na

	podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	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.
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz. • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz., • przygotowanie do egzaminu – 20 godz. • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5,00 punktom ECTS. Liczba godzin kontaktowych 62 (2,48 pkt. ECTS), liczba godzin nie kontaktowych 63 (2,52 pkt. ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10 W2: DI_W07, DI_W11 W3: DI_W03, DI_W09 U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08 U2: DI_U05, DI_U01 U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10 K1: DI_K04, K2: DI_K01,

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Dietoterapia Dietotherapy
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5,00 (kontaktowe 2,48; niekontaktowe 2,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenzę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
	Umiejętności:
	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dieta) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,

	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Wymagania wstępne:</i> • <i>fizjologia człowieka</i> • <i>podstawy żywienia człowieka</i> • <i>podstawy dietetyki</i> • <i>genetyka</i> • <i>chemia żywności</i> <i>Wymagania dodatkowe:</i> <i>Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</i>
Treści programowe modułu	<i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenęz wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	18. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IZZ, Warszawa, 2010</i> 19. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</i> 20. <i>Dietoterapia 1. Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009</i> 21. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011</i> 22. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</i> 23. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</i> 24. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</i> 25. <i>Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006</i>

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	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.
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz. • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz., • przygotowanie do egzaminu – 20 godz. • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5,00 punktom ECTS. Liczba godzin kontaktowych 62 (2,48 pkt. ECTS), liczba godzin nie kontaktowych 63 (2,52 pkt. ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10 W2: DI_W07, DI_W11 W3: DI_W03, DI_W09 U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08 U2: DI_U05, DI_U01 U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10 K1: DI_K04, K2: DI_K01,

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev
Jednostka oferująca moduł	Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich i przyprawowych w życiu codziennym jako prozdrowotnych, profilaktycznych i leczniczych składników diety w oparciu o zawarte w nich grupy składników biologicznie czynnych. Przedstawiony zostanie wpływ i możliwości zastosowania ziół i przypraw w profilaktyce zdrowia oraz ich wpływ na jakość potraw. Studenci zapoznają się z najnowszą wiedzą o receptorach smaku, oraz ich znaczeniu w dietetyce.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza: 1. Student zna zalecenia spożycia składników pokarmowych i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą

zajęć.	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. Standaryzacja ziół i przypraw, rola normalizacji w kreowaniu jakości produktów roślinnych. Produkty roślinne i substancje bioaktywne jako składniki żywności funkcjonalnej. Zastosowanie roślin leczniczych i przyprawowych w dietetyce i przemyśle spożywczym. Prawo żywnościowe dotyczące dodatków żywnościowych w Polsce i w krajach UE. Ćwiczenia: Receptory smaku - Test gęstości kubków smakowych i wrażliwości smakowej. Metody

	przygotowywania preparatów z surowców pochodzenia roślinnego. Czynniki kształtujące jakość surowca. Ocena jakości dostępnych preparatów ziołowych. Rynek ziołowych suplementów diety. Towaroznawcza i organoleptyczna ocena przypraw dostępnych na rynku polskim. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Zioła i przyprawy w kuchniach świata. Wykorzystanie ziół i przypraw w dietoprofilaktyce i dietoterapii wybranych schorzeń – praca w programie Dietetyk.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i 3/2 uzupełniającej olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm. 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. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halarewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykłady w formie prezentacji multimedialnej; 2. Ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa; 3. Ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa - w tym działania w zakresie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik e-learningu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne, U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, K – udział i aktywność w dyskusji, w ćwiczeniach <u>DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</u> w formie: Dziennik prowadzącego Ocena prac: zaliczenia cząstkowego i ocena z

	projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń Ocena z zaliczenia końcowego Archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń oraz ocena z projektów (45%), aktywność studentów (5%) i ocena z zaliczenia końcowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: 30 godz. (1,2 pkt ECTS) w tym: - udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. Niekontaktowe: 20 godz. (0,8 pkt ECTS) w tym: - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - udział w konsultacjach – 5 godz.,
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI_W03 W2 - DI_W05 W3 - DI_W11 U1 - DI_U05 U2 - DI_U07 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02 K3 - DI_K04

Nazwa kierunku studiów / Study course	Dietetyka / Dietetics
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim / Name of the module	Przedmiot do wyboru 9 Healing Properties of Herbs <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	stationary / stacjonarne
Rok studiów dla kierunku / Year of the studies	III
Semestr dla kierunku / Semester	6

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe / ECTS credits	2 (1.2/0.8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł / Lecturer	Dr inż. Edyta Kowalcuk-Vasilev
Jednostka oferująca moduł / Unit offering the module	Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii 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 groups of biologically active components contained in them, 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	Lectures include: 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. The classes include: 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. Analytical preparation of herbal preparation (infusion, decoction, macerate) and evaluation of its antioxidant properties. Designing a diet in terms of dietoprophylaxis and/or dietotherapy of selected disorders using herbs.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej / References	Fitoterapia i leki roślinne, Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2012, wyd.1. Ziołolecznictwo. Poradnik dla lekarzy; Ożarowski A. (red.), Wydawnictwo PZWL 1992. Farmakognozja. Kohlmunzer S. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2013, wyd. 5. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm. 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. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne / Teaching methods	1. Lectures in the form of a multimedia presentation; 2. Auditory classes – case studies, preparations of projects, panel discussion; 3. Laboratory classes - individual and teamwork including teaching and learning activities using e-learning methods and techniques
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się / Assessment methods	Knowledge - the assessment of the preparation of projects, written credit, Skills - assessment of project preparation, work on laboratory classes, Social competences - participation and activity in

	discussions, in classes <u>Documentation of the learning outcomes achieved in the form of:</u> - Instructor's logbook - Evaluation of works: partial credit and evaluation of projects and reports from performed exercises - Evaluation of the final credit - Archiving in paper or digital form.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową / Elements and scales influencing final grade	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.
Bilans punktów ECTS / ECTS credits	Contact hours: 30 hours (1.2 ECTS points) including: - participation in lectures - 15 h. - participation in classes and laboratories - 15 h Non-contact: 20 hours (0.8 ECTS points) including: - preparation for the laboratory and auditorium classes - 5 h - completion of the reports from laboratory classes - 5 h - preparation to the assessment - 5 h - participation in consultations - 5 h
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego / The workload related to the activities requiring direct participation of lecturer	participation in lectures - 15 h participation in the auditory and laboratory classes – 15 h Total: 30 hours which refer to 1.2 ECTS points.
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 W1 - DI_W03 W2 - DI_W05 W3 - DI_W11 U1 - DI_U05 U2 - DI_U07 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02 K3 - DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Bioaktywne składniki żywności Bioactive components of food
Język wykładowy	Polski

Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	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 mikro-elementów. 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 2. J. Kączkowski: 1993 i wzowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa 3. A. Kołodziejczyk: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa 4. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J. Dziuba, Ł. Fornal, Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu

	końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20 % Ocena z wykładu 80 %
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - obecność na egzaminie – 2 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 Łącznie 42 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 2. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 pkt ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym; - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - egzamin – 2 Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,08 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 - DI_W02 U1 - DI_U02 U2 - DI_U05 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K04 K3 - DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Żywność funkcjonalna Functional food

Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr 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	- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015 - Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009 - Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007 - żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015 - Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa - Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa - Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa - Gawęcki J., Libudzisz Z. (red),. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena

	niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20 % Ocena z wykładu 80 %
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - obecność na egzaminie – 2 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 Łącznie 42 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 2. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 pkt ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym; - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - egzamin – 2 Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,08 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 - DI_W02 U1 - DI_U02 U2 - DI_U05 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K04 K3 - DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w	Seminarium 2

języku angielskim	Seminar 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2(1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Głównym przygotowaniem studenta do 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 utrwala i uaktualnia wiedzę z dotychczasowego toku studiów
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację na wybrany temat argumentując swoje racje
	2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	3. Potrafi opracować konspekt odpowiedzi na pytania z obszaru wiedzy dotyczącej kierunku studiów.
	Kompetencje społeczne:
	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	Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. przygotowanie przez

	studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusja U3 – ocena konspektu K1 – ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% prezentacja projektu i udział w dyskusji
Bilans punktów ECTS	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., Przygotowanie wystąpienia ustnego – 20 godz. Gromadzenie literatury – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01-12 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 U3 – DI_U05 K1 - DI_K01-03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Egzamin dyplomowy/ Diploma exam
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (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: 1. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012. 2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. 3. EFSA Journal 4. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące dietetyki i żywienia człowieka
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Samodzielna praca studenta nad przygotowaniem zagadnień z zakresu egzaminu dyplomowego
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1, U2, K1- wypowiedź ustna na zadane pytania poprzedzona sporządzeniem konspektów odpowiedzi na poszczególne pytania Formy dokumentowania osiągniętych wyników: konspekt odpowiedzi, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	50% ocena prezentacji skróconego projektu, odpowiedzi na pytania do projektu 50% ocena odpowiedzi na pytanie ogólne i kierunkowe
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie odpowiedzi na znane wcześniej pytania egzaminacyjne – 94 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –5 godz, - obecność na egzaminie – 1 godz Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –5 godz,

udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 1 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01- DI_W12 U1, 2 - DI_U08, DI_U10, K1 - DI_K04