



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

DIETETYKA

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

Studia niestacjonarne 2. stopnia
stan na 1.10.2025

ROK 1, SEMESTR I

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia żywienia człowieka Physiology of human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,0 / 2,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Winiarska-Mieczan, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie i zrozumienie mechanizmu regulacji procesów fizjologicznych, współdziałania narządów i układów w przemianach metabolicznych oraz zachowanie homeostazy organizmu w procesie żywienia, rola składników pokarmowych w odżywianiu człowieka, nabycie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie optymalizacji żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania przewodu pokarmowego człowieka, posiada wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie oraz zna zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan odżywienia pacjenta
	2. Zna zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Budowa i funkcjonowanie przewodu pokarmowego. Struktura mikrobiomu jelitowego a stan zdrowia. Składniki odżywcze, pokarmowe i bioaktywne - trawienie, wchłanianie i metabolizm. Fizjologia żywienia

	zależnie od wieku i stanu zdrowia. Głód i sytość, odczuwanie smaku, zaburzenia odżywiania. Preferencje i awersje pokarmowe. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i odżywienia. Niedożywienie. Nutrikosmetologia.																											
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. 2.Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. 3.Tafil-Klawe M., Klawe J.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. Literatura uzupełniająca: 1.Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. 2.Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998																											
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja																											
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - egzamin pisemny, U1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, K1 - udział w dyskusji, ocena pytań otwartych na sprawdzianach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny																											
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa - egzamin pisemny – 100% oceny																											
Bilans punktów ECTS	<table><tr><td colspan="3">Kontaktowe</td></tr><tr><td>Wykłady</td><td>16 godz.</td><td>0,64 ECTS</td></tr><tr><td>Konsultacje</td><td>5 godz.</td><td>0,20 ECTS</td></tr><tr><td>Egzamin/egzamin poprawkowy</td><td>2 godz.</td><td>0,08 ECTS</td></tr><tr><td>Razem kontaktowe</td><td>23 godz.</td><td>1 ECTS</td></tr><tr><td colspan="3">Niekontaktowe</td></tr><tr><td>Studiowanie literatury</td><td>20 godz.</td><td>0,80 ECTS</td></tr><tr><td>Przygotowanie do egzaminu</td><td>30 godz.</td><td>1,20 ECTS</td></tr><tr><td>Razem niekontaktowe</td><td>50 godz.</td><td>2,00 ECTS</td></tr></table>	Kontaktowe			Wykłady	16 godz.	0,64 ECTS	Konsultacje	5 godz.	0,20 ECTS	Egzamin/egzamin poprawkowy	2 godz.	0,08 ECTS	Razem kontaktowe	23 godz.	1 ECTS	Niekontaktowe			Studiowanie literatury	20 godz.	0,80 ECTS	Przygotowanie do egzaminu	30 godz.	1,20 ECTS	Razem niekontaktowe	50 godz.	2,00 ECTS
Kontaktowe																												
Wykłady	16 godz.	0,64 ECTS																										
Konsultacje	5 godz.	0,20 ECTS																										
Egzamin/egzamin poprawkowy	2 godz.	0,08 ECTS																										
Razem kontaktowe	23 godz.	1 ECTS																										
Niekontaktowe																												
Studiowanie literatury	20 godz.	0,80 ECTS																										
Przygotowanie do egzaminu	30 godz.	1,20 ECTS																										
Razem niekontaktowe	50 godz.	2,00 ECTS																										
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach 16 godz. – 0,64 ECTS; udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu 5 godz. – 0,20 ECTS; obecność na egzaminie 2 godz. - 0,08 ECTS. Łącznie 23 godz. co odpowiada 0,92 ≈ 1,0 punktom ECTS																											
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W01 W2 - DI2A_W03 U1 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K03																											

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Patofizjologia kliniczna
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	Studia niestacjonarne II stopnia
Forma studiów	stacjonarne / niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Marta Wójcik
Jednostka oferująca moduł	Zakład Patofizjologii, Katedra Przedklinicznych Nauk Weterynaryjnych
Cel modułu	Celem kształcenia jest poznanie podstaw etiopatogenezy oraz patomechanizmów wybranych zaburzeń i chorób u ludzi oraz zrozumienie związków przyczynowo-skutkowych pomiędzy chorobą a towarzyszącymi jej zaburzeniami żywieniowymi i wykorzystanie tej wiedzy w postępowaniu terapeutycznym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	DI2A_W02 Ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom.
	DI2A_W05 Ma pogłębioną wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych.
	DI2A_W06 Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływu na postępowanie dietetyczne
	Umiejętności:
	DI2A_U03 Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.
	DI2A_U04 Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.
	Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01 Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	DI2A_K02 Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska

Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy znajomości anatomii i fizjologii człowieka oraz znajomość najważniejszych endogennych procesów biochemicznych.
Treści programowe modułu	Zapoznanie studentów z mianownictwem patofizjologicznym (np. pojęcie zdrowia i choroby) Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia) – przyczyny, objawy, leczenie i postępowanie żywieniowe. Nowotwory – etiologia, patomechanizm. Kacheksja nowotworowa - postępowanie żywieniowe u pacjenta w fazie kacheksji nowotworowej. Cukrzyca- przyczyny, patomechanizm, objawy, rodzaje. Postępowanie terapeutyczne z uwzględnieniem diety. Zespoły upośledzonego wchłaniania jelitowego – patomechanizm zaburzeń pierwotnych i wtórnych. Postępowanie żywieniowe w przebiegu wybranych chorób autoimmunologicznych (np. choroba Hashimoto).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: B.Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban & Partner 2009 Thor P. Podstawy patofizjologii człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Kraków 2007 Silbernagl S., Lang F. Atlas patofizjologii. MedPharm, Wrocław 2011 Literatura uzupełniająca: Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia tom 1-2. PZWL, Warszawa 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (prezentacje multimedialne, dyskusja)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Pisemne zaliczenie końcowe w zakresie wiedzy i umiejętności wg następujących kryteriów: student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: zaliczenie pisemne.

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia jest brak nieobecności nieusprawiedliwionych oraz pozytywna ocena z zaliczenia - warunek dopuszczenia do kolokwium końcowego (30%) a 70 % stanowi kolokwium końcowe.		
Bilans punktów ECTS	Razem 60 godzin, 3 ECTS kontaktowe Godziny ECTS Wykłady 16 0,8 Konsultacje 9 0,45 Egzamin/egzamin poprawkowy 5 0,25 RAZEM kontaktowe 30 1,5 niekontaktowe studiowanie literatury 15 0,75 przygotowanie do egzaminu 15 0,75 RAZEM niekontaktowe 30 1,5		
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach	16	0,8
	konsultacje	9	0,45
	Egzamin/		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty kształcenia oraz symbole „+” „++” „+++” określające stopień, w jaki efekty kształcenia związane są z danym modułem) DI2A_W02 +++ DI2A_W05 +++ DI2A_W06 ++ DI2A_U03 +++ DI2A_U04 +++ DI2A_K01 +++ DI2A_K02 +++		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Immunologia Immunology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugi stopień studiów
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,5/0,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Piotr Jarocki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka

Cel modułu	Celem prowadzenia przedmiotu Immunologia będzie zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z immunologii oraz z rolą układu odpornościowego w procesach chorobowych i w stanach fizjologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej.
	2. Student zna typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz żywieniowe sposoby na jej podniesienie.
	3. Student zna i charakteryzuje przykładowe choroby autoimmunologiczne.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dokonać prostej analizy wyników badań krwi w odniesieniu do leukocytów.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student potrafi wyszukać i analizować dane z piśmiennictwa.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Studenci powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii (11), genetyki (20) oraz fizjologii człowieka (1).
Treści programowe modułu	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<i>W1, W2, W3 – egzamin pisemny</i> <i>U1 – ocena pytań otwartych na egzaminie pisemnym</i> <i>K1 – egzamin pisemny</i>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100 % ocena z egzaminu

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie 12 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz., obecność na egzaminie – 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02 W2 – DI2A_W05 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Profilaktyka żywieniowa Nutritional prevention
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,6/3,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z nieprawidłowego żywienia oraz sposobami zapobiegania im
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Rozumie cele i zadania edukacji żywieniowej
	W2. Potrafi rozpoznać choroby powstające na skutek wadliwego żywienia i ich konsekwencje
	W3. Zna zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych
	Umiejętności:
	U1. Student posiada umiejętność dokonywania oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki

	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość potrzeby aktualizacji wiedzy
	K2. Potrafi dzielić się wiedzą i promować postawy prozdrowotne poza środowiskiem akademickim
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostaną przedstawione metody oceny pozwalające na określenie stopnia ryzyka rozwoju chorób na tle wadliwego żywienia. Charakterystyka czynników mających wpływ na rozwój chorób dietozależnych oraz przedstawienie szczegółowych zasad postępowania w profilaktyce nowotworów, chorób układu krążenia (miażdżycy), zespołu metabolicznego (otyłości, cukrzycy, nadciśnieniu tętniczemu). Omówienie wpływu błędów żywieniowych popełnianych na różnych etapach życia człowieka na rozwój chorób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn, 2010. Literatura zalecana: Błęcha K., Wawer I.: Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Bonimed, Żywiec 2011 Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą, Wyd. PZWL, Warszawa 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: praca pisemna, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	ocena końcowa: 50% ocena z ćwiczeń ocena z zaliczenia pisemnego 50%
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (4 godz. audyt.+12 godz. lab.) 16 godz. - udział w konsultacjach – 6 godz., - zaliczenie – 2 godz. liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 40 godz./ 1,6 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń – 25 godz. - dokończenie projektów – 25 godz.

	- przygotowanie do zaliczenia– 20 godz - studiowanie literatury - 15 godz. liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 75 godz./ 3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 16 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 6 godz. - zaliczenie – 2 godz. Łącznie 40 godz. co odpowiada 1,6 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W07 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U04, DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fitoterapia stosowana Applied phytotherapy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	<u>obowiązkowy/fakultatywny</u>
Poziom studiów	pierwszego stopnia/ <u>drugiego stopnia</u> /jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ <u>niestacjonarne</u>
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,96/2,04)
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 zastosowaniem roślin leczniczych w fitoterapii ze szczególnym uwzględnieniem grup substancji czynnych oraz sposobów identyfikacji tych składników w roślinach oraz z otrzymywaniem preparatów roślinnych i możliwościami stosowania leku roślinnego w różnych stanach chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).
	2. Zna metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.

	3. Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.
	4. Zna różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego (farmakopealne i niefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i leczeniu różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.
	Umiejętności:
	1. Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym surowcu.
	2. Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.
	3. Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.
	2. Potrafi formułować opinie na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i leczeniu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Chemia, Biochemia</i>
Treści programowe modułu	Fitoterapia jest działem medycyny i farmakologii zajmującym się wytwarzaniem leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców uzyskiwanych z roślin leczniczych oraz ich stosowaniem w profilaktyce i terapii chorób. Obecnie obserwuje się wzrost zainteresowania terapią, w której wykorzystuje się surowce roślinne. Często takie postępowanie jest łączone z odpowiednio opracowaną dietą, która wspomaga działania fitoterapeutyczne. <i>Wykłady obejmują:</i> zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. <i>Ćwiczenia obejmują:</i> badania screeningowe na obecność głównych grup substancji czynnych występujących w roślinach leczniczych, badania fitochemiczne z zakresu oceny jakości surowców roślinnych jak i preparatów ziołowych, oraz przygotowania prostych preparatów ziołowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa:

	1. Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.; Fitoterapia i leki roślinne; PZWL, Warszawa 2007 Literatura zalecana: 1. ESCOP Monographs; ESCOP i Thieme, Exeter, Stuttgart, New York 2003 i suplement 2009 2. European Medicines Agency: http://www.ema.europa.eu/ema/ 3. Matławska I.; Farmakognozja; AM Poznań, Poznań 2008 4. Lutomski J., Alkiewicz j.; Leki roślinne w profilaktyce i terapii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 1993 5. Kohlmünzer S.; Farmakognozja – podręcznik dla studentów farmacji; PZWL, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne W4- zaliczenie pisemne U1- ocena opracowania w zeszycie U2- zaliczenie pisemne U3- ocena opracowania w zeszycie K1- zaliczenie pisemne K2- zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe – 90% Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych – 10%
Bilans punktów ECTS	<u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u> - udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 24 godz. co odpowiada 0,96 punktom ECTS <u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 20 x 1 godz. = 20 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych 10 x 1 godz. = 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 46 godz. co odpowiada 1,84 punktom ECTS Razem punkty ECTS: 2,56 (3)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 6 godz; egzamin 2 godz;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI 2A_W01 W2 – DI2A_W06 W3 – DI2A_W01

	W4 – DI 2A_W03 U1 – DI 2A_U05 U2 – DI2A_U07 U3 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01 K2 – DI 2A_K03
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Demografia i epidemiologia żywieniowa Demography and nutritional epidemiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,72/2,28)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Wioletta Wróblewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zarządzania i Marketingu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z problemami demograficznymi i epidemiologicznymi populacji w Polsce i na świecie oraz ich socjo-ekonomicznymi uwarunkowaniami. Ponadto celem modułu jest wypracowanie umiejętności wyszukiwania i analizy danych statystycznych niezbędnych w analizach zdrowia populacji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna podstawowe pojęcia i mierniki dotyczące zjawisk demograficznych, oceny stanu zdrowia i obciążeń zdrowotnych populacji;
	2. Student ma wiedzę na temat demograficznych, ekonomicznych, społecznych uwarunkowań chorób żywieniowo-zależnych;
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zastosować różne metody analizy zjawisk demograficznych służące określaniu kierunku rozwoju populacji;
	2. Student potrafi określać związek między strukturą demograficzno-społeczną a zagadnieniami zdrowotności ludności;
	3. Student umie interpretować miary częstości występowania chorób i oceniać sytuację epidemiologiczną chorób żywieniowo-zależnych;

	4. Student posiada umiejętność wyszukiwania i analizy danych z różnych źródeł, w aspekcie badań demograficzno-epidemiologicznych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia wiedzy z zakresu profilaktyki chorób dieto-zależnych;
	2. Student potrafi w sposób zorganizowany współpracować w grupie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki
Treści programowe modułu	Treści modułu obejmują zagadnienia dotyczące podstawowych pojęć demograficznych oraz oceny sytuacji i perspektyw demograficznych Polski na tle innych krajów. Ponadto treści obejmują charakterystykę i analizę materiałów źródłowych dla potrzeb planowania, określania czynników ryzyka, profilaktyki w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. J. Holzer. Demografia. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003 2. Jędrychowski W. Podstawy epidemiologii, Wydawnictwo UJ, Kraków 2002. 3. W. Jędrychowski. Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wydawnictwo UJ, Kraków 2010. 4. Red. J. Gawędzki, W. Roszkowski. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2009. 5. Raporty, sprawozdania, dane GUS oraz innych instytucji.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład informacyjny, problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia przedmiotowe: audytoryjne i laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – zaliczenie pisemne (pytania testowe i otwarte) W2 – zaliczenie pisemne (pytania testowe i otwarte) U1 – ocena zadań problemowych lub projektowych, zaliczenie pisemne (pytania testowe i otwarte) U2 – ocena zadań problemowych lub projektowych, zaliczenie pisemne (pytania testowe i otwarte) U3 - ocena zadań problemowych lub projektowych, zaliczenie pisemne (pytania testowe i otwarte) U4 - ocena zadań problemowych lub projektowych, K1 – aktywność i zaangażowanie na zajęciach oraz ocena zadania projektowego K2 - aktywność i zaangażowanie na zajęciach oraz ocena zadania projektowego Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: formularz zaliczeniowy (praca pisemna), zadania problemowe lub zadania projektowe, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne – waga 100% oceny końcowej 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub

	umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)																																							
Bilans punktów ECTS	<table><tr><td>Forma zajęć</td><td>Liczba godz. kontakt.</td><td>Pkt. ECTS</td></tr><tr><td>Wykład</td><td>8</td><td>8/25=0,32</td></tr><tr><td>Ćwiczenia aud.</td><td>8</td><td>8/25=0,32</td></tr><tr><td>Zaliczenie</td><td>2</td><td>2/25=0,08</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Σ=0,72</td></tr><tr><td colspan="3">Liczba godzin niekontaktowych</td></tr><tr><td>Przygotowanie do zaliczenia</td><td>15</td><td>15/25=0,60</td></tr><tr><td>Przygotowanie projektu</td><td>15</td><td>15/25=0,60</td></tr><tr><td>Rozwiązywanie zadań probl.</td><td>5</td><td>5/25=0,20</td></tr><tr><td>Studiowanie literatury i inne.</td><td>16</td><td>16/25=0,64</td></tr><tr><td>Konsultacje</td><td>6</td><td>6/25=0,24</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Σ=2,52</td></tr><tr><td>Razem punkty ECTS</td><td>75</td><td>75/25=3,00</td></tr></table>	Forma zajęć	Liczba godz. kontakt.	Pkt. ECTS	Wykład	8	8/25=0,32	Ćwiczenia aud.	8	8/25=0,32	Zaliczenie	2	2/25=0,08			Σ=0,72	Liczba godzin niekontaktowych			Przygotowanie do zaliczenia	15	15/25=0,60	Przygotowanie projektu	15	15/25=0,60	Rozwiązywanie zadań probl.	5	5/25=0,20	Studiowanie literatury i inne.	16	16/25=0,64	Konsultacje	6	6/25=0,24			Σ=2,52	Razem punkty ECTS	75	75/25=3,00
Forma zajęć	Liczba godz. kontakt.	Pkt. ECTS																																						
Wykład	8	8/25=0,32																																						
Ćwiczenia aud.	8	8/25=0,32																																						
Zaliczenie	2	2/25=0,08																																						
		Σ=0,72																																						
Liczba godzin niekontaktowych																																								
Przygotowanie do zaliczenia	15	15/25=0,60																																						
Przygotowanie projektu	15	15/25=0,60																																						
Rozwiązywanie zadań probl.	5	5/25=0,20																																						
Studiowanie literatury i inne.	16	16/25=0,64																																						
Konsultacje	6	6/25=0,24																																						
		Σ=2,52																																						
Razem punkty ECTS	75	75/25=3,00																																						
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punkta ECTS																																							
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI2A_W04 W2 - DI2A_W04 U1 - DI2A_U04 U2 - DI2A_U04 U3 - DI2A_U07 U4 - DI2A_U07 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K04																																							

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw <i>Food Safety and Quality Management</i>
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Małgorzata Karwowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Dysponuje wiedzą na temat obowiązkowego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz narzędzi zarządzania jakością
	Umiejętności:
	1. Potrafi projektować dokumentację i realizować założenia systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
	Kompetencje społeczne:
	1. potrafi pracować w grupie projektując dokumentację systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	Higiena żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: Pojęcie jakości i bezpieczeństwa Wykłady: przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, narzędzia zarządzania jakością, auditowanie, system RASFF w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności. Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw, praktyczne wykorzystanie narzędzi zarządzania jakością
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010. Literatura uzupełniająca: Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie

	jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny Wykonywanie zadań projektowych Dyskusja zadań projektowych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – sprawdzian pisemny U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 – prace ćwiczeniowe realizowane w grupach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa z modułu wystawiona na podstawie ocen śródsesemestralnych Oceny ze sprawdzianów: 60% Oceny z zadań projektowych: 40%
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w ćwiczeniach – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 30 godz., - przygotowanie do sprawdzianów – 30 godz., - dokończenie zadań projektowych – 28 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do ćwiczeń i sprawdzianów – 5 x 1 godz. = 5 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 – 16 godz. - udział w ćwiczeniach – 16 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do ćwiczeń i sprawdzianów – 5 godz. - Łącznie 37 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U05 K1 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy specjalistyczny 1– Angielski B2+ Foreign Language - specialist terminology 1– English B2+
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji

Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: 1. 2. Umiejętności: U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego. U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego. U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację związaną ze studiowaną dziedziną. Kompetencje społeczne: K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przećwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016

	E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe Literatura uzupełniająca: M. Grussendorf, English for Presentations, Oxford University Press, 2011 M. Grussendorf, English for Logistics, Oxford University Press, 2014
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 prezentacji ustnej 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 ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: - udział w ćwiczeniach – 15 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy specjalistyczny 1– Niemiecki B2+ Foreign Language - specialist terminology 1– German B2+
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację związaną ze studiowaną dziedziną.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przeciwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców CNJOiC Literatura uzupełniająca: 1. B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak „Mit Beruf auf Deutsch – profil turystyczno – gastronomiczny”, Nowa Era, 2014
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 prezentacji ustnej 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 ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS</u>

	Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: - udział w ćwiczeniach – 15 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy specjalistyczny 1– Rosyjski B2+ Foreign Language - specialist terminology 1– Russian B2+
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.

	U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację związaną ze studiowaną dziedziną.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przećwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. 1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg 2014 Literatura uzupełniająca: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców CNJOiC 2. M.Cieplińska "Ruski Język.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 3. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009 4. В.Л Шуников.- Говорит и показывает Россия - курс аудирования на материале теленовостей-Русский язык курсы 2012 5. «Практическая диетология», 2021
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 prezentacji ustnej K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach

	Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: - udział w ćwiczeniach – 15 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS

ROK 2, SEMESTR II

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie kliniczne Clinical nutrition
Język wykładowy	język polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,4/1,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Kamila Borowiec
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z dostępnymi technikami odżywiania pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w leczeniu szpitalnym i ambulatoryjnym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna i rozumie postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych
	2. Absolwent zna i rozumie fizjologiczne podstawy stanu człowieka chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej pacjentom
	3. Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	Umiejętności:
	1. Absolwent potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić stan odżywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami
	2. Absolwent umie zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie możliwości żywienia człowieka chorego
	2. Absolwent jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prawidłową ocenę stanu odżywienia pacjentów i poradnictwo dietetyczne

Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna, Podstawy dietetyki, Kliniczny zarys chorób
Treści programowe modułu	Żywnienie kliniczne – informacje wstępne, definicje, ocena stanu odżywienia pacjenta. Niedożywienie – przyczyny, objawy, konsekwencje dla stanu zdrowia chorego. Żywnienie dojelitowe – wskazania, cele, stosowane metody, powikłania oraz przeciwwskazania. Żywnienie pozajelitowe – wskazania, cele, stosowane techniki i mieszanki odżywcze, powikłania oraz przeciwwskazania. Interakcje żywności z lekami. Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych, tj. w przypadku padaczki lekoopornej, chorobach serca i układu krążenia i/lub chorobach układu pokarmowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Małgorzewicz S. (red.): Żywnienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. T. 1. Wydawnictwo Czelej Lublin 2020. 2. Małgorzewicz S. (red.): Żywnienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. T. 2. Wydawnictwo Czelej Lublin 2020. 3. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2019. 4. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica Kraków 2013. 5. Łysiak-Szydłowska W. (red.): Żywnienie kliniczne- wybrane zagadnienia. Via Medica Gdańsk, 2000. 6. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka-żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL Warszawa 2014.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład z wykorzystaniem technik audio-wizualnych. 2. Ćwiczenia: zajęcia komputerowe z wykorzystaniem programy dietetycznego, dyskusja, prezentacja i pokaz multimedialny
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Weryfikacja: W: egzamin pisemny (praca testowa) U: sprawozdanie pisemne z realizacji powierzonych zadań, prezentacja multimedialna; K: ocena zachowania podczas pracy indywidualnej i w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych efektów: sprawozdania z ćwiczeń (projekt jadłospisu), prezentacja multimedialna, dziennik prowadzącego, egzamin pisemny.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	- ocena z ćwiczeń – 30%: - projekt – 15%, - prezentacja – 15% - ocena z egzaminu pisemnego – 70%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - wykład – 16 godz. kontaktowych, - ćwiczeniach audytoryjne – 2 godz. kontaktowe, - ćwiczeniach laboratoryjne – 6 godz. kontaktowych, - przygotowanie do zajęć – 14 godz. niekontaktowych, - konsultacje – 2 godz. kontaktowe, - przygotowanie do egzaminu – 18 godz. niekontaktowych - obecność na egzaminie – 2 godz. kontaktowe.

	Suma: 28 godz. kontaktowych/1,4 pkt. ECTS i 32 godz. niekontaktowe/1,6 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	W wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; w konsultacjach – 2 godz.; w egzaminie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI2A_W05 W2 – DI2A_W02 W3 – DI2A_W01 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w chorobach genetycznych Nutrition in genetic diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3,00 (kontaktowe 0,72; niekontaktowe 2,28)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z zasadami żywienia i prowadzenia dietoterapii osób z wybranymi chorobami jedno i wielogenowymi oraz posiadającymi predyspozycję genetyczną prowadzącą do pogorszenia stanu zdrowia.
	Wiedza:

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	1.Zna patogenzę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym wybranych chorobach jedno i wielogenowych
	2.Zna wybrane bazy bioinformatyczne
	3.Zna techniki analityczne stosowane w genetyce
	Umiejętności:
	1.potrafi opracować postępowanie dietetyczne i ustalić hierarchię postępowania dietetycznego dla osób z określoną chorobą genetyczną i/lub predyspozycjami genetycznymi,
	2.potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych
	3.potrafi porównać narzędzia genetyki molekularnej i interpretować otrzymane z ich pomocą wyniki
	Kompetencje społeczne:
	1.potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego, promować wzorce zdrowych zachowań i upowszechniać swoją wiedzę
	2.ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Wymagania wstępne:</i> • <i>fizjologia człowieka</i> • <i>genetyka</i> • <i>podstawy żywienia człowieka</i> • <i>podstawy dietetyki</i> <i>Wymagania dodatkowe:</i> <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student zapozna się z wpływem uwarunkowań genetycznych na rozwój wybranych chorób jedno i wielogenowych. Pozna patogenzę jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Nauczy się posługiwać wybranymi bazami bioinformatycznymi, interpretacji wyników badań genetycznych i podstawowego szacowania możliwości wystąpienia chorób i zaburzeń metabolicznych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gerard Drewa, Tomasz Ferenc, Genetyka medyczna – podręcznik dla studentów. Edra Urban & Partner 2011

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
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 – 8h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6h, • wykonanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 18 h • przygotowanie do egzaminu – 37h • egzamin – 2 h Suma punktów 73 (3,0 pkt. ECTS), kontaktowe 18 pkt (0,72 pkt. ECTS), niekontaktowe 55 pkt. (2,28 pkt. ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 8h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h • egzamin – 2 h
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W05 W2: DI2A_W04 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03, DI2A_U04 U2: DI2A_U07

	U3: DI2A_U07, DI2A_U08 K1: DI2A_K03, DI2A_K02 K2: DI2A_K01
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Etnodietetyka Ethnodietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie wiedzy z zakresu etnodietetyki w kontekście wpływu kultury i religii na kreowanie zachowań żywieniowych różnych grup ludności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna kulturowe i religijne podstawy zachowania człowieka z uwzględnieniem jego przynależności religijnej
	Umiejętności:
	1. Absolwent potrafi zaplanować żywienie z uwzględnieniem produktów typowych dla członków różnych grup wyznaniowych
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia i profilaktyki chorób z uwzględnieniem wzorów żywieniowych właściwych dla różnych grup wyznaniowych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa
Wymagania wstępne i dodatkowe	Celem modułu jest przedstawienie wiedzy z zakresu etnodietetyki w kontekście wpływu kultury i religii na kreowanie zachowań żywieniowych różnych grup ludności
Treści programowe modułu	Wzór, zachowania i nawyki żywieniowe, kulturowe funkcje żywności, rola wybranych religii w kształtowaniu zachowań żywieniowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. materiał przedstawiony podczas wykładów 2. M. Jeznach, Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji, SGGW, 2009

	3. M. Jeżewska-Zychowicz, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2004 Literatura uzupełniająca: 1. M. Skrzypek, T. Kulig, Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym, KUL, Lublin, 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, projekt
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 - projekt na zadany temat K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	W – 50% oceny końcowej U – 40% oceny końcowej K – 10% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w ćwiczeniach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - czytanie zalecanej literatury - 24 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 30 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 – 8 godz., - udział w ćwiczeniach – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz., Łącznie 21 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_W02 U1 – K_U03 K1 – K_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne <i>Nutrition and dietary counseling</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,4/1,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii / Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Przekazanie wiadomości z zakresu poradnictwa żywieniowego oraz zapoznanie studentów z modelami pracy z pacjentem w gabinecie dietetyka. Zaprezentowanie polskich i europejskich standardów w dietoterapii oraz strategii pracy z pacjentem, w oparciu o

	dowody naukowe (EBN). Przekazanie informacji na temat zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze poradnictwa żywieniowego oraz wyposażenia gabinetu dietetyka.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 – ma wiedzę dotyczącą prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dostosowanego do różnych grup pacjentów
	W2 – ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnego i grupowego poradnictwa żywieniowego
	W3 – zna obowiązujące rekomendacje dotyczące profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz potrafi zaplanować dietoterapię
	Umiejętności:
	U1 – potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pacjenta
	U2 – potrafi zidentyfikować błędy żywieniowe i wskazać możliwości ich skorygowania
	U3 – potrafi zaplanować żywienie dostosowane go wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego, zgodnie z aktualnymi rekomendacjami w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka
	K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, demografii oraz podstaw poradnictwa żywieniowego, umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.
Treści programowe modułu	<u>Wykłady:</u> Zadania zawodowe dietetyka oraz uregulowania prawne. Etyka oraz kompetencje niezbędne do pracy w zawodzie. Zakładanie działalności dietetycznej. Wyposażenie gabinetu dietetycznego. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Relacja pacjent-dietetyk. Etapy porady dietetycznej. Poradnictwo żywieniowe zgodnie z rekomendacjami naukowymi (EBN). <u>Ćwiczenia:</u> Etyka w pracy dietetyka. Bariery w kontakcie dietetyk – pacjent. Rynek usług dietetycznych w Polsce. Opracowanie autorskiego wywiadu żywieniowego. Planowanie kompleksowej interwencji żywieniowej u pacjenta otyłego wg standardów PTD 2019. Praca z wybranymi programami do układania diet.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. <i>Psychodietetyka</i> A. Brytek-Matera [red.], Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 2. <i>Dietetyka oparta na dowodach</i> E. Poniewierka [red.]. Wyd. MedPharm, Wrocław 2016. 3. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.

	4. <i>Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne. 5. <i>Model and process for nutrition and dietetic practice</i>. The British Dietetic Association (2019). 6. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, projekty, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 , W2 i W3- ocena z egzaminu U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 i K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, sprawozdania z ćwiczeń, projekty i prezentacje multimedialne oraz egzamin
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 100% ocena ze sprawdzianu pisemnego (egzamin)
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (16 godz. kontakt./0,7 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (16 godz. kontakt./0,7 ECTS) – obecność na egzaminie (2 godz. kontakt./0,1 ECTS) – udział w konsultacjach (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS) – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (8 godz. niekontakt./0,3 ECTS) – studiowanie literatury (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS) – dokończenie projektów rozpoczętych na ćwiczeniach (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (8 godz. niekontakt./0,3 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 16 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 16 godz. udział w egzaminie - 2 godz. Łącznie 34 godz., co odpowiada 1,4 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02 W2 – DI2A_W07 W3 – DI2A_W03 U1 – DI2A_U04 U2 – DI2A_U02 U3 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna. Laboratory diagnostics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	np. 3 (1.5/1.5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Pankiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z diagnostyką laboratoryjną w dietetyce.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna organizację laboratorium diagnostycznego
	2. Zna w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne. Potrafi wskazać zasady prawidłowego oznaczania, transportowania i przechowywania materiału biologicznego.
	3. Zna wybrane parametry stosowane do oceny poszczególnych zaburzeń dietozależnych
	Umiejętności:
	1. Umie interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych (równowagi kwasowo-zasadowej, gospodarki elektrolitowej, niedokrwistości)
	2. Ma umiejętność przygotowania prezentacji otrzymanych wyników w formie ustnej, graficznej i przy zastosowaniu nośników multimedialnych,
	Kompetencje społeczne:
	1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
	2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role,
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy instrumentalnej. Biofizyka, biochemia, chemia
Treści programowe modułu	W ramach modułu omawiane są podstawowe pojęcia stosowane w diagnostyce laboratoryjnej, rola diagnostyki laboratoryjnej i laboratoriów analitycznych w rozpoznawaniu i monitorowaniu leczenia chorób

	dietozależnych, rodzaje materiału biologicznego i zasady jego prawidłowego, przechowywania i transportowania. Omawiane są błędy przedlaboratoryjne, laboratoryjne i zakresy wartości referencyjnych podstawowych parametrów biochemicznych. Omawiane są ilościowe i jakościowe parametry hematologiczne, gospodarka wodno- elektrolitowa, rodzaje niedokrwistości, parametry gospodarki lipidowej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Szutowicz, Raszeja-Specht, Diagnostyka laboratoryjna Tom 1, GUM 2009; 2. Dembińska-Kieć, Nosalski, Urban i Partner Wrocław 2002 3. Szczepaniak W. (red) 1984. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu 4. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce PZWL Warszawa 2018
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład 2. Ćwiczenia laboratoryjne.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i wyciągnięciem wniosków
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	50% z ćwiczeń/50% z egzaminu
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 8 x 1 godz. = 8 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 x 0.5 godz. = 4 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 x 0.5 godz. = 4 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 25 godz. + 2 godz. = 27 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 –16 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 - obecność na egzaminie –2 . Łącznie 34..... godz. co odpowiada...1.5..... punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_ W06 W2 – K_ W06 W3 – K_ W06 U1- K_ U03 U2 –K_ U03 K1- K_ K04 K2- K_ K04

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,32/0,68)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. UPL
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z najistotniejszymi unijnymi i krajowymi aktami prawnymi regulującymi zasady produkcji i obrotu żywnością.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna podstawowe wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności.
	W2. Zna i rozumie system organizacyjny oraz instytucjonalny prawa żywnościowego.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wyszukać i interpretować przepisy prawa żywnościowego.
	U2. Potrafi dokonać weryfikacji stanu faktycznego ze stanem wymaganym określonym przepisami prawa żywnościowego.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania przepisów prawa na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.
	brak
Treści programowe modułu	Pojęcie, przedmiot i źródła prawa żywnościowego. Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. EFSA. System RASFF. Przepisy prawne regulujące zasady stosowania substancji dodatkowych i pomocniczych. Sytuacja prawna żywności dla określonych grup. Regulacje prawne dotyczące suplementów diety oraz żywności wzbogacanej. Produkt spożywczy wprowadzany po raz pierwszy do obrotu. Obowiązkowe i dobrowolne informacje o żywności. Wymogi dla materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności. Odpowiedzialność w prawie żywnościowym. Rejestracja i zatwierdzanie zakładów żywienia-żywnościowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Leśkiewicz K. (2020) Prawo żywnościowe. Wydawnictwo C.H.Beck 2. Aktualne akty prawne unijne i polskie z zakresu prawa żywnościowego: eur-lex.europa.eu isap.sejm.gov.pl

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych. U1, U2 – pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych. K1 – pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Prowadzący zajęcia odnotowuje w swojej dokumentacji uczestnictwo studentów w wykładach i konsultacjach, archiwizuje fotokopie usprawiedliwień opuszczonych zajęć i pisemne zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo we wszystkich wykładach (w przypadku nieobecności wymagane jest usprawiedliwienie opuszczonych zajęć) i pisemne zaliczenie przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	- wykłady - 8 godz./0,32 ECTS - konsultacje - 1 godz./0,04 ECTS - przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu – 13 godz./0,52 ECTS - pisemne zaliczenie przedmiotu - 3 godz. (1 godz. x 3 terminy)/0,12 ECTS Łącznie 25 godz., co odpowiada 1 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady - 8 godz. /0,32 ECTS Łącznie 8 godz., co odpowiada 0,32 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2 – DI2A_W08 U1, U2 - DI2A_U05 K1 - DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fitoterapia stosowana Applied phytotherapy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	<u>obowiązkowy/fakultatywny</u>
Poziom studiów	pierwszego stopnia/ <u>drugiego stopnia</u> /jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ <u>niestacjonarne</u>
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)
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 zastosowaniem roślin leczniczych w fitoterapii ze szczególnym uwzględnieniem grup substancji czynnych oraz sposobów identyfikacji tych składników w roślinach oraz z otrzymywaniem preparatów roślinnych i możliwościami stosowania leku roślinnego w różnych stanach chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).
	2. Zna metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.
	3. Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.
	4. Zna różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego (farmakopealne i nefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i leczeniu różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.
	Umiejętności:
	1. Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym surowcu.
	2. Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.
	3. Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.
	2. Potrafi formułować opinie na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i leczeniu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Chemia, Biochemia</i>
Treści programowe modułu	Fitoterapia jest działem medycyny i farmakologii zajmującym się wytwarzaniem leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców uzyskiwanych z roślin leczniczych oraz ich stosowaniem w profilaktyce i terapii chorób. Obecnie obserwuje się wzrost zainteresowania terapią, w której wykorzystuje się surowce roślinne. Często takie postępowanie jest łączone z odpowiednio opracowaną dietą, która wspomaga działania fitoterapeutyczne.

	<i>Wykłady obejmują:</i> zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. <i>Ćwiczenia obejmują:</i> badania screeningowe na obecność głównych grup substancji czynnych występujących w roślinach leczniczych, badania fitochemiczne z zakresu oceny jakości surowców roślinnych jak i preparatów ziołowych, oraz przygotowania prostych preparatów ziołowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.; Fitoterapia i leki roślinne; PZWL, Warszawa 2007 Literatura zalecana: 1. ESCOP Monographs; ESCOP i Thieme, Exeter, Stuttgart, New York 2003 i suplement 2009 2. European Medicines Agency: http://www.ema.europa.eu/ema/ 3. Matławska I.; Farmakognozja; AM Poznań, Poznań 2008 4. Lutomski J., Alkiewicz j.; Leki roślinne w profilaktyce i terapii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 1993 5. Kohlmünzer S.; Farmakognozja – podręcznik dla studentów farmacji; PZWL, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne W4- zaliczenie pisemne U1- ocena opracowania w zeszycie U2- zaliczenie pisemne U3- ocena opracowania w zeszycie K1- zaliczenie pisemne K2- zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe – 90% Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych – 10%
Bilans punktów ECTS	<u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u> - udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1,00 punktom ECTS <u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 20 x 1 godz. = 20 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych 10 x 1 godz. = 14 godz.

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 50 godz. co odpowiada 2,00 punktom ECTS Razem punkty ECTS: 3
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 6 godz; egzamin 2 godz;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI 2A_W01 W2 – DI2A_W06 W3 – DI2A_W01 W4 – DI 2A_W03 U1 – DI 2A_U05 U2 – DI2A_U07 U3 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01 K2 – DI 2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Środki wspomagające aktywność fizyczną Supplements supporting physical activity
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,08/0,92)
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	Wiedza:
	1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji ergogenicznych w diecie osoby aktywnej

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe. 2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Moduł obejmuje zasady suplementacji diety osób o zwiększonej aktywności fizycznej, jej wpływ na zdrowie człowieka; rolę suplementów diety – białkowych, węglowodanowych, tłuszczowych, witamin oraz soli mineralnych; niedozwolone środki erogeniczne; suplementację diety osób aktywnych fizycznie podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; zasady suplementacji w celu redukcji i zwiększenia masy ciała.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Tomaszewski W., Jakubowska E., Kozłowski A., Paliszewska M., Sikorzak W., Tomaszewski M. 2001. Odżywki i preparaty wspomagające w sporcie. Agencja Wydawnicza Medsportpress, Warszawa. Zając 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., Dworzynski J. 2001. Wpływ ogólnodostępnych preparatów wspomagających odchudzanie - karnityny, chitosanu i guarany - na organizm człowieka [w:] Jarosz M. Żywienie człowieka i metabolizm. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 28, 4, 351-359. 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 kolokwii oraz projektów diet, obecność na zajęciach, postawa i zaangażowanie studenta podczas zajęć.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 23 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 27 godz. co odpowiada 1,08 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	Przedmiot do wyboru 2 Analiza sensoryczna Sensory analysis
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student wie jak skład produktu i różnego rodzaju procesy przetwórcze wpływają na jakość sensoryczną żywności.
	2. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej
	Umiejętności:

	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, pobrać próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
	Kompetencje społeczne:
	1. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, podstawy analizy statystycznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008. Skrypt do ćwiczeń. Literatura zalecana: N. Barylko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania. K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenia i sprawozdanie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – 100% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład – 8 godz. (0,3 ECTS), ćwiczenia – 8 godz. (0,3 ECTS), konsultacje – 2 godz. (0,1 ECTS), przygotowanie do zajęć – 8 godz. (0,3 ECTS), przygotowanie sprawozdań – 5 godz. (0,2 ECTS), przygotowanie do zaliczenia – 20 godz. (0,8 ECTS) Razem 49 godz. (2 ECTS)

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 8 godz; w ćwiczeniach – 8 godz.;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 - DI2A_W01 U1 – DI2A_U08 K1 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2: Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności Subject to choose 2: Technology processes and nutritional value of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,65/1,35)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. UPL
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z procesami technologicznymi i obróbką kulinarną żywności oraz ich wpływem na wartość odżywczą żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent poznał w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet (DI2A_W01; P7 S_WG)
	2. Absolwent poznał w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej (DI2A_W07; P7 S_WG)
	Umiejętności:
	1. Absolwent umie ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności (DI2A_U05; P7S_UW)
	2. Absolwent umie zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową (DI2A_U01; P7S_UW, P7S_UO)
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Absolwent jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości (DI2A_K02; P7S_KO, P7S_KR)
	Chemia, Biochemia, Ogólna technologia żywności

Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia z zakresu: zmian zachodzących w żywności pod wpływem procesów technologicznych (magazynowania, mycia, rozdrabniania, gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia, mrożenia, suszenia, zagęszczania); wpływu czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt; omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu spożywczego. Ćwiczenia obejmują: ocenę wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, dobór obróbki kulinarnej/procesu technologicznego w zależności od surowca i przygotowywanego produktu a otrzymaniem produktu o oczekiwanej wartości odżywczej i walorach smakowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Literatura zalecana: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A. Ogólna Technologia Żywności, WNT, 2010. Sikorski Z.E. (red): Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, WNT 2007. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia laboratoryjne doświadczalne, wykonanie i prezentacja projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Zaliczenie treści wykładowych – forma pisemna Sprawozdania z ćwiczeń – forma pisemna Przygotowanie i prezentacja referatu – forma ustna
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z zaliczenia, waga 3 (75%) Ocena z ćwiczeń. Waga 1 (25%)
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 6 +2 godz.=8 godz. Co odpowiada 16 godzinom kontaktowym, 0,65 pkt ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 x 1 godz. = 3 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 28 godz. + 2 godz. = 30godz. Co odpowiada 33 godzinom niekontaktowym, 1,35 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 49 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (6 godz.+2 godz.) = 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz.

	- obecność na zaliczeniu – 2godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W01; P7 S_WG W2 - DI2A_W07; P7 S_WG U1 - DI2A_U05; P7S_UW U2 - DI2A_U01; P7S_UW, P7S_UO K1 - DI2A_K02;P7S_KO, P7S_KR

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Nietolerancje i alergie pokarmowe Food intolerances and allergies
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z częstością występowania nietolerancji i alergii pokarmowej oraz rodzajami alergenów i zasadami układania diet eliminacyjnych dla osób z nietolerancją i alergią..
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. zna czynniki żywieniowe wpływające rozwój alergii i nietolerancji,
	2. zna zasady układania diety eliminacyjnej w przypadku alergii i nietolerancji
	Umiejętności:
	1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta ze stwierdzoną nietolerancją i alergią pokarmową
	2. potrafi rozpoznać objawy alergii pokarmowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
	Mikrobiota człowieka Fizjologia żywienia człowieka

	Żywnienie kliniczne
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na rozwój alergii i nietolerancji pokarmowych. Rodzaje alergii, narażenie na czynniki alergizujące w różnych grupach wiekowych. Zasady układania diet eliminacyjnych przy różnych czynnikach alergizujących z uwzględnieniem prawidłowego zbilansowania diety. Różnice pomiędzy alergią i nietolerancją pokarmową. Leczenie dietetyczne w alergii. Nietolerancje pokarmowe w chorobach metabolicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E. Alergia i nietolerancja pokarmowa. HelpMed s.c, 2015 2. Bartuzi Z. Alergia na pokarmy. Mediton, 2006. 3. Jarosz M. 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, zajęcia praktyczne w placówkach przedszkolnych i szkolnych Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – Kolokwium, W2 – ćwiczenia praktyczne, kolokwium, U1 – kolokwium, planowanie diety, U2 – kolokwium, planowanie diety K1 – dyskusja w grupie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwium pisemne.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	kolokwium pisemne 100%.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Udział w wykładach – 8 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 8 godz., 16 godz -0,6 pkt Niekontaktowe przygotowanie do kolokwium – 15 godz. Przygotowanie do ćwiczeń – 7 godz. opracowanie diet – 8 godz konsultacje – 4 godz 34 godz – 1,4 pkt 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; w ćwiczeniach – 15 godz.; konsultacjach – 2 godz;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05 U1. - DI2A_U03 U2. - DI2A_U04 K1. - DI2A_K01
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Diety alternatywne Alternative diets
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,9/1,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Renata Czeczko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego rodzaju diet dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet alternatywnych
	2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	Umiejętności:
	1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie
	2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy skutków stosowania niezbilansowanych diet redukcyjnych
	2. potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywienio-zależnych.
Treści programowe modułu	Założenia wybranych diet alternatywnych Charakterystyka diety wegetariańskiej, jej wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka niezbilansowanych diet (niskowęglowodanowe, bogatobiałkowe, bogatotłuszczowe, bogatobiałkowe: Dukana, Kwaśniewskiego, Atkinsa, itp.) - skuteczność i skutki ich stosowania.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura:

	1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 2.Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 3.Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, „burza mózgów” wykład problemowy – dyskusja Ćwiczenia: Analiza jadłospisów wybranych diet alternatywnych, modyfikacje diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: praca pisemna U, K: Ocena przygotowanych jadłospisów i modyfikacji diet, ocena ustnej prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna uzyskanych ocen z zaliczeń i aktywności. Ocena końcowa – ocena z zaliczenia końcowego 80% + 20% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 8 h udział w ćwiczeniach – 8 h konsultacje - 4 h zaliczenie – 3 h <u>Razem kontaktowe – 23 h – 0,9 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 12 h studiowanie literatury - 12 h zaliczenie – 3 h <u>Razem niekontaktowe – 27 h – 1,1 ECTS</u>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 4 godz.; zaliczenie 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI2A_W05; DI2A_W03 U1, U2: DI2A_U03; DI2A_U04 K1 K2: DI2A_K01; DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wprowadzenie do psychodietetyki, Introduction to psychodietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1(0,68/0,32)
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	Zapoznanie z podstawowymi pojęciami z zakresu psychodietetyki. Przekazanie wiedzy z zakresu psychologicznych czynników ryzyka rozwoju różnych form zaburzeń odżywiania oraz form pomocy i wsparcia psychologicznego osobom z zaburzeniami odżywiania. Nabycie przez studentów umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w różnym wieku oraz z różnymi typami problemów związanych z zaburzeniami odżywiania, identyfikacja trudności w komunikacji problemów związanych z odżywianiem i nabycie umiejętności ich rozwiązywania.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: Absolwent zna i rozumie
	1. w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet DI2A W01
	2. Fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom DI2A W02
	Umiejętności: Absolwent potrafi
	1. identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym DI2A U04
	Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych DI2A K01
Treści programowe modułu	Wiedza z zakresu psychologii ogólnej
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki charakterystyka ,definicje, rola psychodietetyki w zdrowiu i chorobie. 2.Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia, ortoreksja): kryteria diagnostyczne, źródła i przyczyny, psychologiczne funkcje jedzenia. 3. Znaczenie emocji w zaburzeniach odżywiania, 4.Stres i radzenie sobie ze stresem w kontekście zaburzeń odżywiania. 5.Komunikacja z pacjentem z zaburzeniami odżywiania. 6.Rodzaje wsparcia osób z zaburzeniami odżywiania. 7.Rola terapii rodzin w leczeniu zaburzeń odżywiania 8.Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych. 9.Analiza własnej motywacji i kompetencji do pracy z pacjentem.
	Literatura podstawowa: 1.Ciborowska H., Rudnicka A. (2014). Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydaw. Lek. PZWL2.

	2. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. (2007). Zarys nauki o żywności i żywieniu. Warszawa: PZWL. 3. Heszen I., Sęk H. (2007). Psychologia zdrowia, Warszawa: PWN 4. Łuszczżyńska A. (2004). Zmiana zachowań zdrowotnych; dlaczego dobre chęci nie wystarczają?, Gdańsk: GWP 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red). (2010). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Warszawa: PWN 6. Heszen I., Życińska J (red). (2008). Psychologia zdrowia; w poszukiwaniu pozytywnych inspiracji, Warszawa: Wydawnictwo SWPS Academica 7. Jane O. (2011). Psychologia odżywiania się; Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych, Kraków: WUJ 8. Łuszczżyńska A. (2012). Nadwaga i otyłość, Warszawa: PWN 9. Smith L.W. (1998). Psychika i ciało, Warszawa: Prószyński i S-ka. 10. Brytek-Matera. (2008). Obraz ciała – obraz siebie. Wizerunek własnego ciała w ujęciu psychospołecznym. Warszawa: Difin Literatura uzupełniająca: 11. Józefik B (2014). Kultura, ciało, (nie)jedzenie. Terapia. Perspektywa konstrukcjonistyczno- narracyjna w zaburzeniach odżywiania. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. 12. Łuszczżyńska A. (2007): Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne. Warszawa: PWN 15. Rollnick S., Miller WR., Butler Ch.(2014). Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Warszawa: Wydawnictwo Academica
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, pokaz, film, wykład problemowy
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Kolokwium pisemne W01, W02 Dyskusja, kolokwium pisemne U04 Pytania problemowe K01
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Kolokwium pisemne W01, W02 (70%) Przygotowanie prezentacji U04 (30%) .
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach: 16 godzin -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 2x1 godzin =2 godziny -przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 5 godzin+2 godziny= 7godzin Łączny nakład pracy studenta to: 24 godzin, co odpowiada 1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 godz;; konsultacjach 1 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	Statystyka w dietetyce Statistics in dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0.64/1.36)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z najczęściej stosowanymi w dietetyce testami statystycznymi i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania w przygotowywanych pracach magisterskich oraz późniejszej pracy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania wiedzy w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.
	2.
	...
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować ich wyniki.
	2.
	...
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość konieczności ciągłego pozyskiwania i aktualizacji wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego związanej ze zmianami warunków życiowych związanych z szybkim rozwojem cywilizacji,
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	Podstawowe wiadomości dotyczące analiz statystycznych oraz rachunku prawdopodobieństwa, przekazane na module Podstawy statystyki.
Treści programowe modułu	Testy sprawdzające rozkład danych: test Kołmogorowa-Smirnowa i Lilleforsa, test Shapiro-Wilka, test χ^2 . Testy nieparametryczne dla danych ilościowych. Testy dla danych jakościowych, analiza danych ankietowych, analiza korespondencji, analiza PCA, regresja liniowa, grzbietowa i nieliniowa.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 3. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 3. Analizy wielowymiarowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 4. Feliks Sawicki. Elementy statystyki dla lekarzy. PZWL. Warszawa 1982. 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 wykorzystaniem programu 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 uzyskanych z kolokwiów pisemnych.
Bilans punktów ECTS	- Udział w wykładach – 8 godz. (0.32 pkt kont.) - Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. (0.32 pkt kont.), - Przygotowanie do kolokwiów – 34 godz.(1.36 pkt niekont.), Łącznie: 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach: 8 godz. -udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 8 godz. -sprawdzanie kolokwiów: 5 godz. -konsultacje: 4 godz. Łącznie 25 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 U1 – DI2A_U02 K1 – DI2A_K01

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

Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	U2. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
Wymagania wstępne i dodatkowe	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
	podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia 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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzonych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U02 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

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

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznać metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	W3. Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3. Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznać 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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się

	z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin

	- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	W3. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:

	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności i ocenić i wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i zapobiegać im
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

ROK 2 SEMESTR III

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Psychodietetyka
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II rok
Semestr dla kierunku	3 semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,9/3,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Wiatrowska
Jednostka oferująca moduł	osoba spoza uczelni
Cel modułu	<i>Wzbogacenie wiedzy i zdobycie umiejętności w zakresie wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe w zdrowiu i chorobie. Poznanie stylów jedzenia, omówienie związku pomiędzy jedzeniem a emocjami oraz zwrócenie uwagi na rolę motywacji w procesie zmiany. Przedstawienie różnych form pomocy psychologicznej, czynników sprzyjających, komunikacji oraz relacji służących pomaganiu. Omówienie uwarunkowań żywieniowych i zaleceń dietetycznych dotyczących leczenia zaburzeń odżywiania oraz nadwagi i otyłości.</i>
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: DI2A_W02
	1. Student ma wiedzę dotyczącą wpływu czynników psychologicznych na kształtowanie, podtrzymywanie i zmianę zachowań żywieniowych w chorobie i zdrowiu
	2. Rozumie zależności między emocjami i stresem a zachowaniami żywieniowymi
	3. Wykazuje się znajomością aspektów medycznych, psychologicznych i psychoterapeutycznych zaburzeń odżywiania się oraz nadwagi i otyłości.
	Umiejętności: DI2A_U01, DI2A_U02
	1. Student diagnozuje i ocenia wpływ czynników żywieniowych na zachowanie zdrowia i rozwój zaburzeń jedzenia, nadwagi i otyłości
	2. Potrafi zaplanować i poprowadzić leczenie dietetyczne pacjentów z zaburzeniami jedzenia i odżywiania się oraz nadwagą i otyłością
	Kompetencje społeczne: DI2A_K02
	1. Student jest gotów do wykorzystania zdobytej wiedzy psychologicznej w zakresie oceny psychologicznych czynników wpływających na odżywianie i styl życia człowieka, w jego wszystkich fazach rozwojowych

	2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu psychologii i psychodietetyki
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów i ćwiczeń: style jedzenia i ich charakterystyka, związek stresu i emocji z jedzeniem, motywacja i jej rola w procesie zmiany, psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, dialog motywujący w psychodietetyce, pomoc psychologiczna, uwarunkowania i jej formy, zaburzenia jedzenia i odżywiania się w pracy dietetyka, aspekt psychologiczny i dietetyczny nadwagi i otyłości, leczenie żywieniowe wybranych jednostek nozologicznych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Brytek-Matera A. (2020), Psychodietetyka, Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Fairburn Ch. (2013), Terapia poznawczo-behawioralna W zaburzeniach odżywiania, Kraków: Wydawnictwo UJ. Gałęcki P. (2022), Badanie stanu psychicznego. Rozpoznanie według ICD-11, Wrocław: Wydawnictwo Edra Urban & Partner Kirenko J., Wiatrowska A. (2015), Otyłość. Przystosowanie i uwarunkowania, Lublin: Wydawnictwo UMCS. M. Maine, B.H. McGilley, D.W. Bunnell (2013), Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką, Wrocław: Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner/. Rollnick S., Miller W. (2010), Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań, Warszawa: Wydawnictwo SWPS. Wiatrowska A. (2019), Podmiotowe korelaty samooceny kobiet z zaburzeniami odżywiania. Kontekst edukacyjny, Lublin: Wydawnictwo UMCS.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, praca indywidualna i grupowa, prezentacje multimedialne, burza mózgów, studium przypadków, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W02, U01, U02 – kolokwium pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Obecność oraz aktywność Studenta podczas zajęć
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: udział w wykładach – 16 h – 0,48 ECTS udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 h – 1,44 ECTS Razem kontaktowe: 36 godz. - 1,9 ECTS Godziny niekontaktowe: udział w konsultacjach – 2 h – 0,08 ECTS przygotowanie do zajęć – 75 h – 3 ECTS Razem niekontaktowe: 77 godz. - 3,1 ECTS

	Łącznie 113 godz. co odpowiada punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 16 udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 udział w konsultacjach – 2 h Łącznie 36 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt <i>Nutrition of pregnant women, nursing mothers, infants</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Alicja Skrzypek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia kobiet planujących ciążę, ciężarnych, karmiących piersią i niemowląt. Poznanie profilaktyki cukrzycy ciążowej i innych dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające na prawidłowy przebieg ciąży i rozwój dziecka
	W2. zna zasady układania diety w przypadku cukrzycy ciążowej oraz metody kontroli wyrównania glikemii
	Umiejętności:
	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla kobiety w kolejnych trymestrach ciąży z uwzględnieniem wagi pacjentki przed ciążą oraz ułożyć prawidłową dietę redukcyjną w okresie karmienia piersią
	U2. potrafi rozpoznać objawy cukrzycy ciążowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	Kompetencje społeczne:
	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie nie tylko dla zdrowia matki, ale również wpływa na prawidłowy rozwój płodu oraz warunkuje zdrowie dziecka w jego późniejszym życiu

Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na prawidłowy rozwój i przebieg ciąży. Rola diety w profilaktyce cukrzycy ciążowej oraz zasady prawidłowego odżywiania i komponowania zbilansowanych jadłospisów w przypadku wystąpienia cukrzycy ciążowej. Wpływ pokarmów spożywanych przez matkę w okresie karmienia piersią na rozwój niemowlęcia. Zasady bezpiecznej diety odchudzającej w okresie ciąży i karmienia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura: 1. Szostak – Węgierek D. Żywienie kobiet w ciąży. Wyd PZWL, 2013 2. Poradnik żywienia kobiet w ciąży. IMiD & Fundacja Nutricia, 2019 3. Jeszka J. Algorytmy żywienia dzieci. Wyd Urban&Partner, 2013 4. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
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 – analiza przypadku, kolokwium, U1 – planowanie diety, kolokwium, U2 - planowanie diety, kolokwium, K1 - dyskusja w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Srednia ocen z kolokwium 100%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • Udział w wykładach – 9 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 11 godz., Razem 20 h - ECTS 0,7 p. Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. • opracowanie projektu diety – 10 godz Razem - 33 h – ECTS -1,3 p.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 9 godz. -udział w ćwiczeniach – 11 godz. Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,7 punkta ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05, DI2A_W06 U1. - DI2A_U04 U2. - DI2A_U03 K1. - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia geriatryczna <i>Geriatric diet therapy</i>

Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,0/2,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii / Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą dietoterapii w utrzymaniu zdrowia osób starszych, uwzględniając kwestie związane niepełnosprawnościami wynikającymi z procesu starzenia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie seniorów
	2. Ma wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia seniorów oraz zna metody oceny sposobu odżywiania osób starszych
	3. Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach związanych ze starzeniem się organizmu
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia seniora, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	2. Planuje żywienie seniora, uwzględniając stan jego zdrowia oraz aktywność fizyczną
	3. Identyfikuje błędy w żywieniu seniora i proponuje postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	1. Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego seniora
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki oraz fizjologii żywienia człowieka
Treści programowe modułu	<u>Wykłady:</u> Zmiany fizjologiczne i patologiczne związane ze starzeniem się organizmu. Problem zespołu słabości i wielochorobowości. Podstawowe problemy żywieniowe osób starszych. Interakcje żywności i leków stosowanych przez osoby starsze. Zasady żywienia seniorów w wybranych jednostkach chorobowych związanych z wiekiem. Żywienie seniorów nieprawnych ruchowo. <u>Ćwiczenia:</u> Praca z problemem badawczym z zakresu dietoterapii osób w wieku starszym – studium przypadku. Przygotowywanie planów żywieniowych i planowanie jadłospisów dla seniorów starzejących się w sposób fizjologiczny i patologiczny.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Żywnienie osób starszych. Rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN.</i> Dorota Szostak-Węgierek. Wyd. PZWL Warszawa, 2020. <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie.</i> Jarosz M. Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red). Wyd. PZH, Warszawa 2020. <i>ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics</i> Volkert D., Beck A.M., Cederholm T., Cruz-Jentoft A., Goisser S., et al. <i>Clinical Nutrition</i> 38, 10-47, 2019. Czasopisma branżowe (m.in. <i>Gerontology, Clinical Nutrition, Current Aging Science, Nutrients</i>)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 i W3- ocena sprawdzianu pisemnego U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty, kolokwium) K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, projekty oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 70% ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty) w 30% ocena ze sprawdzianu pisemnego
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach (8 godz. kontakt./ 0,3 ECTS 0,3 ECTS) udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (16 godz. kontakt./ 0,7 ECTS) udział w konsultacjach (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS) przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się fizjologicznie (11 godz. niekontakt./ 0,5 ECTS) przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się patologicznie (11 godz. niekontakt./ 0,5 ECTS) studiowanie literatury (8 godz. niekontakt./ (0,3 ECTS) przygotowanie się do ćwiczeń i kolokwium (12 godz. kontakt./ 0,5 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 71 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 8 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 16 godz. Łącznie 24 godz., co odpowiada 1,0 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 – DI2A_W03 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 U3 – DI2A_U04 K1 – DI2A_K03

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w chorobach nowotworowych Nutrition in cancer
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,6/2,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia pacjentów onkologicznych w okresie leczenia jak i w okresie remisji nowotworu. Poznanie profilaktyki pierwotnej i wtórnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem składników diety. Ocena stanu odżywienia w onkologii oraz zastosowanie wsparcie żywieniowego drogą do- i poza jelitową na równych etapach leczenia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. zna czynniki środowiskowe wpływające na rozwój choroby nowotworowej
	2. zna zasady układania diety dla pacjentów onkologicznych
	3. wie jakie są trudności w zapewnieniu podaży energetycznej i składników odżywczych u pacjentów chorujących na różne typy nowotworów, z kacheksją nowotworową i w stadium opieki paliatywnej
	Umiejętności:
	1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta chorującego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii
	2. potrafi rozpoznać niedożywienie oraz wprowadzić leczenie żywieniowe w różnych fazach choroby nowotworowej
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. rozumie, że odpowiednie żywienie nie tylko może uchronić przed chorobą nowotworową, ale odgrywa również decydującą rolę we wspomaganiu jej leczenia.
	Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Żywnienie kliniczne
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na rozwój choroby nowotworowej, dieto-profilaktyka, rola poszczególnych składników żywności w zapobieganiu chorobie nowotworowej.

	Zaburzenia odżywiania w nowotworach różnych narządów, specyficzne zalecenia dietetyczne. Żywnienie podczas chemio- i radioterapii oraz leczenia hormonalnego. Leczenie żywieniowe pacjenta onkologicznego przed i po operacji. Zaburzenia odżywiania. Kacheksja i zespół niedożywienia. Zasady i trudności w żywieniu pacjentów terminalnych. Diety przemysłowe stosowane w leczeniu onkologicznym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Chace D.: Dieta w chorobach nowotworowych. Bauer Weltbild Media, 2006. 2. Konopka P.: Rak. Układ odpornościowy a odżywianie. Medpharm Polska. 2009 3. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2004. 4. Kapała A. Dieta w chorobie nowotworowej. Buchmann, 2018
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, prezentacja Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne W3 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – kolokwium, planowanie diety, zaliczenie pisemne U2 – kolokwium, planowanie diety, zaliczenie pisemne K1 – dyskusja w grupie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwium pisemne, zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	zaliczenie pisemne 100%.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Udział w wykładach – 15 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 21 godz., udział w zaliczeniu – 4 godz 40 godz -1,6 pkt Niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń –20 godz. przygotowanie do kolokwium – 10 godz. Przygotowanie do zaliczenia – 15 godz opracowanie diet – 11 godz konsultacje – 4 godz 60 godz – 2,4 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 – 15 godz; w ćwiczeniach – 21 godz.; konsultacjach – 4 godz; udział w zaliczeniu- 4 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05, DI2A_W06 U1. - DI2A_U04

	U2. - DI2A_U03 K1. - DI2A_K01
--	----------------------------------

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Żywnienie w chorobach układu krążenia Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 3 (1,4/1,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób ukł. krążenia
	W.2. Zna i prawidłowo interpretuje wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi
	W3.Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób ukł. Krążenia
	Umiejętności:
	U1.Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób ukł. krążenia
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy konieczności systematycznego uzupełniania wiedzy
	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych
Wymagania wstępne i dodatkowe	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z chorobami ukł. krążenia
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenезы i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne

	wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku, Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936 Literatura zalecana: Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier, Wrocław 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z zaliczenia pisemnego 75%
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach - 8 godz, - zaliczenie – 2 godziny - przygotowanie do ćwiczeń– 10 godz. - dokończenie projektów – 16 godz. - studiowanie literatury – 15 godz. liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 34 godz./ 1,4 ECTS liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 41 godz./ 1,6 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 8 godz. - ćwiczenia– 16 godz. - konsultacje - 8 godz, - zaliczenie – 2 godziny

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W 02 W2: DI2A_W03/ DI2A_W05 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03 K3: DI2A_K03
--	---

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 3 (1,4/1,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób ukł. krążenia
	W.2. Zna i prawidłowo interpretuje wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi
	W3.Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób ukł. Krążenia
	Umiejętności:
	U1.Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób ukł. krążenia
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy konieczności systematycznego uzupełniania wiedzy
	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych
Wymagania wstępne i dodatkowe	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z chorobami ukł. krążenia

Treści programowe modułu	W ramach modułu zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenez i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżycy, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku, Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936 Literatura zalecana: Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier, Wrocław 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z zaliczenia pisemnego 75%
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach - 8 godz, - zaliczenie – 2 godziny - przygotowanie do ćwiczeń– 10 godz. - dokończenie projektów – 16 godz. - studiowanie literatury – 15 godz. liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 34 godz./ 1,4 ECTS liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 41 godz./ 1,6 ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 8 godz. - ćwiczenia– 16 godz. - konsultacje - 8 godz, - zaliczenie – 2 godziny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W 02 W2: DI2A_W03/ DI2A_W05 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03 K3: DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w zespole metabolicznym Nutrition in metabolic syndrome
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Urszula Złotek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem zespołu metabolicznego oraz ze sposobem racjonalnego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę dotyczącą występowania i patogenezы zespołu metabolicznego i zagrożeń z nim związanych.
	2. Ma wiedzę dotyczącą roli składników pokarmowych i produktów spożywczych w dietoprofilaktyce i dietoterpii osób z zespołem metabolicznym
	3. Rozumie zalecenia odnośnie spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych przez osoby z zespołem metabolicznym.
	Umiejętności:
	1. Potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Potrafi przygotować jadłospis dla osób z zespołem metabolicznym.
	3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia osoby z zespołem metabolicznym

	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: pojęcie, patogeneza oraz rozpoznanie zespołu metabolicznego; rola otyłości w zespole metabolicznym; zagrożenia zdrowotne związane z występowaniem zespołu metabolicznego; rola poszczególnych składników pokarmowych w dietoprofilaktyce i dietoterapii osób z zespołem metabolicznym. Ćwiczenia obejmują: badanie wpływu składników pokarmowych na aktywność enzymów zaangażowanych w patogenezę zespołu metabolicznego. Przygotowanie jadłospisów dla osób z zespołem metabolicznym – obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii oraz wyliczanie wartości energetycznej posiłków dla osób z zespołem metabolicznym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: Mamcarz A. (red). Zespół metaboliczny. Wyd. Medical education. 2008 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny w praktyce klinicznej. Wyd. Via medica. 2010 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny – rozpoznanie i leczenie. Wyd. α medica press. 2006 Ciborowska H i Rudnicka A. Dietetyka – żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL. 2010 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 Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z zaliczenia końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20 % Ocena z wykładu 80 %

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)		
	Wykłady	8	0,32
	Ćwiczenia	12	0,48
	Zaliczenie	2	0,08
	Łącznie kontaktowe	22	0,88
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do ćwiczeń	7	0,28
	Przygotowanie do sprawdzianu	7	0,28
	Konsultacje	1	0,04
	Przygotowanie do zaliczenia	13	0,52
	Łącznie niekontaktowe	28	1,12
	Razem punkty ECTS	50	2
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 - udział w zajęciach – 12 - obecność na zaliczeniu – 2. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1, Łącznie 23 godz. co odpowiada 0,92 punktom ECTS		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 W2 – DI_W03 W3 – DI_W05 U1 – DI_U02 U2 – DI_U03 U3 – DI_U04 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w chorobach autoimmunizacyjnych <i>Nutrition in autoimmune diseases</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8 /1,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Dorota Teterycz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż

Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą diety w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie osób z wybranymi chorobami autoimmunizacyjnymi
	2. Ma wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów osób z chorobami autoimmunizacyjnymi
	3. Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia osoby z chorobą autoimmunizacyjną, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	2. Planuje żywienie osoby z chorobą autoimmunizacyjną, uwzględniając stan jej zdrowia oraz aktywność fizyczną
	3. Identyfikuje błędy w żywieniu osoby z chorobą autoimmunizacyjną i proponuje postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	1. Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego pacjenta z chorobą autoimmunizacyjną
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki oraz fizjologii żywienia człowieka
Treści programowe modułu	<u>Wykłady:</u> Ogólna charakterystyka chorób autoimmunizacyjnych. Problematyka chorób autoimmunizacyjnych w kontekście żywienia. Modele żywieniowe w wybranych chorobach o podłożu autoimmunizacyjnym. Dieta w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych (choroby jelit, choroby endokrynologiczne, choroby skóry i stawów). <u>Ćwiczenia:</u> Projekty diet w wybranych chorobach o podłożu autoimmunizacyjnym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Czasopisma branżowe (<i>Nutrition and Immunity</i> SpringerLink, <i>Present Knowledge in Nutrition – Nutrition and autoimmune disease</i> ScienceDirect)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku. Prezentacje multimedialne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 i W3- ocena sprawdzianu pisemnego U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty) K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, projekty oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 50% ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty) w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego

Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (8 godz. kontakt./ 0,3 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (12 godz. kontakt./ 0,5 ECTS) – udział w konsultacjach (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS) – studiowanie literatury (8 godz. niekontakt./ 0,3 ECTS) – przygotowanie projektów (12 godz. niekontakt./ 0,5 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 - 8 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 12 godz. Łącznie 20 godz., co odpowiada 0,8 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 – DI2A_W03 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 U3 – DI2A_U04 K1 – DI2A_K0

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metodologia badań żywieniowych Methodology of nutrition research
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,9/1,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest wyposażenie studenta w umiejętność samodzielnego zestawiania i oceny badań żywieniowych w celu rewizji stosowanych i formułowania nowych zaleceń żywieniowych zgodnie z zasadami <i>evidence-based medicine</i> (evidence based health care).
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna organizację, etapy i metodologię badań naukowych w zakresie medycyny/żywienia
	Umiejętności:

	1. Absolwent potrafi weryfikować badania naukowe w oparciu o zasady <i>evidence-based medicine</i> (evidence based health care)
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy dietetyki, żywienia człowieka, język angielski na poziomie min. podstawowym, podstawy statystyki, podstawy obsługi komputera
Treści programowe modułu	W ramach modułu student zapozna się z typami badań naukowych, procedurami i metodami badawczymi, co umożliwi mu poprawne ich zestawianie do analiz porównawczych, wykonywanych w oparciu o znajomość i umiejętność interpretacji wskaźników służących do opisu wyników badań.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1) wiadomości przekazane podczas wykładów i ćwiczeń 2) John R. Taylor, 2011 r., "Wstęp do analizy błędu pomiarowego", wyd. PWN, 3) Jan Gawęcki, Wiesław Wagner, 1984 r., "Podstawy metodologii badań doświadczalnych w nauce o żywieniu i żywności", wyd. PWN Literatura uzupełniająca: 1) Adam Łomnicki, 2010 r., "Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników", wyd. PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 – zadanie projektowe K1 - pisemne zaliczenie końcowe Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, zaliczenie końcowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	W – 50% oceny końcowej U – 40% oceny końcowej K – 10% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 8 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., • przygotowanie do zaliczenia – 10 godz., • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 7 godz., • wykonanie zadania projektowego – 11 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 8 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6 godz. Łącznie 22 godzin, co odpowiada 0,9 punktowi ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_W04 U1 – K_U07 K1 – K_K01
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2(1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Przygotowanie studentów do pisania pracy magisterskiej, pogłębienie umiejętności rozumienia i prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady pisania prac naukowych
	Umiejętności:
	U1. Umie wyszukiwać i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł
	U2. Posiada umiejętność przygotowania naukowych wystąpień ustnych i prac pisemnych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie studiowanego kierunku
Treści programowe modułu	Wymogi pisania prac magisterskich, metodologia realizacji prac naukowo-badawczych. Rozwinięcie umiejętności prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Piszę pracę magisterską : poradnik dla autorów akademickich prac promocyjnych (licencjackich, magisterskich, doktorskich), Krystyna Wojcik, Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 2002. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka,

	• Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. pełnienie funkcji sekretarza sporządzającego protokół z ćwiczeń
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1, U2 - ocena referowania K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena przygotowanych ustnych wystąpień, udział w dyskusji
Bilans punktów ECTS	udział w zajęciach 24 godz, udział w konsultacjach 3 godz. przygotowanie wystąpienia ustnego –prezentacji – 10 godz., studiowanie literatury 15 godz. Łączny nakład pracy studenta to 52 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w zajęciach laboratoryjnych – 24 godz., Łącznie 24 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 U1 - DI2A_U06, DI2A_U07 U2- DI2A_U08 K1 - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
	Wiedza:

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	W1. Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	U2. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
Wymagania wstępne i dodatkowe	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Treści programowe modułu	podstawy żywienia człowieka
	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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin

	<i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U02 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	W3. Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:

	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3. Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02
--	--

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka

Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	W3. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności i ocenić i wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i zapobiegać im
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej

	produktów i potraw. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergen w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
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 – 20 godzin - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin <i>liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 120 godz./4,8 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

ROK 3. SEMESTR IV

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Organizacja usług żywieniowych Organisation of dietary services
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z formami i rodzajami usług żywieniowych i ich organizacją. Poznanie podstaw prawnych dotyczących świadczenia usług żywieniowych oraz procedur niezbędnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę na temat form i rodzajów usług oferowanych przez zakłady gastronomiczne.
	Umiejętności:
	1. Potrafi formułować wytyczne dotyczące warunków techniczno-organizacyjnych świadczenia usług żywieniowych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy roli zakładów świadczących usługi żywieniowe w zaspokajaniu potrzeb konsumentów.
Treści programowe modułu	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw, Etnodietetyka. Wykłady obejmują: podział i charakterystykę zakładów gastronomicznych, formy i rodzaje usług żywieniowych, podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych, formy i zasady obsługi konsumentów usług żywieniowych, usługi żywieniowe w hotelarstwie, turystyce i w centrach handlowych, organizację żywienia w szpitalach, usługi cateringowe, zdrowotne aspekty żywienia

	w placówkach gastronomicznych, tendencje rozwoju rynku usług żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, 2008. 2. Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamater, 2013 3. Kmiołek A. Usługi gastronomiczne. WSiP, 2013. 4. Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawy gastronomii. PWE, 2017. 5. Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład multimedialny 2) studium przypadku
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1 - zaliczenie pisemne U1 - zaliczenie pisemne K1 - zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego, arkusze zaliczenia pisemnego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Moduł realizowany wyłącznie w formie wykładowej. Ocena z zaliczenia pisemnego stanowi ocenę końcową
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach = 15 godz. - udział w konsultacjach: 1 x 1 godz. = 1 godz. - przygotowanie do zaliczenia pisemnego: 32 godz. - obecność na zaliczeniu: 2 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 - 15 godz. - udział w konsultacjach - 1 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,7 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U03 K1 - DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w wybranych chorobach/ Nutrition in selected diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,44/1,56)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	<i>Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka</i>
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi chorobami dietozależnymi lub w których dieta ma duże znaczenie podczas leczenia. Omówione będą wybrane choroby nerek i kości, choroby osłabionego układu odpornościowego oraz depresja.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zalecenia dotyczące żywienia profilaktycznego w chorobach nerek i kości, chorobach osłabionego układu odpornościowego oraz depresji.
	W2. Ma wiedzę dotyczącą postępowania dietetycznego wspierającego leczenie chorób nerek i kości, chorób osłabionego układu odpornościowego oraz depresji.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie w zakresie żywienia człowieka chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują treści dotyczące omówienia roli diety w prewencji i leczeniu kamicy nerkowej o różnym podłożu, przewlekłej niewydolności nerek, osteoporozy, osteomalacji, krzywicy, depresji oraz chorób osłabionego układu odpornościowego – przeziębienia, grypy, covid.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: 1. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka / Helena Ciborowska, 2019 2. Dietetyka : wybrane zagadnienia / Maciej Bilek, Anna Pasternakiewicz, Joanna Typek, 2014 3. Dietetyka : żywność, żywienie w prewencji i leczeniu / pod redakcją Mirosława Jarosza, 2017
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, 2 - sprawdzian pisemny, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 38 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS.

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa zależy od liczby uzyskanych punktów w teście końcowym: 51-60% punktów – 3,0 61-70% punktów – 3,5 71-80% punktów – 4,0 81-90% punktów – 4,5 91-100% punktów – 5,0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10 godz., - obecność na sprawdzianie – 1 godz. Łącznie 11 godz. co odpowiada 0,44 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W02, DI_W03 W2 - DI_W05 K1 - DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość w dietetyce Entrepreneurship in dietetics
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4,0 (kontaktowe: 1,88 / niekontaktowe: 2,12)
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 rozwijanie postaw przedsiębiorczych studentów. W ramach realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu rozpoczynania i prowadzenia działalności gospodarczej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna i rozumie zagadnienia dotyczące regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	Kompetencje społeczne:

	K1. Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: • Podstawy dietetyki • Język angielski na poziomie min. podstawowym • Podstawy obsługi komputera Wymagania dodatkowe: Umiejętność posługiwania się oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W ramach modułu student zapozna się z definicją przedsiębiorczości. Będzie potrafił rozróżnić rodzaje działalności gospodarczej. Zapozna się ze sposobami zdobycia środków finansowych na realizację projektów. Będzie potrafił zidentyfikować potencjalnych klientów oraz konkurencję. Posiadzie wiedzę na temat podstawowych mechanizmów marketingowych. Zapozna się z zagadnieniami związanymi z szeroko pojętą własnością intelektualną oraz know-how. Zapozna się z metodologią przygotowania biznesplanu oraz tworzenia strategii biznesowej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	5. Blank, S., & Dorf, B. Podręcznik startupu. Budowa wielkiej firmy krok po kroku. Helion 6. Glinka, B., & Gudkova, S. Przedsiębiorczość. Wolters Kluwer. 7. Kim, W. C., Mauborgne, R., & Doroba, A. Strategia błękitnego oceanu. MT Biznes
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)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową będzie stanowił 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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, K1 - zaliczenie, dyskusja U1 - prezentacje, ocena sprawozdań Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 15 godz. Razem kontaktowe: 47 godz. – 1,88 ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń – 12 godz.

	- przygotowanie sprawozdań – 20 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 21 godz. Razem niekontaktowe: 53 godz. – 2,12 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4,0 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 25 godz. • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 12 godz. • obecność na zaliczeniu – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W08 U1 – DI2A_U08 K1 – DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Nowoczesne systemy redukcji tkanki tłuszczowej New systems of fat reduction
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,68/1,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Stanisław Mleko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnym stanem wiedzy na temat nowych trendów oraz alternatywnych sposobów żywienia człowieka, zasadnością oraz ryzykiem związanym ze stosowaniem diet odchudzających oraz wykształcenie u studentów umiejętności racjonalnej oceny wartości odżywczej diet i przewidywania skutków zdrowotnych ich stosowania
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. W1. ma wiedzę z zakresu zasadności oraz ryzyka stosowania diet odchudzających, w kontekście funkcjonowania organizmu
	2. W2 Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.

	3. W3. posiada wiedzę na temat zasadności oraz ryzyka stosowania suplementów odchudzających oraz wysiłku fizycznego w procesie utraty tkanki tłuszczowej
	Umiejętności:
	1. potrafi dokonać analizy i oceny diety pod kątem wartości energetycznej, odżywczej oraz zdrowotnej
	2. potrafi zaprojektować system odchudzania oparty na odpowiedniej diecie i wysiłku fizycznym
	...
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie człowieka oraz potrzeby doksztalcania się i potrafi dzielić się zdobytą wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	2. Jest świadomy istotności negatywnych skutków zdrowotnych stosowania diet, preparatów i zabiegów odchudzających
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia żywności, Biochemia, Fizjologia człowieka Anatomia człowieka.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: wpływ ćwiczeń fizycznych na redukcję tkanki tłuszczowej, głodówka przerywana, autofagia, wpływ diety na syntezę neuroprzekaźników w mózgu, idea „anapsologii”, czyli atawistycznego instynktu w wybieraniu pokarmów, zasady żywienia według makrobiotyki, diety redukcyjne i związane z nimi ryzyko, wegetarianizm i weganizm, mechanizm działania i ewentualne działania uboczne preparatów wspomagających odchudzanie i zabiegów oczyszczających organizm, suplementacja witaminami i składnikami mineralnymi przy odchudzaniu, rola wysiłku aerobowego i anaerobowego w procesie odchudzania, głodówki okresowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Literatura zalecana: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 2. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. , Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2006 3. Praktyczny podręcznik dietetyki. Jarosz M (red), IŻŻ, Warszawa, 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny- prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych; objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie pisemne W2-, zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne U1- zaliczenie pisemne U2- zaliczenie pisemne K1- zaliczenie pisemne

	K2- zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne 100 %
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury Dla każdej formy zajęć należy podać: liczbę godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS liczbę godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS. udział w wykładach – 10 godz. kontaktowych/0,4 ECTS studiowanie literatury – 4 godziny niekontaktowe/0,16 ECTS przygotowanie do egzaminu – 6 godzin nie kontaktowe /0,24 ECTS konsultacje – 5 godzin, niekontaktowe/0,2 ECTS obecność na zaliczeniu pisemne – 2 godz. kontaktowe/0,08 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 10 godzin udział w konsultacjach – 5 godzin udział w egzaminie – 2 godziny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1 – K_W03 W1-K_W02 W2 – K_W01 W3- K_W05 U1- K_U07 U2- K_U03 K1- K_K01 K2- K_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności Bioaccessibility and bioavailability of food components
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 0,48/1,52
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki
Jednostka oferująca moduł	<i>Katedra Biochemii i Chemii Żywności</i>
Cel modułu	<i>Celem modułu jest zapoznanie studenta z biochemicznymi mechanizmami przyswajania składników żywności, wpływem matrycy żywności na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju oddziaływań.</i>
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności, ich biodostępności oraz wzajemnego oddziaływania
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat biodostępności nutraceutyków.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając biodostępność oraz potencjalne skutki interakcji składników żywności i/lub leków
	U2. Zna zasady dietoprofilaktyki, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania negatywnym skutkom interakcji składników żywności.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: rodzaje matrycy żywności oraz możliwe oddziaływania z nutraceutykami i składnikami leków (sposoby określania: bezpośrednie i pośrednie), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, U1. Zaliczenie pisemne, U2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym,

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.																
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena z egzaminu																
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć <table> <tr> <td></td><td>Liczba godzin kontaktowych</td></tr> <tr> <td>Wykłady</td><td>Wykłady</td></tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td><td>Ćwiczenia</td></tr> </table> <table> <tr> <td>Egzamin</td><td>Egzamin</td></tr> <tr> <td>Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Liczba godzin niekontaktowych</td></tr> <tr> <td>Konsultacje</td><td>Konsultacje</td></tr> <tr> <td>Przygotowanie do egzaminu</td><td>Przygotowanie do egzaminu</td></tr> </table> Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,52 pkt. ECTS		Liczba godzin kontaktowych	Wykłady	Wykłady	Ćwiczenia	Ćwiczenia	Egzamin	Egzamin	Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS			Liczba godzin niekontaktowych	Konsultacje	Konsultacje	Przygotowanie do egzaminu	Przygotowanie do egzaminu
	Liczba godzin kontaktowych																
Wykłady	Wykłady																
Ćwiczenia	Ćwiczenia																
Egzamin	Egzamin																
Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS																	
	Liczba godzin niekontaktowych																
Konsultacje	Konsultacje																
Przygotowanie do egzaminu	Przygotowanie do egzaminu																
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 9 godz; w konsultacjach 14 godz. ; egzamin 3 godz.																
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- DI2A_W01 W2 - DI2A_W03 U1 - DI2A_U03 U2 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02																

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Interakcje składników żywnościowych Interaction of food ingredients
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2(0,48/1,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki
Jednostka oferująca moduł	<i>Katedra Biochemii i Chemii Żywności</i>
Cel modułu	<i>The aim of the module is to familiarize the student with the interactions of food ingredients, their influence on the bioavailability and biological</i>

	<i>activity of food ingredients and drugs, and the methods of determining the type of interaction.</i>
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Knowledge:
	W1. Student has in-depth knowledge of the content of bioactive food ingredients and their interaction.
	W2. Student has in-depth knowledge of the proper planning of menus..
	Skills:
	U1. Student can plan nutrition adapted to age and physiological condition, taking into account the potential effects of interactions of food ingredients and / or drugs
	U2. Student knows the principles of diet and prophylaxis, identifies nutritional errors, can verify dietary behavior in order to prevent the negative effects of the interaction of food ingredients.
	Social competence:
	K1. Student understands the need for systematic updating of knowledge in the field of nutrition of healthy and sick people and the prevention of nutritional-related diseases.
	K2. Student aware of the importance of social, professional and ethical responsibility for nutritional counseling and the production of high-quality food.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemistry, biochemistry, human's physiology
Treści programowe modułu	The lectures include: Types of food component interactions (synergism, antagonism, additive interactions), methods of determining the type of interaction (isobolographic analysis, IF - interaction factor), interactions - food - food, drug-food, drug-drug, influence of interactions on bioavailability and activity biological properties of physiologically active compounds.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Lecture
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Written test, W2. Written test, U1. Written test, U2. Written test, K1. Assessment of open questions during the written test, K2. Assessment of open questions during the written test, Forms of documenting the achieved results: written test.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena z egzaminu

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć
	Liczba godzin kontaktowych
	Wykłady 9 godz.
	Ćwiczenia -
	Egzamin 3 godz.
	Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS
	Liczba godzin niekontaktowych
	Konsultacje 14 godz.
	Przygotowanie do egzaminu 24 godz.
	Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,52 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 9 godz.; w konsultacjach 14 godz. ; egzamin 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- DI2A_W01 W2 - DI2A_W03 U1 - DI2A_U03 U2 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Diety eliminacyjne Elimination diets
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8 kontaktowe/1,2 niekontaktowe)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania diet eliminacyjnych dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet eliminacyjnych
	2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	Umiejętności:
	1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet eliminacyjnych i alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie

	2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu tych diet
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy skutków stosowania wybranych diet eliminacyjnych
	2. Potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywienia-zależnych.
Treści programowe modułu	Dieta eliminacyjna-definicja. Charakterystyka diety wegetariańskiej, wady i korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka wybranych diet ograniczających podaż składników. Dieta bezglutenowa. Wybrane diety stosowane w nietolerancjach pokarmowych i alergiach
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura dodatkowa: 1. Bojanowska M. Kostecka K. Nietolerancje i alergię pokarmowe – przyczyny, diagnostyka i postępowanie żywieniowe WUP Lublin, 2021. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 3. Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 4. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, prezentacja wybranej diety eliminacyjnej
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: zaliczenie pisemne, U, K: aktywność, prezentacja ustna Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne - 100%,
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 15 h zaliczenie – 3 h Razem kontaktowe – 18 h – 0,8 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 15 h studiowanie literatury -10 h zaliczenie – 3 h Razem niekontaktowe – 28 h – 1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 h, - obecność na zaliczeniu – 3 h
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI2A_W03; DI2A_W05 U1, U2: DI2A_U03; DI2A_U04 K1 K2: DI2A_K01; DI2A_K04

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 2 Seminar 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego i obrony pracy dyplomowej
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna metodologię przygotowania i napisania pracy naukowej z wykorzystaniem zróżnicowanych źródeł (w tym obcojęzycznych).
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i przedstawić prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje
	2. Potrafi brać udział w dyskusji i merytorycznie argumentować swoje racje, formułować i uzasadniać opinie.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Ma świadomość społecznej roli absolwenta uczelni
Treści programowe modułu	Formy prezentowania poszczególnych części pracy magisterskiej. Rozwinięcie umiejętności dyskusji i obrony argumentów związanych z prowadzonymi badaniami.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa 2006. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1 - ocena referowania U2 - ocena referowania i udziału w dyskusji K1 – oceny z udziału w dyskusji

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, konspekty studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena przygotowanych ustnych wystąpień, udział w dyskusji
Bilans punktów ECTS	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 20 godz., udział w konsultacjach 5 godz. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. Gromadzenie literatury – 15 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 20 godz., udział w konsultacjach 5 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 U1 - DI2A_U08; U2 - DI2A_U06, DI2A_U07, DI2A_U08; K1 - DI2A_K02, DI2A_K03

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

	2. Potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	3. Potrafi łączyć fakty z zakresu studiów
	Kompetencje społeczne:
	1. Dostrzega konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów
Treści programowe modułu	Dyplomant przygotowuje pracę magisterską pod kierunkiem promotora zgodnie z zasadami obowiązującymi na uczelni i wydziale. Student wyszukuje literaturę dostosowaną do tematu pracy dyplomowej i opisuje tematykę problemu na podstawie piśmiennictwa. W celu rozwiązania postawionego w pracy problemu wykonuje doświadczenia, analizy i pomiary, przeprowadza badanie ankietowe, badanie rynku. Następnie opracowuje i przedstawia wyniki przeprowadzonych badań w postaci pisemnej, w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego – magisterskiego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003 2. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004 3. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa 2006 4. Literatura dotycząca tematu pracy magisterskiej
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w pracy magisterskiej oraz wykonywania kolejnych etapów pracy, analizy postępów w wykonywanej pracy, korekty merytorycznej i stylistycznej opracowania.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, W2 – odpowiedź ustna na zadane pytania, W3 – praca magisterska i jej prezentacja, U1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, U2 – praca magisterska i jej prezentacja, ocena i recenzja pracy, U3 – odpowiedź ustna na zadane pytania, K1 – praca magisterska i jej prezentacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca magisterska, jej ocena i recenzja, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	50% ocena, recenzja i prezentacja pracy magisterskiej 50% odpowiedzi ustne na pytania z zakresu studiów

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