



**UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY**  
w Lublinie

**WYDZIAŁ  
NAUK O ŻYWNOŚCI  
I BIOTECHNOLOGII**

# **DIETETYKA**

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

Studia niestacjonarne 1. stopnia  
stan na 1.10.2024

ROK 1, semestr 1

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka<br>D_S1_N Anatomia człowieka                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Anatomia człowieka<br>Human anatomy                                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (1,7/2,3)                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr n wet. Małgorzata Komar [Matysek]                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt<br>Zakład Anatomii Zwierząt                                                                                                                                                                                                        |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W1. zna budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W10. potrafi ogólnie scharakteryzować podstawowe schorzenia poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi określić podstawowe schorzenia dotyczące układu pokarmowego                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | K6. Jest gotów do aktualizowania i udoskonalania swojej wiedzy w zgodzie ze zmianami zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o wiedzę z zakresu prawidłowej budowy i funkcjonowania narządów                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                      |

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

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Fizjologia człowieka<br>Human Physiology                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy/fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia/drugiego stopnia/jednolite<br>magisterskie                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne/niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Małgorzata Kapica                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Katedra Fizjologii Zwierząt                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie wiedzy w zakresie prawidłowej czynności całego organizmu człowieka, wzajemnych związków pomiędzy poszczególnymi układami i narządami oraz zapoznanie studentów z mechanizmami warunkującymi prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka i zapobiegającymi powstawaniu stanów chorobowych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada wiedzę na temat fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada wiedzę na temat społecznych uwarunkowań zdrowia i choroby. Rozróżnia stan homeostazy organizmu człowieka od stanów jego zaburzeń                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 3. zna i przewiduje przyczyny, zagrożenia i konsekwencje zaburzeń homeostazy organizmu człowieka                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi przeprowadzić podstawowe doświadczenia obrazujące przebieg procesów fizjologicznych w organizmie                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi omówić teoretycznie poznane w trakcie ćwiczeń praktycznych procesy z zakresu fizjologii człowieka                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>1. Posiada świadomość istotności fizjologicznego przebiegu procesów życiowych i utrzymania homeostazy organizmu na zdrowie społeczeństwa</p> <p>2. Potrafi popularyzować wiedzę z zakresu fizjologii człowieka na poziomie podstawowym wśród znajomych, kolegów oraz osób niezwiązanych profesjonalnie z takimi zagadnieniami</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Opanowanie podstawowych wiadomości dotyczących funkcjonowania poszczególnych narządów i układów w organizmie. Przekazanie informacji dotyczących fizjologii układu mięśniowego, szkieletowego, nerwowego, krążenia, oddechowego, pokarmowego (ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia, wchłaniania jelitowego oraz regulacji pobierania pokarmu a także roli mikroflory jelitowej w funkcjonowaniu organizmu człowieka), wydalniczego, rozrodczego, endokrynnego oraz fizjologii krwi, zmysłów i termoregulacji u człowieka. Poznanie mechanizmów regulacyjnych procesów fizjologicznych, zapewniających prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka w warunkach spoczynkowych jak również w warunkach wysiłku fizycznego</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura podstawowa</p> <p>1. <i>W. Ganong: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.</i></p> <p>2. <i>W. Traczyk: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej</i></p> <p>Literatura uzupełniająca</p> <p>1. <i>S. Konturek Fizjologia człowieka. Tom 5. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne</i></p> <p>2. <i>A. Panasiuk J. Kowalińska: Mikrobiota przewodu pokarmowego</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady, dyskusja, prezentacja multimedialna.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenia z wykorzystaniem sprzętu będącego na wyposażeniu sali Katedry Fizjologii (sprzęt komputerowy- program PhysioEx® for Human Physiology” oraz Human Physiology System, MacLab, ADInstruments GmbH, spirometry, pulsoksymetry, aparaty do mierzenia ciśnienia, aparat EKG, sprzęty do badania zmęczenia mięśniowego)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza - Repetytorium po każdym bloku tematycznym pisemne: testowe lub opisowe, egzamin pisemny</p> <p>Umiejętności - Ocena eksperymentów podczas ćwiczeń laboratoryjnych, ocena z wykonania sprawozdania</p> <p>Kompetencje- ocena pytań otwartych,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z ćwiczeń 20% oceny końcowej<br>Ocena z egzaminu 80% oceny końcowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 24 godz., (KT)</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 26 godz., (KT)</li> <li>- konsultacje – 6 godz. (KT)</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 7x2godz.=14 godz. (NKT)</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x0,5godz.=5 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do kolokwii – 5 x 4godz. = 20 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 0,5 godz. = 2 godz. (NKT)</li> <li>- czytanie tematycznej literatury – 5 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do egzaminu - 20 godz. (NKT)</li> <li>- obecność na egzaminie -5 godz (KT)</li> </ul> <p>Łącznie 62 godz. kontaktowych co odpowiada 2,5 punktom ECTS; 62 godz. niekontaktowych co odpowiada 2,5 punktom ECTS<br/>Łączny nakład pracy studenta to 124 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 25 godz 1 pkt ECTS</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 26 godz 1,04 pkt ECTS</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz 0,24 pkt ECTS</li> <li>- obecność na egzaminie – 5 godz. 0, 2 pkt ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,48 (2,5) punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W01, DI_W05, DI_W17, DI_U09, DI_U18, DI_K01, DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                               |                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Psychologia ogólna<br>General psychology |
| Język wykładowy                               | polski                                   |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                              |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Małgorzata Kuśpit, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką z zakresu psychologii oraz kształtowanie umiejętności dostrzegania, analizy i właściwego rozumienia zjawisk psychologicznych i psychicznego funkcjonowania człowieka, wskazanie na praktyczny aspekt wiedzy z zakresu psychologii oraz wykorzystanie przyswojonej wiedzy do rozwiązywania problemów, diagnozowania i analizy trudności, skutecznego komunikowania się oraz poprawy jakości funkcjonowania psychospołecznej jednostki. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W1. zna podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W3. zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.</p> <p>K2. potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, zasady skutecznej komunikacji werbalnej i niewerbalnej w relacjach z klientem, pojęcie asertywności, inteligencji emocjonalnej, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobrażenia i wyobrażenia uwaga, pamięć, fizjologia snu, myślenie, rozwiązywanie problemów, kreatywność.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura podstawowa:</p> <p>Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP</p> <p>Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka.</p> <p>Grzesiuk, L., Trzebińska, E. (1989). Jak ludzie porozumiewają się? Warszawa: NK.</p> <p>Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.</p> <p>literatura uzupełniająca</p> <p>Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP.</p> <p>Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN</p>                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1. Wykład, wykład problemowy</p> <p>2. Prezentacja</p> <p>3. Dyskusja</p> <p>4. Pokaz</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1-zaliczenie pisemne (test)</p> <p>W2-zaliczenie pisemne(test)</p> <p>W3-zaliczenie pisemne( test)</p> <p>U1-ocena pytań otwartych na teście</p> <p>U2-ocena pytań otwartych na teście</p> <p>U3- ocena pytań otwartych na teście</p> <p>K1-ocena pytań otwartych na teście</p> <p>K2- ocena pytań otwartych na teście</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

|                                                                               |                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 1<br>Chemia ogólna<br>General Chemistry                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | np. 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Izabella Jackowska                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Chemii                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                    | Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii ogólnej w innych naukach. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej DI W02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii DI W03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 3.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. DI W06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. DI U01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. DI U05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 3.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. DI U06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym.DI K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. DI K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkan, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.<br>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.<br>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.<br>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

|                                               |                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru I<br>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej<br>Fundamentals of organic and inorganic chemistry |
| Język wykładowy                               | Polski                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                                                                                                             |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                                                                                       |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                                                                                           |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | ich pochodne- właściwości, reakcje. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Białka. Reakcje i przemiany grup funkcyjnych w różnych związkach organicznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.<br>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.<br>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.<br>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.<br>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej<br>U01, U05, U06, K02, K03: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych 40%, egzamin 60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                            | Udział w wykładach 16 godz.<br>Udział w ćwiczeniach 16 godz.<br>Konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 10 godz.<br>Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz.<br>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 7 tyg. x 2 godz.= 14 godz.<br>Studiowanie literatury 35 godz.<br>Przygotowanie studenta do zaliczeń 7x 2 godz.= 14 godz.<br>Przygotowanie studenta do egzaminu 15 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta <b>125 godz.</b> , co odpowiada <b>5 punktom ECTS</b> |

|                                                                                                 |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., konsultacjach 10 godz., egzamin 5 godz.- |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W02, W03, W06; DI_U01, U05, U06, DI_K02, K03                                                   |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Technologia informacyjna<br>Information technology                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/nielkontaktowe                                                                                | 2 (08/1,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Artur Mazurek                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.                                                                |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Umiejętności:<br>1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet,<br>2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji<br>Kompetencje społeczne:<br>1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Umiejętność podstawowej obsługi komputera w środowisku systemu operacyjnego MS Windows. Znajomość pakietu programów biurowych MS Office w zakresie wymaganym w szkole średniej.                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Treści przedmiotu obejmują zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>praktyce. MS Word – wprowadzanie symboli specjalnych, formatowanie znaków i akapitów, style formatowania, tworzenie tabel, obiekty graficzne, wydruki, przypisy, recenzowanie dokumentów, spisy treści, indeksy, bibliografia MS Excel – wprowadzanie formuł matematycznych, funkcji, generowanie i modyfikacja wykresów, przenoszenie informacji pomiędzy arkuszem a edytorem, definiowanie własnych funkcji, sortowanie i filtrowanie danych, MS PowerPoint – zasady tworzenia prezentacji, korzystanie z wzorców slajdów i ich modyfikacja, formatowanie tekstu, list, tabel, elementy graficzne i multimedialne prezentacji, Poznanie efektywnych metod pozyskiwania i przetwarzania informacji z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. MS Office 2016 PL w biurze i nie tylko. Piotr Wróblewski. Helion 2015</li> <li>2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016</li> <li>3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013</li> <li>4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>U1 i U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego</p> <p>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | U1 i U2 – 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz.,</li> <li>- wykonanie samodzielne projektów – 10 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 47 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,<br>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K02                                                                                                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot humanizujący I<br>Historia Ziołolecznictwa<br>History of herbal medicine                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy/ <u>fakultatywny</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | <u>pierwszego stopnia</u> /drugiego stopnia/jednolite magisterskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne/ <u>niestacjonarne</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 w tym 1 kontaktowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | prof. dr hab. Radosław Kowalski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę na temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorodnych procesów metabolicznych                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa oraz branży suplementów diety pochodzenia roślinnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                 | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                 | 1. Umie spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności (suplementy diety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                 | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                 | 1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                        | <i>Wykłady obejmują:</i> wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Literatura zalecana: <i>Farmakognozja</i> , Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003<br><i>Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Wykład</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <i>W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i><br><i>K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <i>Pisemne zaliczenie końcowe – 100%</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <i>-udział w wykładach – 16 godz.,</i><br><i>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 2 godz. = 4 godz.</i><br><i>Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 20 godz. + 2 godz. = 22 godz.</i><br><i>Łączny nakład pracy studenta to 42 godz. Co odpowiada 2 punktom ECTS</i>                                                                                                                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>-udział w wykładach – 16 godz.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                |                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W01<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W06<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U08<br>K1 - DI_K06 |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot humanizujący I<br>Metody skutecznego studiowania<br>Methods of effective studying                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,64/1,36)                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Wojciech Radzki                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów ze strukturą i kulturą uczelni, metodami uczenia się, podstawami przygotowywania wystąpień publicznych, podstawami pracy w grupie, sposobami pogłębiania własnej wiedzy. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Student zna podstawowe informacje związane ze strukturą i kulturą środowiska akademickiego                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Student zna metody skutecznego przyswajania informacji                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 3. Student zna zasady dotyczące przygotowywania wystąpień publicznych                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 4. Student zna sposoby zarządzania czasem                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi znajdować i krytycznie oceniać informacje z zakresu szeroko rozumianej dietetyki                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2. Student potrafi stworzyć i zaprezentować krótką prezentację na podstawie materiałów źródłowych                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 1. Rozumie potrzebę pogłębiania własnej wiedzy z zakresu dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                 | 2. Potrafi współdziałać w grupie przyjmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | podstawowa wiedza informatyczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                        | Podczas wykładów student uzyska informacje na temat środowiska akademickiego, struktury uczelni i kultury akademickiej. Ponadto, dowie się na temat metod uczenia się, samokształcenia i doskonalenia swoich umiejętności. Student dobędzie także wiedzę na temat tworzenia prezentacji sztuki wystąpień publicznych, jak również grupowej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | A. Kuźniar, R. Towalski „Wprowadzenie do metodyki studiowania”, Warszawa, 2020<br>R. Fry, „How to study”, USA, 2012<br>P. Wasylczyk, „Prezentacje naukowe praktyczny poradnik dla studentów, doktorantów i nie tylko”, Warszawa, 2017                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja, zadania w grupach, technologie IT                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – zaliczenie pisemne<br>W2 – zaliczenie pisemne<br>W3 – zaliczenie pisemne<br>W4 – zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne<br>U2 – projekt<br>K1 – esej<br>K2 – esej                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa z przedmiotu stanowi ocenę z zaliczenia (60%) i z prezentacji (40%).                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | wykłady (k): 16 godz., 0,64 ECTS<br>przygotowanie projektów, referatu i eseju (n): 16 godz., 0,64 ECTS<br>przygotowanie do zaliczenia (n) 18 godz., 0,72 ECTS                                                                                                                                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | wykłady (k): 16 godz., 0,64 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W04<br>W2 – DI_W04<br>W3 – DI_W04<br>U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K01<br>K2 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                       |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Kultura żywienia<br>Food culture                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,44/0,56)                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Monika Michalak-Majewska                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu szeroko pojętej kultury żywienia, jak również wskazanie zadań i wyzwań, jakie stoją aktualnie przed dietetykiem                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka w aspekcie różnych wzorów konsumpcji oraz czynników determinujących wybory żywieniowe                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent zna zadania dietetyka w zakresie ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi wyszukać informacje na wskazany temat i efektywnie je wykorzystać                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość podstawowych zasad żywienia człowieka i dietetyki                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawowe zagadnienia dotyczące: różnych stylów konsumpcji, czynników determinujących wybory żywieniowe, poza żywieniowych funkcji żywności, roli dietetyka w służbie zdrowia                                                                                                            |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura obowiązkowa:<br>1. wiadomości przedstawione podczas wykładów<br>2. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium”, PZWL, 2022<br>3. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, 2022<br>4. Gawęcki J., „Żywienie człowieka” tom 1, PWN, 2022 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>5. Grzymisławski M. (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego” tom 2, PWN, 2022</p> <p>6. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne” tom 3, PWN, 2023</p> <p>Literatura uzupełniająca :</p> <p>1. czasopismo „Współczesna Dietetyka”</p> <p>2. branżowe strony internetowe</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2 – pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>U1 - opracowanie na wskazany temat</p> <p>K1 - opracowanie na wskazany temat</p>                                                                                                                                                                                  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>W – 50% oceny końcowej</p> <p>U – 40% oceny końcowej</p> <p>K – 10% oceny końcowej</p>                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 10 godz.,</p> <p>- czytanie zalecanej literatury – 4 godz.,</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p>     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 10 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.</p> <p>Łącznie 11 godz. co odpowiada 0,44 pkt ECTS</p>                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W08, W1 – DI_W12</p> <p>U1 – DI_U12</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                               |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 1– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 1– German B2 |
| Język wykładowy                                                               | niemiecki                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                        |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                          |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,8/1,2)                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Anna Gruszecka                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                    |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 18 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 19 godz. / 0,8 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 16 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,8 punktu ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                   |

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

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 18 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 19 godz. / 0,8 ECTS</u></b></p><br><p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 16 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</u></b></p><br><p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 18 godz.</p> <p>Konsultacje – 1 godz.</p> <p>Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,8 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U11</p> <p>U2 – DI_U11</p> <p>U3 – DI_U11</p> <p>U4 – DI_U11</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa kierunku studiów                                                                          | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                   | <b>Język obcy 1– Francuski B2</b><br>Foreign Language 1– French B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                 | francuski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Elżbieta Karolak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p> |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów.</p> <p>Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie</p>                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 18 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 19 godz. / 0,8 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 16 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,8 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 1– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 1– Russian B2                                           |
| Język wykładowy                                                               | rosyjski                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                    |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,8/1,2)                                                                                                  |
| 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). |

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd.Sankt-Peterburg “ Złatoust “ 2009</li> <li>2. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne",WARGOS 2007</li> <li>3. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 18 godz.<br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 19 godz. / 0,8 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 16 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 18 godz.<br/> Konsultacje – 1 godz.<br/> Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,8 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

ROK 1, semestr 2

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 2– Angielski B2</b><br>Foreign Language 2– English B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.<br>U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                   |

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p><br><p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p><br><p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Konsultacje – 1 godz.</p> <p>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U11</p> <p>U2 – DI_U11</p> <p>U3 – DI_U11</p> <p>U4 – DI_U11</p> <p>K1 – DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                                                    |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Język obcy 2– Francuski B2</b><br>Foreign Language 2– French B2 |
| Język wykładowy                               | francuski                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Elżbieta Karolak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p> |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów.</p> <p>Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie</p>                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródssemesteralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 2– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 2– German B2                                           |
| Język wykładowy                                                               | niemiecki                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                    |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,7/1,3)                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Anna Gruszecka                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                              |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). |

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>4. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>5. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>6. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Konsultacje – 1 godz.</p> <p>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 2– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 2– Russian B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | rosyjski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <p>3. M. <a href="#">Wiatr-Kmiecik</a>, S. <a href="#">Wujec</a>, <a href="#">Wot i my cz.3</a>, PWN, 2016</p> <p>4. Pado, Start.ru, WSiP, 2009</p> <p>Lektury uzupełniające:</p> <p>4. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd.Sankt-Peterburg “ Zlatoust “ 2009</p> <p>5. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompedium tematyczno-leksykalne",WARGOS 2007</p> <p>6. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b>                                                                                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:<br>- sprawdziany pisemne – 50%<br>- wypowiedzi ustne – 25%<br>- wypowiedzi pisemne – 25%<br>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                               |                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | D (dietetyka)                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Parazytologia / Parasitology |
| Język wykładowy                               | polski                       |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                  |
| Poziom studiów                                | S1                           |
| Forma studiów                                 | N                            |
| Rok studiów dla kierunku                      | I,                           |
| Semestr dla kierunku                          | 2                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,56/1,44)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Maria Bernadeta Studzińska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych<br>Katedra Parazytologii i Chorób Ryb<br>Wydział Med. Weterynaryjnej<br>UP Lublin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu parazytologii, najczęściej występującymi pasożytami u ludzi, z zagrożeniami płynącymi ze strony zwierząt (zoonozy) jak i środowiska. Poznanie cykli rozwojowych podstawowych pasożytów, źródeł i dróg zarażenia. Parazytoz występujących w krajach tropikalnych i zagrożeń wynikających z wyjazdów do krajów tropikalnych. Poznanie podstawowych metod rozpoznawania pasożytów w materiale biologicznym, w środowisku oraz metod zapobiegania inwazjom pasożytniczym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii i ma uporządkowaną wiedzę z tej dziedziny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Zna zasięg rozprzestrzenienia pasożytów, miejsca ich występowania i drogi zarażenia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 3. Zna morfologię i fizjologię pasożytów oraz posiada wiedzę o mechanizmach zachodzących w organizmie człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 4. Zna formy dyspersyjne pasożytów występujące w mięsie zwierząt, w wodzie oraz rozprzestrzenianie ich podczas nieprzestrzegania zasad sanitarno-higienicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 5. Zna metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowisku, a także sposoby zapobiegania inwazjom pasożytów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski (rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji), umie zapobiegać inwazjom.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi identyfikować i analizować przydatności do spożycia produktów przeznaczonych dla ludzi z uwzględnieniem zagrożeń wynikających z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami dyspersyjnymi pasożytów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 3. Analizując zagrożenia zdrowia człowieka ze strony pasożytów, umie podejmować standardowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | <p>działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>1. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów wynikające z wykonywanego zawodu, współdziałać w grupie i skierować osobę wymagającą konsultacji parazytologicznej do odpowiedniej placówki.</p> <p>2. Jest świadomy jak ważne jest szerzenie informacji dotyczących zagrożeń płynących ze środowiska (parazytoz), poprzez spożywanie pokarmów (mięsa i ich przetworów) niewiadomego pochodzenia, brudnych owoców i warzyw, a także poprzez kontakt ze zwierzętami. Potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim.</p> <p>3. Dostrzega potrzeby zmian żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia</p> |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Biologia, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                      | <p>Wykłady obejmują: Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie parazytoz. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Parazytozy w stanach osłabionej odporności. Wpływ niedoboru odporności na rozwój parazytoz. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Parazytozy tropikalne (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy, inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych, robaczyce egzotyczne), drogi i ryzyko zarażenia. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, fascjoloza, dipylidioza).</p>                                                         |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura podstawowa:</p> <p>Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.</p> <p>Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.</p> <p>Deryło A: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002.</p> <p>Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.</p> <p>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005</p>                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Metody dydaktyczne:</p> <p>Ćwiczenia z użyciem mikroskopów biologicznych i stereoskopowych, poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych. Szkicowanie pasożytów, form rozwojowych i dyspersyjnych na podstawie uzyskanego obrazu. Dyskusja na temat uzyskanych wyników, inwazji i przebiegu chorób pasożytniczych</p> <p>Wykłady – prezentacje multimedialne, pokazy, dyskusja.</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, U1, U2 - ocena referowania</p> <p>K1 – punkty z udziału w dyskusji</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, zeszyty studentów.</p> <p>W1, W2, W3, W4, W5 - praca pisemna (kolokwium, zaliczenie testowe).</p> <p>U1- ocena wykonania metod diagnostycznych</p> <p>U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia pisemnego częściowego w trakcie ćwiczeń i na zakończenie przedmiotu</p> <p>K1, K2, K3 – ocena wiedzy i świadomości studentów podczas dyskusji w trakcie ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, zaliczenia częściowe podczas zajęć, jak i zaliczenie końcowe testowe</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Na ocenę końcową zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych, najwyższą wagę ma ocena z pisemnego zaliczenia końcowego (80%), duży wpływ mają oceny częściowe uzyskane z zaliczeń działowych w pierwszym terminie (10%), aktywność na zajęciach (10%) i obecność na ćwiczeniach</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Formy zajęć ogólnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykład – 16 godz.,</li> <li>• ćwiczenia – 16 godz.,</li> <li>• konsultacje – 5 godz.,</li> <li>• przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 16 godz.</li> <li>• przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 16 godz.</li> <li>• opracowanie testów sprawdzających wiedzę i weryfikacja wiedzy – 6 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p> <p>Liczba godzin kontaktowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykłady – 16 godz;</li> </ul>                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ćwiczenia 16 godz.,</li> <li>• Konsultacje -5 godz.,</li> <li>• Zaliczenia częściowe i końcowe 2 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 39 godz., co odpowiada 1,56 punktowi ECTS</p> <p>Liczba godzin niekontaktowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie literatury, prezentacji do wykładów – 16 godz.</li> <li>• przygotowanie literatury, materiałów, prezentacji do ćwiczeń (metodyka, preparaty) – 16 godz.</li> <li>• Opracowanie testów sprawdzających i weryfikujących wiedzę –4 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 36 godz., co odpowiada 1,44 punktowi ECTS</p>                                                                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</p> <p>udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</p> <p>udział w konsultacjach – 5 godz.,</p> <p>udział w zaliczeniach częściowych i końcowym – 2 godz.,</p> <p>Łącznie 39 godz. co odpowiada 1,56 punktom ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie materiałów, prezentacji do wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 32 godz.</li> <li>• udział związany z przygotowaniem materiałów do zaliczeń, ze sprawdzaniem zaliczeń częściowych i końcowego –4 godz. ,</li> </ul> <p>Łącznie 36 godz. co odpowiada 1,44 punktom ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2, W3, W4, W5 – DI-W10;</p> <p>U1 – DI-U05;</p> <p>U2 – DI-U06</p> <p>U3 – DI-U10;</p> <p>K1 – DI-K04</p> <p>K2 – DI-K05;</p> <p>K3 – DI-K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                               |                                                              |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Biochemia ogólna i żywności<br>General and Food Biochemistry |
| Język wykładowy                               | Polski                                                       |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 6 (2,08/3,92)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Monika Karaś                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii i Chemii Żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania tych procesów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę na temat przemian biochemicznych składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać i interpretować wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie wyciągnąć wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwojem nauk biologicznych i pokrewnych.<br>2. Potrafi współdziałać i pracować w zespole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Molekularne podstawy biochemii. Struktura komórki jako środowiska przemian biochemicznych. Konformacja i mechanizm działania enzymów. Czynniki determinujące szybkość i przebieg reakcji enzymatycznych. Znaczenie koenzymów i witamin w reakcjach enzymatycznych. Enzymy żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Omówienie podstawowych szlaków metabolicznych składników odżywczych występujących w żywności: białka, węglowodany, lipidy. Etapy utleniania biologicznego i rola uzyskanych produktów w procesach metabolicznych. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i jej magazynowanie. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, replikacja, transkrypcja, translacja. Regulacja i integracja metabolizmu. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
|                                                                                | <p>2.Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998,</p> <p>3.Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008,</p> <p>4.Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009,</p> <p>5.Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010. 6.Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003,</p> <p>7.Kłyszajko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005,</p> <p>8.Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000.</p> |               |             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,</p> <p>W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,</p> <p>U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony,</p> <p>K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie,</p> <p>K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocena końcowa obliczana jest jako średnia ważona ocen z ćwiczeń (0,25) i egzaminu (0,75) obejmującego materiał z wykładów oraz ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |             |
| Bilans punktów ECTS                                                            | Forma zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba godzin | Punkty ECTS |
|                                                                                | <b>KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |             |
|                                                                                | Wykłady                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 16            | 0,64        |
|                                                                                | Ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 32            | 1,28        |
|                                                                                | Egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4             | 0,16        |
|                                                                                | <b>Łącznie kontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>52</b>     | <b>2,08</b> |
|                                                                                | <b>NIEKONTAKTOWE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |             |
|                                                                                | Przygotowanie do ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 18            | 0,72        |
|                                                                                | Dokończenie opisów ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12            | 0,48        |
|                                                                                | Przygotowanie do sprawdzianu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20            | 0,80        |
|                                                                                | Konsultacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8             | 0,32        |
|                                                                                | Przygotowanie do egzaminu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 40            | 1,60        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|                                                                                                 | <b>Łącznie niekontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>98</b>  | <b>3,92</b> |
|                                                                                                 | <b>Razem punkty ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>150</b> | <b>6,00</b> |
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach - 16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 8 godz.<br>- obecność na egzaminie - 4 godz.<br>łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 punktom ECTS |            |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W01<br>W2 - DI_W02<br>U1 - DI_U05<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02                                                                                                                                                                                                              |            |             |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Mikrobiologia ogólna i żywności<br>General and food microbiology                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | 1                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (2/2)                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Monika Kordowska-Wiater                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W1. Ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W2. Zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W3. Ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności powodowanych przez mikroorganizmy patogenne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji zagrożeń w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje, przestrzega zasad BHP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawowa wiedza z biologii<br>Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności.<br>Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu żywnościowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura wymagana:<br>Nicklin J., Graeme-Cook K., Kilington R. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2011 (wznowienie 2021);<br>Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015;<br>Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Literatura zalecana:<br/> Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady – prezentacje multimedialne<br/> Ćwiczenia audytoryjne – prezentacje i zadania dla studentów, prezentacje przygotowane przez studentów, sprawdziany okresowe pisemne.<br/> Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne (doświadczenia) do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny;<br/> W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny, ocena za prezentację.<br/> W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny;<br/> U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń<br/> U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń<br/> K1-2 -ocena pracy studenta na ćwiczeniach<br/> Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ważoną z oceny końcowej z ćwiczeń (waga 0,4) i egzaminu (waga 0,6).<br/> Ocena końcowa z ćwiczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Średnia arytmetyczna z dwóch ocen ze sprawdzianów (waga 0,6) wg poniższych kryteriów: <ul style="list-style-type: none"> <li>- niedostateczny (2,0) &lt;51%</li> <li>- dostateczny (3,0) 51-60%</li> <li>- dostateczny plus (3+) 61-70%</li> <li>- dobry (4,0) 71-80%</li> <li>- dobry plus (4+) 81-90%</li> <li>- bardzo dobry (5,0) 91-100%</li> </ul> </li> <li>• ocena z barwienia i obserwacji mikroskopowych (waga 0,2) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ocena z prezentacji (waga 0,2)</li> </ul> </li> <li>• Zaliczone sprawozdania z ćwiczeń</li> </ul> |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Wykłady – 16 godz. kont./ 0,64 ECTS<br/> Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 32 godz. kont. / 1,28 ECTS<br/> Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS<br/> Dokończenie sprawozdań do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS<br/> Przygotowanie się do sprawdzianów – 10 godz. niekont./ 0,4 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 4 godz. niekont. 0,15 ECTS</p> <p>Przygotowanie się do egzaminu 20 godz. niekont. / 0,8 ECTS</p> <p>Egzamin – 2 godz. kont. / 0,1 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 16 godz;</p> <p>Udział w ćwiczeniach – 32 godz.;</p> <p>Egzamin -2 godz ;</p> <p>Łącznie 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W02</p> <p>W2 – DI_W02</p> <p>W3 – DI_W07</p> <p>U1 – DI_U06</p> <p>U2 – DI_U05</p> <p>K1 - DI_K02</p> <p>K2 – DI_K05</p>                                                                                     |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <p>Przedmiot do wyboru 2</p> <p>Rynek i marketing produktów żywnościowych</p> <p>Market and marketing of food products</p>                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 – 0,72/3,28                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła                                                                                                                                                                                                                           |
| Cel modułu                                                                    | Zapoznanie studentów z organizacją produkcji i dystrybucji produktów żywnościowych oraz możliwościami regulacji rynku poprzez instrumenty prawne. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania produktu na rynek i analizy informacji rynkowych pozwolą studentom |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Zna strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 3. Zna podstawy marketingu i promocji na rynku żywności w Polsce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia produktu żywnościowego na rynek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danego produktu żywnościowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. Jest gotów do współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role, a także przyjmowania roli obiektywnego oceniającego w stosunku do pracy i osiągnięć innych grup.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Psychologia ogólna, Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Moduł pozwala poznać przepływ głównych produktów żywnościowych. Student poznaje podstawowe pojęcia rynkowe, kryteria segmentacji rynku, zachowania konsumentów na rynku i cykl życia klienta oraz produktu. Na przykładzie case study przedstawiane są elementy marketingu-mix a także rola marek i znaków firmowych. Elementy promocji, a w tym reklama może mieć duże znaczenie w decyzjach nabywczych rynku produktów żywnościowych, w związku z czym studenci dobierają adekwatne instrumenty promocji. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumenckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.<br>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.</p> <p>Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl</p> <p>Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl</p> <p>Masłowski K., Bieganowski M.. (2022): AdBook – Marketing internetowy w pigułce. VERSEO, verseo.pl</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metody podające m.in. wykład, pogadanka</li> <li>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka</li> <li>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2 – zaliczenie testowe</p> <p>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia</p> <p>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Na ocenę końcową składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;</li> <li>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1</li> <li>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Godziny kontaktowe: 18 godz./0,72 ECTS</p><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie projektu – 41 godz.,</li> <li>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 21 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do prezentacji projektu i zaliczenia – 10 godz.,</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.</li> </ul> <p>Godziny niekontaktowe: 82 godz./3,28 ECTS</p><br><p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12,<br>U1 – DI_U01, DI_U05<br>U2 – DI_U04, DI_U12<br>U3 – DI_U05, DI_U12<br>K1 – DI_K07<br>K2 – DI_K02 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 2<br>Rynek i marketing usług dietetycznych<br>Market and marketing of dietetic services                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 – 0,72/3,28                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z obecnymi tendencjami rynku usług dietetycznych oraz narzędziami w ramach marketing-mix stosowanymi w przypadku tego typu działalności. Celem dodatkowym jest również nabywanie kompetencji społecznych w trakcie opracowywanego projektu marketingowego. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Zna uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Zna rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek                                                                                                                                                                                                               |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.</p> <p>Bukowska-Piastrzyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o.</p> <p>Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań</p> <p>Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice</p> <p>Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice</p>                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metody podające m.in. wykład, pogadanka</li> <li>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka</li> <li>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, W2 – zaliczenie testowe</p> <p>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia</p> <p>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Na ocenę końcową składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;</li> <li>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1</li> <li>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Godziny kontaktowe: 18 godz./0,72 ECTS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie projektu – 41 godz.,</li> <li>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 21 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do prezentacji projektu i zaliczenia – 10 godz.,</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.</li> </ul> <p>Godziny niekontaktowe: 82 godz./3,28 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.<br>- udział w zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12,<br>U1 – DI_U01, DI_U05<br>U2 – DI_U04, DI_U12<br>U3 – DI_U05, DI_U12<br>K1 – DI_K07<br>K2 – DI_K02                                                        |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | D_S1_N_Organizacja pracy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Organizacja pracy dietetyka<br>Organization of dietitian work                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,0/1,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr Renata Czeczko                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                    | Celem przedmiotu jest przedstawienie zasad organizacji na stanowisku pracy dietetyka. Zapoznanie z zadaniami dietetyka we współczesnej ochronie zdrowia jako członka zespołu żywieniowego oraz roli dietetyka w systemie podstawowej opieki zdrowotnej w ramach opieki koordynowanej. Zapoznanie z bezpieczeństwem i higieną produkcji gastronomicznej w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zapoznanie z prawidłowymi zasadami struktury przestrzennej oraz znaczeniem różnych czynników w projektowaniu stanowiska pracy w gabinecie dietetycznym. Przybliżenie pojęcia jakości w pracy dietetyka. Przedstawienie norm z zakresu czasu pracy. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. posiada wiedzę w zakresie roli dietetyka w systemie podstawowej opieki medycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. posiada niezbędną wiedzę do zaprojektowania i wdrożenia systemów zapewniających bezpieczeństwo i jakość żywności i żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 3. zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy dietetyka, zna organizację stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. umie sprawnie i w sposób zorganizowany wykonywać zadania na stanowisku pracy dietetyka przy zachowaniu wszystkich zasad sanitarno-epidemiologicznych .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi organizować stanowisko pracy dla siebie i zespołu, potrafi współpracować z zespołem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Charakterystyka zawodu dietetyka. Rola dietetyka w systemie podstawowej opieki zdrowotnej (POZ) w ramach opieki koordynowanej. Zadania dietetyka jako członka zespołu żywieniowego. Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy oraz jej wydajność. Organizacja stanowiska pracy dietetyka w gabinecie oraz zakładach żywienia zbiorowego. Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. Omówienie norm dotyczących czasu pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami. Metody i techniki zarządzania czasem pracy indywidualnej i zespołowej. Praca zespołowa- budowanie zespołów. Możliwości zatrudnienia na stanowisku dietetyka osób z niepełnosprawnościami.. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Górską E., Lewandowski J.: Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Wyd. Politechniki Warszawskiej, 2010.</li> <li>2. Tytyk E.: Dobre i złe tradycje w kształtowaniu środowiska pracy i życia człowieka, Red. E. Kowala. Wyd. Centrum Zastosowań Ergonomii, Zielona Góra, 1998,</li> <li>3. Górską E., Tytyk E.: Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy. Materiały pomocnicze do ćwiczeń projektowych, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996,</li> <li>4. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.</li> </ol>                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|---------|---------|-------------|--------|-----------------------|--|------------|--------|----------------------------|---------------|------------------------------|-------------|------------------------|--------|-----------------------------|--------|-------------------------------|---------------|
|                                                                                                 | 5. Marcinkowski J.T., Klimberg A. Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych.,<br>Wyd. Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.<br>6. Kodek Pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy – dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W– aktywna obecność na wykładach, zaliczenie pisemne,<br>U –dyskusja<br>K- dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 80%<br>Obecność na wykładach 20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table> <tr> <td><b>Godziny kontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td></tr> <tr> <td>wykłady</td><td>16 0,64</td></tr> <tr> <td>konsultacje</td><td>6 0,24</td></tr> <tr> <td>zaliczenie/zaliczenie</td><td></td></tr> <tr> <td>poprawkowe</td><td>3 0,12</td></tr> <tr> <td><b>Razem ( kontaktowe)</b></td><td><b>25 1,0</b></td></tr> <tr> <td><b>Godziny niekontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td></tr> <tr> <td>studiowanie literatury</td><td>10 0,4</td></tr> <tr> <td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>15 0,6</td></tr> <tr> <td><b>Razem ( niekontaktowe)</b></td><td><b>25 1,0</b></td></tr> </table> | <b>Godziny kontaktowe</b> | <b>ECTS</b> | wykłady | 16 0,64 | konsultacje | 6 0,24 | zaliczenie/zaliczenie |  | poprawkowe | 3 0,12 | <b>Razem ( kontaktowe)</b> | <b>25 1,0</b> | <b>Godziny niekontaktowe</b> | <b>ECTS</b> | studiowanie literatury | 10 0,4 | przygotowanie do zaliczenia | 15 0,6 | <b>Razem ( niekontaktowe)</b> | <b>25 1,0</b> |
| <b>Godziny kontaktowe</b>                                                                       | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| wykłady                                                                                         | 16 0,64                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| konsultacje                                                                                     | 6 0,24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| zaliczenie/zaliczenie                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| poprawkowe                                                                                      | 3 0,12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| <b>Razem ( kontaktowe)</b>                                                                      | <b>25 1,0</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| <b>Godziny niekontaktowe</b>                                                                    | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| studiowanie literatury                                                                          | 10 0,4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 15 0,6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| <b>Razem ( niekontaktowe)</b>                                                                   | <b>25 1,0</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego:<br>- udział w wykładach – 16,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6,<br>- obecność na zaliczeniu – 3.<br>Łącznie 25 godz. co odpowiada 1,0 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1,W2, W3 – DI_W04, DI_W12<br>U1 – DI_U10<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |             |         |         |             |        |                       |  |            |        |                            |               |                              |             |                        |        |                             |        |                               |               |

|                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Bezpieczeństwo i ergonomia<br>Work Safety and Ergonomics |
| Język wykładowy                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                              |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,48/0,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Piotr Maksym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną w zakresie dostosowania stanowisk pracy, technologii oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi chroniącymi pracownika. Przedstawienie uregulowań z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej.                                                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę z zakresu prawa, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada umiejętność samodzielnego dokonania ergonomicznej oceny stanowisk pracy dietetyka oraz podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna - przedmiot, zakres, zadania i cele, geneza i rozwój. Obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Układ człowiek - maszyna - podstawowe funkcje układu. Czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne w środowisku pracy dietetyka. Wymagania ergonomicznego stanowiska pracy biurowej. Wpływ czynników na zdrowie i obciążenie pracą. Diagnostyka w ergonomii, optymalizacja warunków pracy i działania profilaktyczne. Wybrane aspekty prawnej ochrony pracy, przepisy ogólne i branżowe bhp w Polsce i UE. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy. |

| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 7. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014.<br>8. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2019<br>9. Górską E., Lewandowski J., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Warszawa 2010.<br>10. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.<br>11. Górską E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009.<br>12. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.<br>13. Kodeks pracy.                                                                                                                                                  |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|--|------|--|--|---------|---|------|----------------------|---|------|------------------------------|--|-----------|--|--|-------------|-----------------------|--|------|-------------|---|------|------------------------|---|------|-----------------------------|---|------|---------------------------------|-----------|-------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <b>Wykłady:</b> w formie prezentacji multimedialnych, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - zaliczenie pisemne;<br>U1 - zaliczenie pisemne;<br>K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja.<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie w formie pisemnej (forma elektroniczna), dziennik prowadzącego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table><tr><th colspan="3">Godziny kontaktowe</th></tr><tr><th colspan="3">ECTS</th></tr><tr><td>wykłady</td><td>8</td><td>0,32</td></tr><tr><td>zaliczenie/zal. popr</td><td>4</td><td>0,08</td></tr><tr><td><b>Razem (g. kontaktowe)</b></td><td></td><td><b>12</b></td></tr><tr><td></td><td></td><td><b>0,48</b></td></tr><tr><th colspan="2">Godziny niekontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>konsultacje</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>5</td><td>0,20</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td><b>Razem (g. niekontaktowe)</b></td><td><b>13</b></td><td><b>0,52</b></td></tr></table> | Godziny kontaktowe |  |  | ECTS |  |  | wykłady | 8 | 0,32 | zaliczenie/zal. popr | 4 | 0,08 | <b>Razem (g. kontaktowe)</b> |  | <b>12</b> |  |  | <b>0,48</b> | Godziny niekontaktowe |  | ECTS | konsultacje | 4 | 0,16 | studiowanie literatury | 5 | 0,20 | przygotowanie do zaliczenia | 4 | 0,16 | <b>Razem (g. niekontaktowe)</b> | <b>13</b> | <b>0,52</b> |
| Godziny kontaktowe                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| ECTS                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| wykłady                                                                                         | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,32               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| zaliczenie/zal. popr                                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,08               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| <b>Razem (g. kontaktowe)</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b>          |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>0,48</b>        |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Godziny niekontaktowe                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ECTS               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| konsultacje                                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,16               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| studiowanie literatury                                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,20               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,16               |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| <b>Razem (g. niekontaktowe)</b>                                                                 | <b>13</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>0,52</b>        |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz.<br>- obecność na zaliczeniu – 4.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W04<br>U1 - DI_U10<br>K1 - DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |  |  |      |  |  |         |   |      |                      |   |      |                              |  |           |  |  |             |                       |  |      |             |   |      |                        |   |      |                             |   |      |                                 |           |             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 3– Angielski B2</b><br>Foreign Language 3– English B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1.B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <b>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</b><br><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br>Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b>                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:<br>- sprawdziany pisemne – 50%<br>- wypowiedzi ustne – 25%<br>- wypowiedzi pisemne – 25%<br>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                               |                                                                    |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Język obcy 3– Francuski B2</b><br>Foreign Language 3– French B2 |
| Język wykładowy                               | francuski                                                          |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                        |
| Poziom studiów                                | studia pierwszego stopnia                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Elżbieta Karolak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskazywania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów.</p> <p>Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej,</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>                                                                                                                                                                                                                          |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du ave exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p>      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 3– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 3– German B2                                                                                                                                      |
| Język wykładowy                                                               | niemiecki                                                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                             |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>3. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>7. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>8. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>9. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p><br><p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p><br><p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>Konsultacje – 1 godz.</p> <p>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Język obcy 3– Rosyjski B2</b><br>Foreign Language 3– Russian B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | rosyjski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,7/1,3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Daniel Zagrodnik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <b>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</b><br><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b>                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:<br>- sprawdziany pisemne – 50%<br>- wypowiedzi ustne – 25%<br>- wypowiedzi pisemne – 25%<br>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 16 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 17 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 16 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 16 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. <i>Substancje</i> mutagenne i rakotwórcze w żywności.</p>                                                                                                         |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1.Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa.</p> <p>2.Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa.</p> <p>3.Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>W2. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>W3. sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>U1. ocena wykonania eksperymentu</p> <p>U2. ocena wykonania sprawozdania</p> <p>K1. ocena aktywności na zajęciach</p> <p>K2. ocena aktywności na zajęciach</p> <p>K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</p>                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena ćwiczeń 20%</p> <p>Egzamin 80%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe:</p> <p>16 godz.- udział w wykładach,</p> <p>16 godz. - udział w ćwiczeniach</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <p>5 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu,</p> <p>20 godz. - przygotowanie do sprawdzianów,</p> <p>25 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych</p> <p>45 godz. - przygotowanie do egzaminu,</p> <p>3 godz. - egzamin pisemny.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - obecność na egzaminie - 3 godz.<br>Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05, DI_W7<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7<br>W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6<br>U1 - DI_U07<br>U2 - DI_U05<br>K1- DI_K02<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K05 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (1,64/3,36)                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | prof. dr hab. Paweł Glibowski                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                         |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                      | <p>Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych.</p> <p>Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska</li> </ol> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.</li> <li>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban &amp; Partner, 2015.</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</li> <li>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i</li> </ol>                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 6 lub kcalmar,<br>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,<br>3) pogadanka<br>4) obrona projektu diety,<br>5) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1- egzamin pisemny,<br>W2- sprawdzian pisemny,<br>W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny,<br>U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony,<br>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.<br>K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Na ocenę końcową w 30% składa się ocena uzyskana z ćwiczeń, a w 70% ocena z egzaminu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 16 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,<br>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1x6 godz. = 6 godz.<br>- przygotowanie projektów diet – 48 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,<br>- przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 32 godz + 2 godz. = 34 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 135 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 16 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,<br>- obecność na egzaminie – 1 godz.<br>Łącznie 41 godz. co odpowiada 1,64 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W01, DI_W03,<br>W2, W3 - DI_W03<br>U1 - DI_U08,<br>U2 - DI_U02, DI_U08,<br>U3 - DI_U01, DI_U09,<br>K1 - DI_K04, DI_K06<br>K2 - DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Edukacja żywieniowa<br>Nutrition education                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (2,0/1,0)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym oraz najważniejsze determinanty zachowań żywieniowych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia głównych mód i trendów żywieniowych oraz popularnych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2. Rozwija umiejętność udzielania porad dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia u określonych grup ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstaw produkcji żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                       | Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Najważniejsze determinanty zachowań żywieniowych. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody oraz formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortifikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy edukacji żywieniowej. Sposoby prewencji i ograniczania błędów żywieniowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>5. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M.</li> <li>6. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007</li> <li>7. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008</li> </ol>                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, przygotowanie projektów, konsultacje u prowadzących zajęcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, U1 – sprawdzian, egzamin<br>W1, U1, U2, K2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń<br/>K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br/>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 30% + ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 50%</p> <p>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 16 godz.,<br/>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz.,<br/>- obecność na egzaminie – 2 godz.<br/><i>50 godz. kontaktowych/ 2,0 pkt. ECTS</i></p> <p>-przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4 godz.<br/>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 6 godz.<br/>- przygotowanie projektów do prezentacji – 6 godz.,<br/>- przygotowanie do egzaminu – 6 godz. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3 godz.,<br/><i>25 godz. niekontaktowych/1 pkt. ECTS</i></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach –16 godz.<br/>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz.<br/>- obecność na egzaminie – 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br/>W1 – DI_W03<br/>U1 – DI_U09<br/>U2 – DI_U08<br/>K1 – DI_K06<br/>K2 – DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Analiza i ocena jakości żywności<br>Analysis and evaluation of food quality |
| Język wykładowy                               | polski                                                                      |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,32/1,68)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie studentom wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych, przygotowanie do samodzielnego przeprowadzania wybranych procedur analitycznych.                                                |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W1. Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu analizy i oceny jakości żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. Zna metody stosowane w analizie żywności i rozumie ich zasady.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi pobrać i przygotować próbki do analiz oraz przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U2. Umie ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia. Wykazuje aktywną postawę świadomego konsumenta żywności.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności m.in. wody, suchej masy, białek i tłuszczów. Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009.<br>Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszczak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012.<br>Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011.<br>Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, U1 – zaliczenie pisemne, sprawdzian<br>U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń<br>K1 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, sprawdziany, prace zaliczeniowe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%<br><br>Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | - udział w wykładach – 16 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,<br>- obecność na zaliczeniu pisemnym – 1 godz.<br><i>33 godz. kontaktowych/ 1,32 pkt. ECTS</i><br><br>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 8 godz.<br>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 7<br>- przygotowanie do zaliczenia – 15 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 7 godz.,<br><i>42 godz. niekontaktowych/ 1,68 pkt. ECTS</i><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach –16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.<br>- obecność na zaliczeniu pisemnym – 1 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W02<br>W2 – DI_W02<br>U1 – DI_U07<br>U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K03                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Kwalifikowana Pierwsza Pomoc<br>Qualified First Aid                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,92/1,08)                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Zbigniew Grądzki                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych<br>Wydziału Medycyny Weterynaryjnej                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym                                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia<br>U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz defibrylację z użyciem AED u osoby dorosłej i dzieci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | K1. Prezentuje postawę otwartości i wrażliwości na potrzeby innych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | K2. Jest gotów do podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Bez wymagań wstępnych i dodatkowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                      | Ogólne zasady postępowania na miejscu zdarzenia. Łańcuch ratunkowy i łańcuch przeżycia. Podstawy prawne udzielania pomocy poszkodowanym. Ocena stanu poszkodowanego (podstawowe funkcje życiowe). Wybrane stany bezpośredniego zagrożenia życia. Postępowanie we wstrząsie (rodzaje wstrząsu). Poszkodowany nieprzytomny (algorytm postępowania). Przyczyny i mechanizmy nagłego zatrzymania krążenia. Postępowanie przy zatruciach. Udzielanie pomocy ofiarom wypadków komunikacyjnych. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji (ERC) 2021 r. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci (P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS). Automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED). Obrażenia ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha, miednicy i układu moczowo-płciowego. Obrażenia spowodowane czynnikami fizycznymi (przegrzanie, wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie prądem elektrycznym i piorunem, podtopienie) |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011</li> <li>2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011.</li> <li>3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010.</li> <li>4. Wytyczne resuscytacji 2021. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2021, wyd. 1.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006.</li> <li>2. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004.</li> <li>3. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003.</li> </ol>                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>4. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012.</p> <p>5. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011.</p> <p>6. Rutkowska M., Adamska E., Reško-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011.</p> <p>7. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005.</p> <p>8. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC oparzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009.</p> <p>9. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&amp;Partner, Wrocław, 2013.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne wykonywane przez studentów pod nadzorem prowadzącego, uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów, praca pisemna, sprawdzian testowy</p> <p>U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego</p> <p>K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</p> <p>Prace etapowe: sprawdziany pisemne, dziennik prowadzącego</p> <p>Prace końcowe: zaliczenie końcowe, wyniki archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej</p> <p>Szczegółowe kryteria przy ocenie prac kontrolnych</p> <p>Przyjmuje się, że student wykazuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności oraz odpowiednio:</li> <li>– dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70% sumy punktów</li> <li>– dobry (4,0) – od 71 do 80% sumy punktów</li> <li>– plus dobry (4,5) – od 81 do 90% sumy punktów</li> <li>– bardzo dobry (5,0) – powyżej 91% sumy punktów</li> </ul> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena z ćwiczeń: średnia arytmetyczna ocen uzyskanych ze sprawdzianów testowych. Pozytywna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | ocena jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego.<br>Ocena końcowa (zaliczenie): ocena z części praktycznej 80% + 20% ocena ze sprawdzianu wiedzy teoretycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ćwiczenia audytoryjne (15 godz./0,6 ECTS),</li> <li>– ćwiczenia laboratoryjne (30 godz./1,2 ECTS)</li> <li>– zaliczenie (3 godz./0,12 ECTS).</li> </ul> <p>Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowanie do ćwiczeń praktycznych (14 godz./0,56 ECTS),</li> <li>– studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS),</li> <li>– przygotowanie do zaliczenia (4 godz./0,16 ECTS),</li> <li>– konsultacje (2 godz./0,08 ECTS),</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz./1,08 ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 15 godz.; w ćwiczeniach laboratoryjnych – 30 godz.; w zaliczeniu końcowym – 3 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1–DI_W04<br/>W2–DI_W01<br/>W2–DI_W06<br/>W2–DI_W10<br/>W2–DI_W11<br/>U1–DI_U05<br/>U1–DI_U10<br/>U2–DI_U05<br/>U2–DI_U10<br/>K1–DI_K02<br/>K2–DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

#### ROK 2, semestr 4

|                                               |                                                                     |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Język obcy 4– Angielski B2</b><br>Foreign Language 4– English B2 |
| Język wykładowy                               | angielski                                                           |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                         |
| Poziom studiów                                | studia pierwszego stopnia                                           |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,1/0,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR).</p> <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1.B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fettig, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu:</p> <p>Część pisemna 80%</p>                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Część ustna 20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br>Egzamin: 3 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 28 godz. / 1,1 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br>Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 22 godz. / 0,9 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Egzamin - 3 godz.<br>Łącznie 28 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

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

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>1. A.Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008<br/> 2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008<br/> 3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec exercices”, Wyd. CLE International 2007<br/> 4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</p> <p>Lektury zalecane<br/> 1. Y.Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006<br/> 2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</p>                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> <b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> <b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu:<br/> Część pisemna 80%<br/> Część ustna 20%</p>                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 28 godz. / 1,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 10 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br>Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 22 godz. / 0,9 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Egzamin - 3 godz.<br>Łącznie 28 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Język obcy 4– Niemiecki B2</b><br>Foreign Language 4– German B2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                               | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,1/0,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                    | Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR).<br>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i           | Wiedza:<br>1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                         | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                         | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                         | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                         | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                         | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                         | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                           | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                         | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                           | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>4. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>10. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC</p> <p>11. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016</p> <p>12. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                            | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b></p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdziany pisemne – 50%</li> <li>- wypowiedzi ustne – 25%</li> <li>- wypowiedzi pisemne – 25%</li> </ul> <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu:<br/> Część pisemna 80%<br/> Część ustna 20%</p>                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br/> Konsultacje: 1 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 28 godz. / 1,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br/> Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br/> Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 22 godz. / 0,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br/> Konsultacje – 1 godz.<br/> Egzamin - 3 godz.<br/> Łącznie 28 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U11<br/> U2 – DI_U11<br/> U3 – DI_U11<br/> U4 – DI_U11</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |             |
|--|-------------|
|  | K1 – DI_K01 |
|--|-------------|

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | K1. Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Lektury obowiązkowe:</p> <p>7. M. <a href="#">Wiatr-Kmiecik</a>, S. <a href="#">Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016</a></p> <p>8. Pado, Start.ru, WSiP, 2009</p> <p>Lektury uzupełniające:</p> <p>10. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd. Sankt-Peterburg “ Zlatoust “ 2009</p> <p>11. M. Cieplicka "Ruskij Jazyk. Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007</p> <p>12. A. Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br><b>Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:<br>- sprawdziany pisemne – 50%<br>- wypowiedzi ustne – 25%<br>- wypowiedzi pisemne – 25%<br>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.<br>Ocena końcowa - ocena z egzaminu:<br>Część pisemna 80%<br>Część ustna 20%                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>KONTAKTOWE:</b><br>Udział w ćwiczeniach: 24 godz.<br>Konsultacje: 1 godz.<br>Egzamin: 3 godz.<br><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 28 godz. / 1,1 ECTS</u></b><br><br><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.<br>Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz.<br>Przygotowanie do egzaminu: 7 godz.<br><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 22 godz. / 0,9 ECTS</u></b><br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 24 godz.<br>Konsultacje – 1 godz.<br>Egzamin - 3 godz.<br>Łącznie 28 godz. co odpowiada 1,1 punktu ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | <b>Dietetyka</b>            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Genetyka</b><br>Genetics |
| Język wykładowy                               | polski                      |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                 |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia          |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne              |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4,0 ECTS = 1,4 ECTS – kontaktowe + 2,6 ECTS - niekontaktowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. inż. Kornel Kasperek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i elementami genetyki molekularnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Cykl życiowy komórki. Genetyczne podstawy dziedziczenia – prawa Mendla. Współdziałanie genów nieallelicznych. Determinacja płci - cechy sprzężone, związane i ograniczone płcią. Materialne podstawy dziedziczności - anatomia genomów, DNA, RNA. Dziedziczenie pozajądrowe. Wpływy mateczne. Zmienność genetyczna i mutacje – źródła i wykrywanie. Allele wielokrotne. Układy grupowe krwi ludzi i zwierząt. Wybrane choroby uwarunkowane genetycznie. Dziedziczenie cech ilościowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <b>Zalecana lista lektur:</b><br>1. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.<br>2. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2003.                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>3. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011.</p> <p>4. Jeżewska-Witkowska G. red.: Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014.</p> <p>5. Passarge E.: Genetyka, ilustrowany przewodnik. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004.</p> <p>6. Piątkowska B., Goc., Dąbrowska G.: Zbiór zadań i pytań z genetyki, część I, genetyka ogólna. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 1998.</p> <p>7. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004.</p> <p>8. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.</p> <p>9. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne – samodzielna rozwiązywanie zadań pod okiem nauczyciela, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja.</p> <p>W przypadku rekomendacji nauczania zdalnego zajęcia realizowane będą z wykorzystaniem platformy eduportal i/lub platformy moodle</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza: 2 kolokwia pisemne ( z pytaniami problemowymi) dopuszczające do egzaminu, egzamin testowy.</p> <p>Umiejętności: rozwiązywanie zadań problemowych podczas kolokwium i w trakcie trwania ćwiczeń</p> <p>Kompetencje społeczne: udział w rozwiązywaniu zadań na ćwiczeniach.</p> <p><i>Kryteria stosowane przy ocenie kolokwium oraz egzaminu:</i></p> <p>3,0 - 51%-60% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>3,5 - 61%-70% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>4,0 - 71%-80% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>4,5 - 81%-90% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,</p> <p>5,0 - 91%-100% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.</p>                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Aby przystąpić do egzaminu student musi otrzymać pozytywne oceny z dwóch kolokwium weryfikujących wiedzę z części ćwiczeniowej. Oceną końcową będzie w 100 % wynik egzaminu</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | realizowanego w postaci testu końcowego (test jednokrotnego wyboru). Dla osób które z części ćwiczeniowej otrzymają ocenę 4,5 lub 5 do wyniku egzaminu dodawane będzie 10 % punktów. Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>wykłady 16 godz. – 0,64 ECTS<br/>         ćwiczenia laboratoryjne 12 godz. – 0,48 ECTS<br/>         ćwiczenia audytoryjne 4 godz. – 0,16 ECTS<br/>         egzamin 3 godz. – 0,12 ECTS<br/> <b><u>Razem godz. kontaktowe 35 – 1,4 ECTS</u></b></p> <p>przygotowanie do ćwiczeń 27 godz. – 1,08 ECTS<br/>         przygotowanie do egzaminu 30 godz. – 1,2 ECTS<br/>         konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 4 x 2 godz. = 8 godz. – 0,32 ECTS<br/> <b><u>Razem godz. niekontaktowe 65 – 2,6 ECTS</u></b></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach –16 godz. – 0,64 ECTS<br/>         - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. – 0,64 ECTS<br/>         - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 x 2 godz. = 8 godz. – 0,32 ECTS,<br/>         - obecność na egzaminie – 0,12 ECTS.<br/>         Łącznie 43 godz. co odpowiada 1,72 punktom ECTS</p>                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br/>         W1 – DI_W09<br/>         U1 – DI_U05<br/>         K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                               |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Podstawy dietetyki/Basics of dietetics |
| Język wykładowy                                                               | polski                                 |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                            |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                     |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                      |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 5 (2/3)                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr Monika Sachadyn-Król                |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Chemii                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Celem modułu jest wprowadzenie studentów w interdyscyplinarną problematykę żywienia człowieka i dietetyki, obejmującą zasady racjonalnego odżywiania, rolę składników pokarmowych w utrzymaniu zdrowia oraz znaczenie stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych. Studenci zapoznają się z charakterystyką głównych grup produktów spożywczych, ich wartością odżywczą i znaczeniem w planowaniu jadłospisów, a także z podstawami oceny jakości i bezpieczeństwa żywności, aktualnymi normami i zaleceniami żywieniowymi opracowanymi przez krajowe i międzynarodowe organizacje, uczą się podstaw oceny stanu odżywienia oraz analizy sposobu żywienia. Moduł ma na celu rozwinięcie umiejętności planowania prostych diet i doboru produktów spożywczych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, a także kształtowanie postawy odpowiedzialności zawodowej, etyki pracy dietetyka, umiejętności komunikacji i współpracy w zespole interdyscyplinarnym oraz promowania zdrowego stylu życia wśród różnych grup społecznych.</p> |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, zasady i cele dietetyki jako nauki interdyscyplinarnej łączącej zagadnienia żywienia człowieka i nauki o żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2. Zna i rozumie aktualne normy i zalecenia żywieniowe opracowane przez krajowe i międzynarodowe organizacje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 3. Charakteryzuje główne składniki odżywcze i bioaktywne, ich funkcje w organizmie człowieka oraz określa ich występowanie w poszczególnych grupach produktów spożywczych, uwzględniając czynniki wpływające na ich wartość odżywczą, biodostępność i jakość żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Dobiera produkty spożywcze zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i aktualnymi zaleceniami, ocenia ich wartość odżywczą i jakość oraz planuje proste jadłospisy i formułuje praktyczne zalecenia sprzyjające utrzymaniu zdrowia i profilaktyce chorób dietozależnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi ocenić wartość odżywczą posiłków oraz wykorzystuje tę wiedzę do kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych i prowadzenia prostej edukacji żywieniowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Student dostrzega potrzebę stałego aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia i dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Współpracuje z innymi uczestnikami zajęć, okazuje szacunek dla odmiennych opinii i angażuje się w realizację wspólnych zadań, dostrzegając znaczenie współpracy w zespole interdyscyplinarnym i skutecznego komunikowania się z pacjentem lub klientem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1, W2, W3 - DI_W03<br>U1 - DI_U01<br>U2 - DI_U09<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                             | Wprowadzenie do dietetyki. Uregulowania prawne zawodu. Krytyczna analiza i weryfikacja źródeł wiedzy z zakresu żywienia i dietetyki. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Kompetencje i umiejętności zawodowe dietetyka. Podstawy komunikacji w pracy dietetyka i relacji z pacjentem. Normy żywienia i poziomy norm. Podstawy oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych. Źródła makro- i mikroskładników w diecie. Sposoby obróbki żywności i straty składników odżywczych. Zasady prawidłowego żywienia człowieka zdrowego oraz suplementacja podstawowych składników. Metody kształtowania i zmiany nawyków żywieniowych. Strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywienie i aktywność fizyczną. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                        | Literatura podstawowa:<br>1. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., Rudnicka A.: PZWL, Warszawa, 2019.<br>2. Normy żywienia dla populacji Polski, red. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2024<br>Literatura uzupełniająca:<br>Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Wykład/dyskusja/praca w grupie/ćwiczenia audytoryjne/ćwiczenia/ zadania praktyczne i projektowe/ symulacje sytuacji zawodowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | Sposoby weryfikacji:<br>W1, W2 – kolokwium, egzamin<br>U1, U2 – kolokwium, wykonanie ćwiczeń<br>K1, K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:<br>Egzamin, kolokwium, dziennik prowadzącego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                        | Ocena końcowa=ocena z egzaminu 70% + 30% ocena z ćwiczeń.<br>Ocena z ćwiczeń: ocena z kolokwium -100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć:</p> <p><u>Godziny kontaktowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady (16/0,64 ECTS)</li> <li>- ćwiczenia (24/0,96 ECTS)</li> <li>- konsultacje (6/0,24 ECTS)</li> <li>- egzamin (4/0,16 ECTS)</li> </ul> <p>łącznie 50 godz.- 2 ECTS</p> <p><u>Godziny niekontaktowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studiowanie literatury (10/0,4 ECTS)</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń (35/1,4 ECTS)</li> <li>- przygotowanie do egzaminu końcowego (30/1,2 ECTS)</li> </ul> <p>łącznie 75 godz. - 3 ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady (16/0,64 ECTS)</li> <li>- ćwiczenia (24/0,96 ECTS)</li> <li>- konsultacje (6/0,24 ECTS)</li> <li>- egzamin (4/0,16 ECTS)</li> </ul> <p>łącznie 50 godz.- 2 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Kliniczny zarys chorób /<br>Clinical outline of diseases                                                                                                                                                                                                                            |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,1/1,9)                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Marzena Pabich                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie z różnymi jednostkami chorobowymi w obrębie układu pokarmowego, moczowo-płciowego, oddechowego, nerwowego i sercowo-naczyniowego oraz klasyfikacją diet i ich zastosowaniem w leczeniu żywieniowym pacjentów oraz profilaktyce chorób cywilizacyjnych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. zna czynniki żywieniowe wpływające na rozwój chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego oraz inne choroby dietozależne</li> <li>2. zna zasady układania różnych rodzajów diet w zależności od jednostki chorobowej</li> </ol>      |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                | 1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | 2. potrafi opracować dietę zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Podstawy dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                       | Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia klasyfikację diet wykorzystywaną w leczeniu chorób przewlekłych oraz epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego, choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010<br>2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013.<br>3. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Metody podające m.in. wykład, prezentacja<br>Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków<br>Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja w grupie Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych,. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Egzamin 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe</p> <p>Udział w wykładach – 32 godz.</p> <p>udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 16 godz.,</p> <p>udział w egzaminie – 3 godz.</p> <p>konsultacje – 2 godz.</p> <p><u>Razem kontaktowe – 53 h – 2,1 ECTS</u></p> <p>Niekontaktowe</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń – 19 godz.</p> <p>przygotowanie do egzaminu – 19 godz.</p> <p>opracowanie diet – 9 godz.</p> <p><u>Razem niekontaktowe – 47 h – 1,9 ECTS</u></p> <p>łącznie nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 32 godz.</p> <p>w ćwiczeniach – 16 godz.</p> <p>w konsultacjach – 3 godz.</p> <p>egzamin – 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W10</p> <p>W2 – DI_W03</p> <p>U1 – DI_U01</p> <p>U2 – DI_U02</p> <p>K1 – DI_K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Metody analizy instrumentalnej<br>Instrumental methods of analysis                                                                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (1,5/2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Izabela Podgórska-Kryszczuk                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi wykorzystywanymi w analizie żywności oraz podstawach diagnostyki laboratoryjnej, nabycie umiejętności doboru odpowiedniej metody do postawionego problemu badawczego oraz wiedzy o praktycznych aspektach metod instrumentalnych w dietetyce. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W1. Posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności oraz metod stosowanych w diagnostyce laboratoryjnej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. Zna nowoczesne instrumentalne metody analityczne służące do oznaczania ilościowego składu chemicznego żywności oraz istotność tych analiz w dietetyce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W3. Zna zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W4. Zna techniki przygotowania próbek do badań składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U1. Samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki, ocenia wiarygodność uzyskanych wyników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi wyciągać i formułować wnioski na podstawie uzyskanych wyników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość odpowiedzialności za wykorzystywany podczas ćwiczeń sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią. Chemia ogólna, Podstawy chemii ogólnej i organicznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności oraz podstawach diagnostyki laboratoryjnej: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV, Vis i IR, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią absorpcyjną i emisyjną, potencjometrią i metodami chromatograficznymi. Program ćwiczeń obejmuje zapoznanie z obsługą i budową drobnego sprzętu laboratoryjnego oraz podstawowych urządzeń pomiarowych stosowanych w analityce, zasadami analizy ilościowej i jakościowej, doborem techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin.<br>2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa.</p> <p>4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa.</p> <p>5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>1. ćwiczenia laboratoryjne</p> <p>2. ćwiczenia audytoryjne,</p> <p>3. obrona sprawozdań,</p> <p>4. wykład</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>W4. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</p> <p>U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony</p> <p>U2. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony</p> <p>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach</p> <p>K2. ocena aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne</p>                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>50% ocena z ćwiczeń</p> <p>50% ocena z zaliczenia końcowego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe:</p> <p>udział w wykładach – 16 godz.,</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,</p> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 x 1 godz. = 4 godz.</p> <p>obecność na zaliczeniu – 2 godz.</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 8 x 2 godz. = 16 godz.,</p> <p>dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 x 2 godz. = 16 godz.,</p> <p>przygotowanie do zaliczenia – 30 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 16 godz.,</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,</p> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz.,</p> <p>obecność na zaliczeniu – 2 godz.</p> <p>Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,5 punkta ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W02<br>W2 - DI_W02<br>W3 - DI_W02<br>W4 - DI_W02<br>U1 - DI_U05<br>U2 - DI_U05<br>K1 - DI_K02<br>K2 - DI_K02 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej<br>Professional practice - social welfare homes                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (7,00/0,00)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i stanu zdrowia pacjenta                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1- DI_W03<br>W2- DI_W04<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U02<br>K1- DI_K02<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 (np. 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. |
| <b>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej</b>                                 | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                        | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu) oraz obecność na egzaminie |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Praktyka zawodowa - poradnia dietetycznej<br>Professional practice, dietary clinic                                                                                                            |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7(7,00/0,00)                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                    |
| 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 i rozumie zasady obowiązujące przy układaniu diet według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna i rozumie sposoby oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne<br>U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                      |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                      | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                      | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1- DI_W03<br>W2- DI_W08<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U08<br>K1- DI_K06, DI_K07<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Kultura żywienia, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 indywidualnych potrzeb pacjenta. 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                                        | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny                                                                                                                         |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                        | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                  | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Praktyka zawodowa - placówki leczenie (szpitalne/uzdrowiskowe)<br>Professional practice - treatment (hospital/spa)                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7(7,00/0,00)                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w placówkach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia, typu zamkniętego (szpitalnego/uzdrowiska)                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U2.Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do stanu zdrowia pacjenta                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K1.Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                               |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | K2.Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1- DI_W03<br>W2- DI_W07, DI_W11, DI_W10<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U04, DI_U08<br>K1- DI_K02, DI_K05<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                             | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP). Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |
| Wykaz <b>literatury podstawowej i uzupełniającej</b>                                 | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                        | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego<br>Professional practice - mass catering facilities                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7(7,00/0,00)                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                        |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego, typu otwartego i zamkniętego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy w zakładach żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | U2. Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do wieku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                      | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                      | K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania oraz dostrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                      | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1- DI_W03<br>W2- DI_W04, DI_W08<br>U1- DI_U01, DI_U02<br>U2- DI_U10<br>K1- DI_K05<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, Kultura żywienia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                             | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP). Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                        | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                                |

### ROK 3, semestr 5

|                                                                               |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Technologia żywności<br>Food technology |
| Język wykładowy                                                               | polski                                  |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                             |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                      |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                     |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 8 (w tym 4,12 kontaktowych)             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Dominik Szwejgier    |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Celem modułu jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw</li> <li>- omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>1. zasady prowadzenia procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w stopniu zaawansowanym w produkcji żywności, ma wiedzę na temat parametrów procesów i rozumie związki przyczynowo-skutkowe z nimi związane, zna techniki kontrolowania procesów i ma wiedzę na temat narzędzi badawczych w technologii żywności</p> <p>2.zagadnienia dotyczące składu chemicznego surowców i środków spożywczych, drobnoustrojów, właściwości składników żywności, mechanizmy ich przemian i wzajemnych oddziaływań w aspekcie bezpieczeństwa i jakości żywności</p> <p>Umiejętności- absolwent potrafi:</p> <p>1. prowadzić badania żywności i procesów technologicznych wykorzystując standardowe metody i aparaturę badawczo-pomiarową, zaplanować i zrealizować standardowe zadanie badawcze (eksperyment) dotyczące oceny jakości żywności (surowców, produktów), udokumentować je, zinterpretować wyniki i sformułować wnioski</p> <p>Kompetencje społeczne- absolwent jest gotów do:</p> <p>1.stałego pogłębiania i aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności, krytycznej jej oceny, doksztalcania się i rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji i umiejętności w zakresie technologii żywności i żywienia</p> <p>2. pracy zespołowej, komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących technologii żywności i żywienia</p> <p>3. świadomego i odpowiedzialnego oddziaływania na produkcję żywności i żywienie człowieka z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych, troski o środowisko naturalne, bezpieczeństwo żywności i bezpieczeństwo żywnościowe</p> |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Chemia ogólna, Matematyka, Chemia organiczna, Mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                      | <p>Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż.</p> <p>Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rektyfikacja w przemyśle spożywczym, żelowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, fermentacja mlekowa w technologii żywności, utrwalanie za pomocą dodatku kwasów w technologii żywności, metody membranowe w technologii żywności, konserwanty chemiczne w technologii żywności.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura wymagana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa, lub</li> <li>3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART.</li> <li>4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&amp;Food Technology</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</p> <p>7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie,</p> <p>2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- kolokwium, egzamin pisemny<br/> W2- kolokwium, egzamin pisemny<br/> U1 - wykonanie ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i obrona ustna, egzamin pisemny<br/> K1 – egzamin pisemny,<br/> K2 - egzamin pisemny<br/> K3- egzamin pisemny<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>W1- waga<br/> 0,2<br/> W2- waga<br/> 0,2<br/> U1 - waga<br/> 0,2<br/> K1 - waga<br/> 0,2<br/> K2 – waga<br/> 0,1<br/> K3- waga<br/> 0,1</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>-udział w wykładach – 24 godz./1,94 pkt ECTS kontaktowych<br/> -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 24 godz./1,94 pkt ECTS kontaktowych<br/> - przygotowanie do ćwiczeń 10 godz./0,81pkt ECTS niekontaktowych<br/> - sporządzanie sprawozdań – 8x1 godz. = 8 godz./0,65 pkt ECTS niekontaktowych<br/> 4/2<br/> - przygotowanie do egzaminu 15 godz./1,21 pkt ECTS<br/> - udział w egzaminie (3 godz.) = 0,24 pkt ECTS<br/> - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 5 godz./0,40 pkt ECTS</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>- zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem - 10 godz./0,81 pkt ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 99 godz., co odpowiada 8 punktom ECTS</p>                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>-udział w wykładach – 24 godz.</p> <p>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.</p> <p>- udział w egzaminie 3 godz.</p>                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1- TZ1A_W04</p> <p>W2- TZ1A_W05</p> <p>U1- TZ1A_U02</p> <p>K1- TZ1A_K01</p> <p>K2- TZ1A_K02</p> <p>K3- TZ1A_K04</p> |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Higiena i bezpieczeństwo żywności<br>Food Hygiene and Safety                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 3 (1/2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Karolina Wójciak                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                    | <p>a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli</p> <p>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego</p> <p>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego</p> <p>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny</p> |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 3. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej zdrowotnie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Mikrobiologia<br>Chemia nieorganiczna<br>Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <u>Wykłady:</u> wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.<br><u>Ćwiczenia:</u> plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.<br>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.<br>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych ( <a href="http://isap.sejm.gov.pl">isap.sejm.gov.pl</a> ) i EUR-lex ( <a href="http://eur-lex.europa.eu">eur-lex.europa.eu</a> ).                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład informacyjny – objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.<br><u>Ćwiczenia</u> – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu/, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br>W2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br>U1 – sprawozdanie, egzamin<br>U2 – sprawozdanie, egzamin<br>K1 – egzamin<br>K2 – sprawozdanie, praca projektowa<br>K3 – egzamin, sprawozdanie, praca projektowa<br>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat, egzamin.                        |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach 16 g.</li> <li>• udział w ćwiczeniach 4 g.</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń 8 x 3 g. = 24 g.</li> <li>• przygotowanie do sprawdzianów 2 x 4 g = 8 g.</li> <li>• dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach 8 x 2 g. = 16 g.</li> <li>• studiowanie literatury do egzaminu 10 g</li> <li>• udział w egzaminie 2 g.</li> </ul> Całkowity czas pracy studenta (3 p. ECTS) 80 g. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 16 g.</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych – 1 g.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych – 3 g.</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 g.</li> </ul> Łącznie 22 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W07<br>W2 – DI_W04<br>U1 – DI_U06<br>U2 – DI_U11<br>K1 – DI_K01<br>K2 – DI_K02<br>K3 – DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Anatomia człowieka<br>Fizjologia żywienia człowieka<br>Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Treści programowe modułu                                                       | Okresy rozwojowe dziecka, odrębności układu pokarmowego noworodka i niemowlęcia. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenyloketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach. Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009<br>2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007<br>3. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008<br>4. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008<br>5. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001<br>6. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, prezentacja</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków</li> </ul> Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – kolokwium<br>W2- kolokwium, opracowanie diety<br>W3 – kolokwium, egzamin<br>U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin.<br>K1 – dyskusja, egzamin<br>Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych, Kolokwia pisemne, egzamin pisemny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Egzamin 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w wykładach – 32 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz.,</li> <li>• udział w egzaminie – 4 godz.</li> </ul> <p>60 godz -2,4 pkt</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie do ćwiczeń –25 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 25 godz.</li> <li>• opracowanie diet – 10 godz</li> <li>• konsultacje – 4 godz</li> </ul> <p>64 godz – 2,6 pkt</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 124 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 32 godz;</p> <p>w ćwiczeniach – 24 godz.;</p> <p>konsultacjach – 4 godz;</p> <p>egzamin – 4 godz ;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W01</p> <p>W2 – DI_W03</p> <p>U1 – DI_U01, DI_U08</p> <p>U2 – DI_U02</p> <p>K1 – DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Ocena stanu odżywiania<br>Nutritional status assessment                                                                                                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,2/1,8)                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                        |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przekazanie wiedzy w zakresie podstawowych zasad i metod dotyczących określania sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Powiązania pomiędzy spożyciem żywności, sposobem żywienia i stanem odżywienia w szeroko rozumianej ocenie żywienia. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 1 Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia wykorzystując odpowiednie metody i wartości referencyjne do ich interpretacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                | 2. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet oraz rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                | 1. wykazuje umiejętność pracy w zespole i umie w nim współdziałać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                       | Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Przyczyny niedożywienia i metody diagnozowania niedożywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.<br>2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.<br>3. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>4. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.<br>5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej<br>Ćwiczenia: opracowanie określonego zadania problemowego, analiza przypadków, praca w grupach, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Umiejętności i kompetencje społeczne: Ocena wykonania zadań;<br>Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: zaliczenie pisemne;<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Zaliczenie pisemne 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                            | udział w wykładach - 16 h<br>udział w ćwiczeniach – 8 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem kontaktowe –30 h – 1,2 ECTS</u><br><br>przygotowanie do zaliczenia – 15 h<br>studiowanie literatury – 12 h<br>wykonanie zadania projektowego -15 h<br>zaliczenie – 3 h                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <u>Razem niekontaktowe – 45 h – 1,8 ECTS</u>                                                        |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 3 godz.; zaliczenie 3 godz. ; |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03, DI_W08<br>U1, U2: DI_U08, DI_U05<br>K1, K2: DI_K02, DI_K04                              |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 3<br>Żywność regionalna i tradycyjna<br>Regional and traditional food                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,84/1,16)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Joanna Barłowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zasadami jej rejestracji na liście prowadzonej przez Komisję Europejską. W ramach przedmiotu studenci zapoznają się z intencją Wspólnej Polityki Rolnej w zakresie promocji produktów związanych z regionem i tradycją, ich znaczeniem w wspieraniu zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, metodami jej produkcji z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i zasadami kontroli. Ma on na celu również zapoznać z czynnikami determinującymi specyficzną jakość tej żywności w aspekcie właściwości organoleptycznych |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | i odżywczych oraz wpływem jej na zdrowie konsumenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. zasady i metody produkcji certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przetwarzania danych, redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne i wystąpienia ustne z wykorzystaniem różnych technik promujące żywność regionalną i tradycyjną                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2. ocenić jakość żywności regionalnej i tradycyjnej oraz określić jej znaczenie w życiu obecnego konsumenta i wpływ na jego zdrowie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzegania potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie znaczenia żywności regionalnej i tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka i rozwoju obszarów wiejskich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach modułu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności regionalnej i tradycyjnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania, dystrybucji oraz kontroli produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w UE. Scharakteryzowane będą najbladziej znane regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</li> <li>2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011.</li> <li>3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie</li> </ol>                                                     |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</p> <p>4. Rozporządzenia i ustawy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych</p> <p>U1, U2 - ustna prezentacja na temat wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.</p> <p>K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: testy, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, prezentacje, przygotowane wnioski rejestracyjne</p>                                                                                                                                                                                                    |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocena z ćwiczeń = ocena z przygotowanych prezentacji 35% + ocena z przygotowanych wniosków rejestracyjnych 35 + ocena z testu 30%</p> <p>Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych i tradycyjnych oraz literatury przedmiotu</p> <p><b>Godziny kontaktowe:</b></p> <p>- wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS</p> <p>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS</p> <p>Łącznie 21 godz., co odpowiada 0,84 pkt. ECTS</p> <p><b>Godziny niekontaktowe:</b></p> <p>- przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych i zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 25 godz./1,0 pkt. ECTS</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Łącznie 29 godz., co odpowiada 1,16 pkt. ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady – 7 godz./0,28 pkt. ECTS<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 14 godz./0,56 pkt. ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem wniosku rejestracyjnego i prezentacji regionalnego lub tradycyjnego produktu żywnościowego – 4 godz./0,16 pkt. ECTS<br><br>Łącznie 25 godz., co odpowiada 1,0 pkt. ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W05<br>U1, U2 – DI_U04, DI_U07<br>K1 – DI_K06                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                               |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 3<br>Przechowywanie i dystrybucja żywności<br>Food storage and distribution                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                 | Fakultatywny                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                | Pierwszego stopnia                                                                                                                                                           |
| Forma studiów                                                                 | Niestacjonarne                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III,                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,64/1,34)                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Piotr Skąlecki                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                    | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania i dystrybucji żywności, metodami jej utrwalania oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas obrotu. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                      |

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

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

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                   | Dietetyka                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku<br>angielskim                                                         | Przedmiot do wyboru 4<br>Żywnienie zbiorowe różnych grup ludności<br>Collective nutrition of different population groups                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                          | polski                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                            | fakultatywny                                                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                                           | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                            | niestacjonarne                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                 | III                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                     | 5                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na<br>kontaktowe/niekontaktowe                                           | 2 (0,4/1,6)                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię<br>i nazwisko osoby odpowiedzialnej za<br>moduł                      | Dr inż. Monika Michalak-Majewska                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia<br>Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii<br>Owoców, Warzyw i Grzybów                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                               | Celem modułu jest zapoznanie studentów z<br>zagadnieniami z zakresu żywienia zbiorowego<br>różnych grup ludności z uwzględnieniem zasad jego<br>organizacji w zakładach prowadzących żywienie<br>zbiorowe |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis<br>zasobu wiedzy, umiejętności i<br>kompetencji społecznych, które | Wiedza:<br>3. Absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu<br>planowania żywienia zbiorowego z<br>uwzględnieniem potrzeb różnych grup ludności                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.                                                        | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                 | 1. Absolwent potrafi zaplanować żywienie dla wybranej grupy ludności zgodne z aktualnymi zaleceniami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                 | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                 | 1. Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego dostosowanych do potrzeb określonej grupy ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Znajomość podstawowych zasad żywienia człowieka i dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                        | Zagadnienia dotyczące żywienia zbiorowego różnych grup ludności, uwzględniając kryterium wieku, stanu zdrowia oraz sposobu (stylu) odżywiania a także specyfiki zakładu żywienia (wymogi prawne, organy nadzorujące)                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Literatura obowiązkowa:<br>7. wiadomości przedstawione podczas wykładów<br>8. Ostrowska L., Dietetyka: kompendium, PZWL, 2022<br>9. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.<br>Literatura uzupełniająca :<br>1. czasopismo "Współczesna Dietetyka"<br>2. wybrane Akty prawne |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>U1 - projekt na zadany temat, ocena sprawozdań z ćwiczeń<br>K1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | W – 60% oceny końcowej<br>U – 30% oceny końcowej<br>K – 10% oceny końcowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia – 15 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>- czytanie zalecanej literatury – 13 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS                                                                                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>Łącznie 10 godz. co odpowiada 0,4 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W03<br>U1 – DI_U01<br>K1 – DI_K04 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 4<br>Podstawy żywienia zbiorowego<br>Basics of collective nutrition                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,4/1,6)                                                                                                                                                                      |
| 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 zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad organizacji żywienia w różnych rodzajach zakładów żywienia |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 4. Absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu planowania żywienia zbiorowego z uwzględnieniem wymogów miejsca żywienia i potrzeb danej grupy                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi zaplanować żywienie dla wybranej grupy ludności zgodne z aktualnymi zaleceniami                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego dostosowanych do potrzeb określonej grupy ludności                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość podstawowych zasad żywienia człowieka i dietetyki, kultura żywienia                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zagadnienia dotyczące podstaw żywienia zbiorowego w zakładach typu zamkniętego i otwartego, planowanie jadłospisów i posiłków z uwzględnieniem struktury organizacyjnej zakładu, |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | zaplecza technicznego i zasobów ludzkich oraz kosztów żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>10. wiadomości przedstawione podczas wykładów</p> <p>11. Ostrowska L., Dietetyka: kompendium, PZWL, 2022</p> <p>12. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.</p> <p>Literatura uzupełniająca :</p> <p>1. czasopismo "Współczesna Dietetyka"</p> <p>2. wybrane Akty prawne</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>U1 - projekt na zadany temat, ocena sprawozdań z ćwiczeń</p> <p>K1 - pisemne zaliczenie końcowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>W – 50% oceny końcowej</p> <p>U – 40% oceny końcowej</p> <p>K – 10% oceny końcowej</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 8 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 godz.</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia – 15 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.</p> <p>- czytanie zalecanej literatury – 13 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS</p>                                                                                           |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 8 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.</p> <p>Łącznie 10 godz. co odpowiada 0,4 pkt ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W03</p> <p>U1 – DI_U01</p> <p>K1 – DI_K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                               |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <p>Przedmiot do wyboru 5</p> <p>Przemysłowa produkcja potraw</p> <p>Industrial production of dishes.</p> |
| Język wykładowy                               | Polski                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2/2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Katarzyna Skrzypczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie wiedzy dotyczącej produkcji przemysłowej potraw z zastosowaniem różnorodnych technik kulinarnych wykorzystywanych w żywieniu zbiorowym oraz przedstawienie współczesnych trendów w gastronomii i sztuce kulinarnej. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w surowcach podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją pracy oraz funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów oraz omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W2 Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K1 Posiada umiejętność współpracy z innymi osobami w grupie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | K2 Ma świadomość istotności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K3 Ma świadomość jakie czynniki wpływają na zachowanie bezpieczeństwa żywności w przemysłowej produkcji potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Ogólna technologia żywności; mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | Wykłady obejmują tematy związane z: rolą przemysłowej produkcji potraw w żywieniu zbiorowym; organizacją i specyfiką pracy w placówkach zbiorowego żywienia; klasyfikacją, specyfiką i funkcjonowaniem różnych typów zakładów gastronomicznych; regulacjami dotyczącymi podstawowych zasad higieny w przemysłowej produkcji potraw wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych wyrobów; podstawowych technik kulinarnych stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki procesów i przemian zachodzących w surowcach podczas sporządzania potraw; czynnikami wpływającymi na kształtowanie smaku, zapachu, struktury i konsystencji potraw oraz ogólnych zasad produkcji wyrobów prozdrowotnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry<br>2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015<br>3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009<br>4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002<br>5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | 1) ćwiczenia audytoryjne 4 godz.<br>2) ćwiczenia laboratoryjne 12 godz.<br>3) wykład 8 godz.<br>4) dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1- ocena pracy pisemnej,<br>W2- ocena pracy pisemnej,<br>U1- ocena pracy pisemnej<br>K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów<br>K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej<br>K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Końcowa ocena to średnia ważona, na którą składa się: ocena otrzymana z zaliczenia wykładów (stanowi to 60% oceny końcowej) oraz ocena z ćwiczeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | (stanowiąca 40% oceny końcowej), przy czym ocena z ćwiczeń to średnia arytmetyczna otrzymana z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (w tym m. in. ocen z prac pisemnych, kolokwii, ocen z odpowiedzi ustnych). Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest zaliczenie zarówno części wykładowej jak i części ćwiczeniowej na poziomie co najmniej oceny dostatecznej.                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16 godz.</li> <li>- przygotowanie do kolokwium–20 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych-8 godz.</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–20 godz.</li> <li>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 8h</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8h</li> <li>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16h</li> <li>- udział w konsultacjach – 8h</li> <li>- przygotowanie zaliczeń (wykłady i ćwiczenia) -8h</li> </ul> <p>Łącznie 40 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W07<br/> W2 – DI_W04<br/> U1 – DI_U01<br/> K1 – DI_K02<br/> K2 – DI_K05<br/> K3- DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

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

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16 godz.</li> <li>- przygotowanie do kolokwium–20 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych-8 godz.</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–20 godz.</li> <li>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 8h</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 8h</li> <li>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16h</li> <li>- udział w konsultacjach – 8h</li> <li>- przygotowanie zaliczeń (wykłady i ćwiczenia) -8h</li> </ul> <p>Łącznie 40 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W07<br/> W2 – DI_W04<br/> U1 – DI_U01<br/> K1 – DI_K02<br/> K2 – DI_K05<br/> K3- DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### ROK 3, semestr 6

|                                                                               |                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Toksykologia, Toxicology                                                                                                             |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (0,9/3,1)                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Magdalena Krauze                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biochemii i Toksykologii                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie z pojęciami stosowanymi w toksykologii, z mechanizmami i czynnikami wpływającymi na toksyczne działanie |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | toksyn różnego pochodzenia oraz przemianami związków toksycznych w organizmie i ich wpływem na organizm. Ponadto przedmiot powinien przybliżyć zadania i metody monitoringu zanieczyszczeń żywności oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie - przemiany biochemiczne składników żywności w ustroju oraz przemiany chemiczne, potencjalnie toksyczne, zachodzące w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Zna i rozumie - zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych w produkcji żywności oraz powstające na skutek składowania i obróbki żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi: identyfikować i analizować zagrożenia obecne w środowisku oraz w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent jest gotów do: systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzega zagrożenia jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia żywności, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruc, przyczyny i struktura zatruc, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność. Czynniki biologiczne warunkujące działanie trucizny na organizm. Czynniki genetyczne i środowiskowe. Metabolizm substancji toksycznych. Działanie rakotwórcze, mutagenne, teratogenne i embriotoksyczne oraz wpływ na płodność substancji toksycznych. Substancje antyodżywcze występujące w produktach pochodzenia roślinnego. Substancje obce dodawane do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Alergeny w żywności. Chemoprewencja. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010.<br>2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005<br>3. Publikacje naukowe z listy JCR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne - eksperymenty, praca z arkuszem Excel, obliczenia rachunkowe, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | prace etapowe: zaliczenia częściowe, pisemne sprawozdania z wykonanych na ćwiczeniach zadań (archiwizacja w formie cyfrowej), bieżąca ocena wystawiona przez prowadzącego do dziennika ocen prace końcowe: egzaminy pisemne - archiwizowanie w formie papierowej                                                                                                                                                                                                                                    |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen z zaliczeń częściowych oraz sprawozdań<br>Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (20%) i ocena z egzaminu (80%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Udział w wykładach: 16 h (0,5 ECTS) - kontaktowe<br>Udział w ćwiczeniach: 8h (0,3 ECTS) - kontaktowe<br>Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwii sprawdzających: 30h (1 ECTS) niekontaktowe<br>Dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe 8h (0,3 ECTS) niekontaktowe<br>Udział w konsultacjach - 10h (0,3 ECTS) - niekontaktowe<br>Przygotowanie do zaliczenia końcowego 45h (1,5 ECTS) (niekontaktowe) oraz obecność na egzaminie 2h (0,1 ECTS)<br>Razem: 4 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego:<br>- udział w wykładach –30h (1 ECTS)<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h (1 ECTS)<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h<br>- obecność na egzaminie – 2h (0,1 ECTS)<br>Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W02<br>W2 – DI_W06<br>U1 – DI_U06<br>U2 – DI_U11<br>K1 – DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                               |                                                                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Farmakologia i interakcja leków z żywnością<br>Pharmacology and drug-food interactions |
| Język wykładowy                               | polski                                                                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,7/1,3 )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | prof. dr hab. Joanna Matysiak                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu farmakologii oraz przyswojenie informacji dotyczących wpływu odżywiania na procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne leków w organizmie.                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, leków przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W3. Zna rodzaje interakcji leków z żywieniem                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Jest świadomy efektów interakcji leków z żywnością i dzieli się tą wiedzą, również poza środowiskiem pracy                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Zaliczone moduły: chemia, biochemia, mikrobiologia, toksykologia, fizjologia, podstawy żywienia                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawy farmakologii ogólnej. Leki – mechanizm działania, LADME, działanie niepożądane. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybiotyki. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z żywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i leków z alkoholem. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura podstawowa<br>1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydaw. CZELEJ 2007</p> <p>2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008</p> <p>3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008</p> <p>4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007.</p> <p>Literatura uzupełniająca</p> <p>1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN 2011</p> <p>2. Kostowski W., Herman Z.S.: Farmakologia. Podstawy farmakoterapii, PZWL, Warszawa, 2010</p>                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, W2, W3 - egzamin pisemny,</p> <p>W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium</p> <p>U1 - ocena wykonania ćwiczeń,</p> <p>K1 - ocena pytań otwartych,</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>70% - ocena z pisemnego egzaminu</p> <p>30% - ocena z ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 24 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 16 godz.,</li> <li>- egzamin 2 –godz.</li> </ul> <p>niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do kolokwiów – 1 x 3 godz. = 3 godz.</li> <li>- przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz.</li> <li>- przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 4 godz.,</li> <li>- przygotowanie prezentacji – 4 godz.</li> <li>- konsultacje – 2 godz.</li> <li>- czytanie tematycznej literatury – 5 godz.</li> <li>- przygotowanie do egzaminu - 9 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 42 godz. kontaktowych co odpowiada 1,7 punktom ECTS; 33 godz. niekontaktowych co odpowiada 1,3 punktom ECTS</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 24 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.<br>- obecność na egzaminie – .2 godz.<br>Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,7 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W10; W2 – DI_W11; W3 – DI_W10;<br>U1 – DI_U08<br>K1 - DI_K04                                                                                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Żywienie ludzi starszych<br>Nutrition of older people                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,6/1,4)                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. prof. uczelni Wioletta Samolińska                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii<br>Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia                                                                                        |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Ukazanie zmian w zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze wynikających z procesu starzenia się. Poznanie zasad prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada wiedzę w wybranych zagadnieniach związanych z żywieniem osób starszych.                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. Zna zasady prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku uwzględniające zamiany zachodzące w starzejącym się organizmie                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia.<br>2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.                                                                         |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | 3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | 1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | 2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                      | Zmiany zachodzące w organizmie osób starszych i ich wpływ na zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze. Normy żywienia osób starszych. Zasady żywienia osób starszych. Wprowadzenie do obsługi wybranych programów dietetycznych. Opracowywanie jadłospisów dla osób starszych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura podstawowa:</p> <p>Jarosz, M., Rychlik, E., Stoś, K., Charzewska, J. 2020. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego-Państwowy Zakład Higieny, Warszawa <a href="https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2021/03/normy_zywienia_2020web.pdf">https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2021/03/normy_zywienia_2020web.pdf</a></p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Jarosz M. 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa,</p> <p>Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka wyd. Lek. PZWL, Warszawa.</p> <p>Gawęcki J. (red.) 2022. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1). wyd. PWN, Warszawa.</p> <p>Grzymisławski M., Moszak M (red.). 2022. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2). wyd. PWN Warszawa.</p> <p>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). 2009. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), wyd. PWN Warszawa.</p> <p>Gronowska-Senger A. 2013. Zarys oceny żywienia, wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2016. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, wyd. Lek. PZWL, Warszawa.</p> <p>Czasopisma:</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Problemy Higieny i Epidemiologii,<br/>Roczniki PZH,<br/>Bromatologia i Chemia Toksykologiczna.<br/>Żywnienie Człowieka i Metabolizm,<br/>Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom<br/>podczas ćwiczeń.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>- wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny)<br/>- ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (ćwiczenia rachunkowe, korzystanie z programów dietetycznych, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)<br/>- konsultacje.<br/>Uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>Sposoby weryfikacji:</b><br/> <b>W1 W2</b> – ocena projektu, pracy pisemnej w formie testu.<br/> <b>U1 U2 U3 K1 K2</b> - zadania wykonane indywidualnie, ocena projektu wykonanego indywidualnie (ocena projektu z udziałem osoby starszej - projekt oceny żywienia obejmuje trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby).<br/> <b>Formy dokumentowania:</b><br/> Test, zadania, projekty - archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.<br/> Dziennik prowadzącego<br/> Zaliczenie końcowe<br/> <b>Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych</b><br/> – student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części),<br/> – student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),<br/> – student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),</li> <li>– student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).</li> </ul> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (50%) i ocena z zaliczenia materiału wykładowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>Kontaktowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykłady (8 godz./0,3 ECTS),</li> <li>– ćwiczenia (8 godz./0,3 ECTS),</li> </ul> Łącznie – 16 godz./0,6 ECTS <b>Niekontaktowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS),</li> <li>– przygotowanie projektu (14 godz./0,6 ECTS),</li> <li>– przygotowanie do zaliczenia (10 godz./0,4 ECTS),</li> </ul> Łącznie 34 godz./1,4 ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.              |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykłady (8 godz./0,3 ECTS),</li> <li>– ćwiczenia (8 godz./0,3 ECTS),</li> </ul> Łącznie – 16 godz./0,6 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <b>W1</b> – DI_W01; DI_W08; DI_W10<br><b>W2</b> – DI_W03; DI_W08<br><b>U1</b> – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U09<br><b>U2</b> – DI_U08; DI_U09; DI_U12<br><b>U3</b> – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U09; DI_U12<br><b>K1</b> – DI_K01; DI_K04; DI_K06<br><b>K2</b> – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunkustudiów                         | Dietetyka                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Żywnienie ludzi otyłych<br><i>Nutrition of the obese</i> |
| Język wykładowy                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                       |
| Forma studiów                                 | niestacjonarne                                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Justyna Libera                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Dostarczenie wiedzy na temat metod profilaktyki otyłości oraz wykorzystania źródeł naukowych (EBN) w pracy z pacjentem otyłym. Zapoznanie ze strategiami postępowania dietetycznego w otyłości w modelu studium przypadku.                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie powiązanie pomiędzy sposobem odżywiania i aktywnością fizyczną a rozwojem otyłości i nadwagi oraz ma wiedzę na temat planowania żywienia różnych grup ludności                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | K2 – jest zdolny do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym studiowanie publikacji naukowych.                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <u>Wykłady:</u> . Nadwaga, otyłość i otyłość sarkopeczniczna. Mechanizmy kontroli głodu i sytości u pacjentów otyłych. Konsekwencje związane z redukcją nadmiernej masy ciała. Dietoterapia nadwagi i otyłości. Prowadzenie pacjentów z otyłością prostą zgodnie ze rekomendacjami ekspertów (PTD 2019 oraz EASO 2005). |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p><u>Ćwiczenia:</u> Ocena stanu odżywienia pacjenta na podstawie wywiadu żywieniowego, dzienniczka żywieniowego oraz badań fizykalnych.</p> <p>Wykonywanie pomiarów antropometrycznych.</p> <p>Przygotowywanie planów żywieniowych i korygowanie jadłospisów. Prowadzenie pacjentów z nadwagą i otyłością prostą – case study. Praca z problemem badawczym z zakresu dietoterapii osób otyłych.</p>                                                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.</li> <li>2. <i>Obesitologia kliniczna</i> pod red. Magdalny Olszaneckiej-Gliniewicz, Wyd. Alfa-Medica Press, 2022.</li> <li>3. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients, Obesity Facts</i>)</li> </ol>                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady; ćwiczenia z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych; ćwiczenia z wykorzystaniem wybranych kalkulatorów dietetycznych; ćwiczenia z wykorzystaniem wybranych narzędzi antropometrycznych; praca indywidualna lub zespołowa nad projektem studium przypadku                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1 i W2 - ocena sprawdzianu pisemnego i ocena zadań projektowych</p> <p>U1 i U2- ocena zadań projektowych i obserwacja pracy zespołowej</p> <p>K1 i K2- obserwacja pracy zespołowej i ocena pytań otwartych na sprawdzianie.</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, prace studenckie (projektowe, sprawdzian).</p>                                                                                                                                                                                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Elementy mające wpływ na ocenę końcową:</p> <p>w 60% ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty)</p> <p>w 40% ocena ze sprawdzianu pisemnego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– udział w wykładach (10 godz. kontakt./ 0,4 ECTS)</li> <li>– udział w ćwiczeniach (8 godz. kontakt./ 0,4 ECTS)</li> <li>– udział w konsultacjach (5 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS)</li> <li>– przygotowanie do ćwiczeń (7 godz. niekontakt./ 0,2 ECTS)</li> <li>– dokończenie prac rozpoczętych na ćwiczeniach (10 godz. niekontakt./ 0,4 ECTS)</li> <li>– realizacja projektu zaliczeniowego (10 godz. niekontakt./ 0,4 ECTS)</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach (10 godz.) – 0,4 ETCS 16 g.<br>- udział w ćwiczeniach (8 godz.) – 0,4 ECTS 16 g.<br>Łącznie 18 godz., co odpowiada 0,8 pkt. ECTS. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 -DI_W08<br>W2 - DI_W01<br>U1 - DI_U01<br>U2 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K04                                                                  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej<br>Food from classical and organic production                                                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy/fakultatywny                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia/ <del>drugiego stopnia</del> /jednolite<br><del>magisterskie</del>                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | <del>stacjonarne</del> /niestacjonarne                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | Łącznie 2 w tym kontaktowe 1,04/0,96                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Piotr Stanek                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności<br>Pochodzenia Zwierzęcego                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą sposobu produkcji i wartości odżywczej żywności wyprodukowanej w systemach klasycznych i ekologicznych.                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W 1. Posiada wiedzę dotyczącą metod produkcji i pozyskiwania żywności klasycznej i ekologicznej. Zna czynniki wpływające na zmiany zachodzące w surowcach roślinnych i zwierzęcych podczas przechowywania DI_W05 |
|                                                                                                                                             | W 2. Zna przepisy prawa dotyczące zasad produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych z produkcji klasycznej i ekologicznej DI_W04                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                    |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | U 1. Potrafi interpretować wyniki obserwacji, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski. DI_U05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | U 2. Umie wyszukiwać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać DI_U12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | K 1. Jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie produkcji żywności klasycznej i ekologicznej DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | K 2. Jest gotowy do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Chemia, biochemia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                      | <i>Wykłady obejmują:</i> klasyczną i ekologiczną produkcję żywności, definicje, charakterystyka i cele; europejskie prawo ekologiczne, podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji;                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa.</li> <li>2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997.</li> <li>3. <a href="http://WWW.minrol.dov.pl">WWW.minrol.dov.pl</a> (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi)</li> <li>4. ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/200</li> <li>5. USTAWA z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej, Dz. U. 2022 poz. 1370</li> <li>6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.</li> </ol> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin</p> <p>8. Strony internetowe: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, IJHARS, jednostki certyfikujące, materiały szkoleniowe ODR, artykułu popularno-naukowe, ogólnodostępne webinary itp.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | 1) wykład, prezentacja multimedialna, film instruktarzowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1,W2 - ocena z zaliczenia końcowego, dyskusja<br/> U1, U2 - ocena z zaliczenia końcowego, dyskusja<br/> K1, K2- ocena z zaliczenia końcowego, dyskusja<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego,</p> <p><b>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części),</li> <li>– 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),</li> <li>– 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),</li> <li>– 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),</li> <li>– 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)</li> </ul> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego (test). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia końcowego– 10 godz.</li> <li>- studiowanie literatury- 12</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 26 godz. co odpowiada 1,44 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 24 godz. co odpowiada 0,96 punktowi ECTS</p> <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 14 godzin</li> <li>- studiowanie literatury– 12 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 26 godz. co odpowiada 1,04 punktowi ECT</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W-1 - DI_W05<br/> W2 - DI_W04<br/> U1 – DI_U05<br/> U2 – DI_U12<br/> K1 – DI_K01<br/> K2 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Nutrigenomika<br>Nutrigenomics                                                                                                                                                                                             |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (kontaktowe 0,72; niekontaktowe 3,28)                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka                                                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenzę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fizjologia człowieka</li> <li>• podstawy żywienia człowieka</li> <li>• podstawy dietetyki</li> <li>• genetyka</li> <li>• chemia żywności</li> </ul> <p><i>Wymagania dodatkowe:</i><br/>Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</p> |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe.                                                                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Pozna patogenezę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004</li> <li>2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2005</li> <li>3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</li> <li>4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</li> <li>5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2006</li> <li>6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</li> <li>7. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</li> <li>8. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</li> <li>9. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chełmińska Z., 1992</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>• Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>• Metody programowane (komputer)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 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                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>• udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz.,</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 34 godz.</li> <li>• Przygotowanie do egzaminu – 26 godz.,</li> <li>• przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 12 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS (kontaktowe: 18 godziny, co stanowi 0,72 punktu ECTS, niekontaktowe: 82 godzin, co stanowi 3,28 punktu ECTS)</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 8 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11</p> <p>W2 - DI_W09, DI_W10</p> <p>W3 - DI_W09, DI_W02</p> <p>U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05</p> <p>U2 - DI_U04</p> <p>U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10</p> <p>K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06</p> <p>K2 - DI_K01,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Podstawy statystyki<br>Fundamentals of statistics                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0.64/0.47)                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania.                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania wdanych w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne.                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Umie właściwie interpretować wyniki badań statystycznych                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Ma świadomość konieczności ciągłego pozyskiwania i aktualizacji wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego związanej ze zmianami warunków życiowych związanych z szybkim rozwojem cywilizacji, |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawowe wiadomości dotyczące analizy statystycznej oraz rachunku prawdopodobieństwa wymagane w szkole średniej.                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład t-Studenta. Przedziały ufności. Rozkład dwumianowy i rozkład Poissona. Testy parametryczne dla danych ilościowych. Obliczanie współczynników korelacji. Podstawy analizy regresji. Regresja wieloraka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 10. R. E. Parker. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Warszawa 1978.<br>11. Adam Łomnicki Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. Warszawa 2010.<br>12. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006.<br>13. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007.<br>Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1. Wykład.<br>2. Ćwiczenia audytoryjne.<br>3. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, U1-2, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen uzyskanych z kolokwii pisemnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - Udział w wykładach – 8 godz. (0.27 pkt kont.)<br>- Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. (0.27 pkt kont.),<br>- Przygotowanie do kolokwii – 14 godz. (0.47 pkt niekont.),<br>Łącznie: 30 godz. co odpowiada 1.00 punktom ECTS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach: 8 godz.<br>- udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 8 godz.<br>- sprawdzanie kolokwii: 3 godz.<br>- konsultacje: 2 godz.<br>Łącznie 21 godz., co odpowiada 0.84 punktowi ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W10<br>U1 - DI_UO2<br>U2 - DI_U09<br>K1 - DI_K01 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 6<br>Dodatki do żywności / Food additives                                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Marzena Pabich                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem dodatku do żywności, przedstawienie rodzajów dodatków obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one niebezpieczne dla zdrowia człowieka. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia ogólna i organiczna                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                                        | Definicja dodatku do żywności, uwarunkowania prawne, rodzaje i klasyfikacje dodatków do żywności. Bezpieczne poziomy spożycia dodatków, zawartość w żywności dla dzieci, specjalnego żywienia medycznego. Konserwanty i wzmacniacze smaku, barwniki, spulchniacze, emulgatory i zagęstniki.                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, Pogadanka, dyskusja, prezentacje multimedialne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W, U, K: zaliczenie pisemne,<br>U – dyskusja w grupie, przygotowanie i przedstawienie prezentacji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br>- konsultacje – 2 godz.<br><u>ECTS kontaktowe - 20 godz. co odpowiada 0,8 p. ECTS.</u><br>-opracowanie i przygotowanie prezentacji – 14 godz.<br>-przygotowanie do zaliczenia – 16 godz.<br><u>ECTS niekontaktowe - 30 godzin co odpowiada 1,2 p. ECTS</u> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych - 8godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br>Łącznie 18 godzin co odpowiada 0,7 p. ECTS                                                                                                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W03<br>U1, U2 – DI_U06<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa kierunku studiów                                                                          | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                   | Przedmiot do wyboru 6<br>Suplementy diety/ Dietary supplements                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                 | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,64/1,36)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Marzena Pabich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem suplementu diety, przedstawienie rodzajów suplementów obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one bezpiecznie stosowane, a kiedy mogą wchodzić w niebezpieczne interakcje z żywnością i być niebezpieczne dla zdrowia człowieka.                                                                                                                |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Zna i rozumie różnicę pomiędzy suplementem diety a lekiem oraz zna rolę głównych grup suplementów diety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Zna i rozumie potencjalne skutki uboczne oraz interakcje suplementów z żywnością i lekami.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi analizować skład suplementu diety na podstawie etykiety i danych producenta oraz ocenić jego jakość i zasadność stosowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi zaproponować odpowiednie suplementy diety wybranej grupie osób oraz w konkretnych przypadkach dietetycznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do współpracy z innymi uczestnikami zajęć. Angażuje się w realizację powierzonych zadań dostrzegając znaczenie współpracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy chemii ogólnej i organicznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Definicja suplementu, uwarunkowania prawne, suplement diety a lek. Podziały suplementów diety, wprowadzanie do obrotu. Wskazania do stosowania suplementów. Suplementacja diety preparatami witaminowymi i składnikami mineralnymi. Suplementy diety a choroby układu krążenia. Suplementy diety wspomagające odchudzanie. Suplementacja kobiet w ciąży. Naturalne ekstrakty roślinne w suplementach - przegląd substancji aktywnych. Interakcje pomiędzy |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | suplementami diety a lekami oraz żywnością a suplementami.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009.<br>M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007.<br>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, Pogadanka, dyskusja, prezentacje multimedialne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W – zaliczenie pisemne,<br>U – wykonanie i zaliczenie ćwiczeń,<br>K – obecność, zachowanie, aktywność i praca na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                             |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Zaliczenie pisemne 100%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <u>Godziny kontaktowe:</u><br>- udział w wykładach– 8 godz. – 0,32 ECTS<br>- udział w zajęciach aud. – 8 godz. – 0,32 ECTS<br>Razem kontaktowe - 16 godz. – 0,64 ECTS<br><u>Godziny niekontaktowe:</u><br>-opracowanie i przygotowanie prezentacji multimedialnej – 10 godz.<br>- studiowanie literatury – 6 godz.<br>-ocena diety z propozycją suplementacji – 4 godz.<br>-przygotowanie do zaliczenia – 14 godz.<br>Razem niekontaktowe - 34 godz. – 1,36 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach– 8 godz. – 0,32 ECTS<br>- udział w zajęciach aud. – 8 godz. – 0,32 ECTS<br>łącznie - 16 godz. co odpowiada 0,64 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1, W2 – DI_W11<br>U1, U2 – DI_U08<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | DIETETYKA                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 7<br>ŻYWIENIE SPORTOWCÓW I OSÓB AKTYWNYCH<br>FIZYCZNIE / NUTRITION OF SPORTSMEN AND<br>PHYSICALLY ACTIVE PEOPLE |
| Język wykładowy                               | POLSKI                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                                                                                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | np. 3 (1,2/1,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | DR HAB. MACIEJ NASTAJ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW<br>POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zagadnieniami związanymi z żywieniem sportowców i ludzi aktywnych fizycznie, wspomaganie dietetycznym i suplementacyjnym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji ergogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Jeśli są, należy wskazać moduły poprzedzające ten moduł                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Dieta w zależności od uprawianego sportu; Suplementacja podstawowa i specjalna; Fizjologiczne podłoże treningu sportowego (wskaźniki doboru obciążeń treningowych: częstość tętna, stężenie mleczanu we krwi); Zasady regeneracji powysiłkowej; Przemiana materii i energii podczas wysiłków fizycznych; Wybrane czynniki modyfikujące zdolność wysiłkową (skład ciała, dieta, suplementacja); Wpływ wysiłku fizycznego na poszczególne układy organizmu (mięśniowy, kostny, |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | oddechowy, nerwowy, zmiany w narządach wewnętrznych); Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie; Zafałszowania odżywek dla sportowców i ludzi aktywnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bean Anita. Żywnienie w Sporcie</li> <li>2. Celejowa I. Żywnienie w Sporcie</li> <li>3. Birch, Mac Laren, George „Fizjologia sportu” PWN, Warszawa 2008.</li> <li>4. Górski „Fizjologiczne podstawy wysiłków fizycznych” PZWL, Warszawa 2010.</li> <li>5. Jaskólski „Fizjologia wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka”. AWF Wrocław 2005.</li> <li>6. Dobrzański „Medycyna wychowania fizycznego i sportu”. Wyd. Sport i Turystyka, Warszawa 1989.</li> </ol> |
| 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                  | Arkusz zaliczeniowy, projekty diety, lista obecności na ćwiczeniach i wykładach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Zaliczenie ćwiczeń – ocena końcowa - 40 %</p> <p>Zaliczenie końcowe – ocena końcowa - 60 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>-udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>-udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 6 godz.</p> <p>-udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 2 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia –4 godz.</p> <p>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia – 45 godz.</p> <p>łącznie 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>-udział w wykładach – 16 godz.</p> <p>-udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 6 godz.</p> <p>-udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 2 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia –4 godz.</p> <p>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</p> <p>łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W01, DI_W03, DI_W19, DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U13, DI_U15, DI_U21, DI_K01, DI_K02, DI_K04, DI_K09                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 7<br>NUTRITION OF SPORTSMEN AND PHYSICALLY ACTIVE PEOPLE                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                             | ANGIELSKI                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | np. 3 (1,2/1,8)                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | DR HAB. MACIEJ NASTAJ                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zagadnieniami związanymi z żywieniem sportowców i ludzi aktywnych fizycznie, wspomaganie dietetycznym i suplementacyjnym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji ergogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.                             |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Jeśli są, należy wskazać moduły poprzedzające ten moduł                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Dieta w zależności od uprawianego sportu; Suplementacja podstawowa i specjalna; Fizjologiczne podłoże treningu sportowego (wskaźniki doboru                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>obciążeń treningowych: częstość tętna, stężenie mleczanu we krwi); Zasady regeneracji powysiłkowej; Przemiana materii i energii podczas wysiłków fizycznych; Wybrane czynniki modyfikujące zdolność wysiłkową (skład ciała, dieta, suplementacja); Wpływ wysiłku fizycznego na poszczególne układy organizmu (mięśniowy, kostny, oddechowy, nerwowy, zmiany w narządach wewnętrznych); Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie; Zafałszowania odżywek dla sportowców i ludzi aktywnych.</p>               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bean Anita. Żywnienie w Sporcie</li> <li>2. Celejowa I. Żywnienie w Sporcie</li> <li>3. Birch, Mac Laren, George „Fizjologia sportu” PWN, Warszawa 2008.</li> <li>4. Górski „Fizjologiczne podstawy wysiłków fizycznych” PZWL, Warszawa 2010.</li> <li>5. Jaskólski „Fizjologia wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka”. AWF Wrocław 2005.</li> <li>6. Dobrzański „Medycyna wychowania fizycznego i sportu”. Wyd. Sport i Turystyka, Warszawa 1989.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych, obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>Arkusz zaliczeniowy, projekty diety, lista obecności na ćwiczeniach i wykładach</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | <p>Zaliczenie ćwiczeń – ocena końcowa - 40 %<br/>Zaliczenie końcowe – ocena końcowa - 60 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>-udział w wykładach – 16 godz.<br/>-udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 6 godz.<br/>-udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 2 godz.<br/>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia –4 godz.<br/>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br/>- przygotowanie do zaliczenia – 45 godz.<br/>łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>-udział w wykładach – 16 godz.<br/>-udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 6 godz.<br/>-udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 2 godz.<br/>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia –4 godz.<br/>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br/>łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | DI_W01, DI_W03, DI_W19, DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U13, DI_U15, DI_U21, DI_K01, DI_K02, DI_K04, DI_K09 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Seminarium dyplomowe 1<br>Diploma seminar 1                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,52/0,48)                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Jednostka, w której zatrudniony jest pracownik realizujący Seminarium dyplomowe 1                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przygotowanie studenta do wyboru tematu i opracowanie koncepcji projektu licencjackiego. Rozwijanie umiejętności wyszukiwania i analizy informacji naukowych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich                                                            |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady opracowywania projektu licencjackiego                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U1. Student potrafi przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienia związane z tematyką opracowywanego projektu                                               |
|                                                                                                                                             | U2. Student potrafi opracować konspekt projektu licencjackiego, uzasadniając celowość podjętego tematu oraz możliwości jego praktycznego wykorzystania        |
|                                                                                                                                             | U3. Student potrafi ocenić treści prezentowane przez uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                        |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | K1.Student rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizacji posiadanej wiedzy z zakresu dietetyki oraz krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się       | W1 - DI_W12<br>W2 – DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U04, DI_U05<br>U3-DI_U04, DI_U05<br>K1 - DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Moduły realizowane w semestrach 1-4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                             | Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabrania umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych. Opracowywanie tematów projektów licencjackich i harmonogramu ich realizacji, zasady i techniki opracowywania poszczególnych etapów projektu licencjackiego. Systematyczne wyszukiwanie, selekcja i krytyczna analiza literatury naukowej prowadzącego do sformułowania problemu badawczego oraz opracowania konspektu projektu licencjackiego. Zaprezentowanie konspektu projektu licencjackiego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                        | Literatura podstawowa<br><i>1. Instrukcja I.10. Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich</i><br>Literatura uzupełniająca<br>1. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004, 64s.<br>2. Podręczniku i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | W1 – ocena referowania<br>W2 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania<br>U2 – ocena udziału w dyskusji, ocena konspektu<br>U3 – ocena udziału w dyskusji<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, dokumentacja z ćwiczeń, konspekt projektu licencjackiego, prezentacja przeprowadzonych badań literaturowych                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa będzie oceną ważoną z przygotowania konspektu (50%) i prezentacji przeprowadzonych badań literaturowych oraz ich dyskusowania (50%).                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe</p> <p>-udział w seminarium – 8 godz./0,32 ECTS</p> <p>-konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS</p> <p>Łącznie godziny kontaktowe 13 godz./0,52 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe</p> <p>-opracowanie konspektu i przygotowanie wygłoszenia konspektu – 12 godz./ 0,48 ECTS</p> <p>Łącznie godziny niekontaktowe 5 godz./0,2 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w seminarium – 8 godz./0,32 ECTS</p> <p>-konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej<br>Professional practice - social welfare homes                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7(7,00/0,00)                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                    | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i stanu zdrowia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | W1- DI_W03<br>W2- DI_W04<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U02<br>K1- DI_K02<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego, Ocena stanu odżywienia, Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 (np. 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                                                                                               | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                                |

|                                                                               |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Praktyka zawodowa - poradnia dietetycznej<br>Professional practice, dietary clinic |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                       |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                          |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7(7,00/0,00)                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prodziekan Wydziału                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 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 i rozumie zasady obowiązujące przy układaniu diet według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna i rozumie sposoby oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | W1- DI_W03<br>W2- DI_W08<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U08<br>K1- DI_K06, DI_K07<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Kultura żywienia, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, Interwencja żywieniowa, Ocena stanu odżywienia, Edukacja żywieniowa                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 indywidualnych potrzeb pacjenta. 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                                                                                               | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                       |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Praktyka zawodowa - placówki leczenie (szpitalne/uzdrowskowe)<br>Professional practice - treatment (hospital/spa)                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7 (7,00/0,00)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prodziekan Wydziału                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                    | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w placówkach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia, typu zamkniętego (szpitalnego/uzdrowiska)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U2.Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do stanu zdrowia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K1.Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K2.Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | W1- DI_W03<br>W2- DI_W07, DI_W11, DI_W10<br>U1- DI_U01<br>U2- DI_U04, DI_U08<br>K1- DI_K02, DI_K05<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego, Higiena i bezpieczeństwo żywności, Ocena stanu odżywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP). Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                             |

|                                                                               |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego<br>Professional practice - mass catering facilities |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                                                           |
| Forma studiów                                                                 | Studia niestacjonarne                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7 (7,00/0,00)                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prodziekan Wydziału                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,<br>Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego, typu otwartego i zamkniętego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy w zakładach żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do wieku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania oraz dostrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | W1- DI_W03<br>W2- DI_W04, DI_W08<br>U1- DI_U01, DI_U02<br>U2- DI_U10<br>K1- DI_K05<br>K2- DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, Kultura żywienia, zagadnienia z zakresu żywienia zbiorowego, Higiena i bezpieczeństwo żywności, Edukacja żywieniowa, Towaroznawstwo produktów spożywczych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP). Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki<br>2. Rozp. MZ z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk<br>Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny                                   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Ocena końcowa: średnia ważona - oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%)                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny kontaktowe<br>Udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w praktykach 6 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 240 godz./7,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie                                                                                                                  |

#### ROK 4, semestr 7

|                                               |                                                                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia / Law and economics in health protection |
| Język wykładowy                               | polski                                                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 w tym (0,92/0,08)                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Piotr Chojnacki                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Ekonomii i Agrobiznesu                                                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi prawami ekonomicznymi i zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa.                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1.W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2.W2. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i zasadach finansowania w ochronie zdrowia                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 3.W3. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1.U1. Potrafi znaleźć i interpretować odpowiednie akty prawne w obszarze prawa i ekonomiki ochrony zdrowia.                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1.K1. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy ekonomii i prawa.                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Treści programowe modułu                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące organizacji systemu ochrony zdrowia, finansowania świadczeń opieki zdrowotnej, finansowania świadczeń społecznych z budżetu, porównania systemów i modeli finansowania ochrony zdrowia oraz |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | prawnych aspektów funkcjonowania w służbie zdrowia w szczególności zagadnień dotyczących praw pacjenta, odpowiedzialności zawodowej i cywilnej w obszarze ochrony zdrowia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1. Literatura obowiązkowa:<br/> Morris S., <i>Ekonomia w służbie ochrony zdrowia</i>. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011<br/> Nojszewska E., <i>System ochrony zdrowia</i>. PWN, Warszawa 2009<br/> Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce</i>. Oficyna a Wolters Kluwer 2011<br/> Sygit B., Wąsik D.; <i>Prawo ochrony zdrowia</i> Dyfin 2016</p> <p>2. Literatura zalecana:<br/> Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190<br/> Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 151</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1) wykład konwencjonalny<br/> 2) wykład problemowy<br/> 3) <i>dyskusja</i><br/> 4) <i>studia</i> literaturowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy)<br/> W2 - ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy)<br/> U1 – ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy)<br/> K1 – ocena wypowiedzi studenta podczas dyskusji i wystąpień.<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace końcowe archiwizowane w formie papierowej (kolokwium), dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                              |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Weryfikacja wiedzy nabytej w ramach wykładu w ramach kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy) realizowanego.<br/> Ocena końcowa – ocena 100% z kolokwium zaliczeniowego.<br/> Ocena końcowa może być podwyższona za aktywny udział studenta wykładzie problemowym i konwersatoryjnym.<br/> Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane na pierwszym wykładzie.</p>                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 21 godz. (21/25=0,84 ECTS)</li> <li>- udział w konsultacjach 2 godz. (2/25=0,08 ECTS)</li> </ul> <p>Niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studia literaturowe, przygotowanie do egzaminu 3 godz. (2/25=0,08 ECTS)</li> </ul> <p><b>Razem godziny kontaktowe i niekontaktowe – 25 co odpowiada 1 punktowi ECTS</b></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –21 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych– 2 godz.,.</li> </ul> <p>Łącznie 23 godz. co odpowiada 0,92 punktom ECTS</p>                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1- DI_W12<br/>W2- DI_W12<br/>W3- DI_W12<br/>U1-DI_U12<br/>K1-DI_K07</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                               |                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Współczesne trendy w żywieniu człowieka/Contemporary trends in human nutrition                                                        |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | IV                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                          | 7                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1/1)                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Paweł Glibowski                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                            |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka, najnowszymi normami i zaleceniami żywieniowymi. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | W1. Zna najnowsze zalecenia dotyczące żywienia i dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi korzystać z naukowych baz danych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi przedstawić pracę badawczą w postaci prezentacji multimedialnej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują treści dotyczące najnowszych wyników badań z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.<br>Ćwiczenia dotyczą poszukiwania najnowszych artykułów dotyczących nowości z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz ich przedstawiania przez studentów w postaci prezentacji multimedialnych                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura zalecana:<br>5. EFSA Journal<br>6. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące tematyki przedmiotu                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych bazami danych,<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) prezentacje multimedialne<br>4) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1- sprawdzian pisemny,<br>U1, U2 - prezentacja multimedialna,<br>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, prezentacja multimedialna, dziennik prowadzącego.                                                                                                                                                                            |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                                                               | Ocena końcowa to średnia wyciągana z ćwiczeń i zaliczenia części wykładowej: 50% udziału każdej z ocen                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                                                                         | - udział w wykładach – 11 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji – 16 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji – 2 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na sprawdzianie – 10 godz + 1 godz. = 11 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego                                             | - udział w wykładach – 11 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.,<br>- obecność na sprawdzianie – 1 godz.                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                |                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                | Łącznie 22 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W03<br>U1, 2 - DI_U04,<br>K1 - DI_K01 |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji i certyfikacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; podstawy i zasady standaryzacji, zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organy urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów spożywczych, znaki jakości).                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Łunarski J.: Normalizacja i standaryzacja, 2014.<br>Diakun J., Mierzejewska S., Michalska-Požoga I., Piepiórka-Stepuk J., Rawski J.: Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego, 2017.<br>Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007.<br>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.<br>Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.<br>Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja<br>Normy |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady multimedialne, dyskusja panelowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne<br>K1, K2 – dyskusja panelowa<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | 100% ocena z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                            | Kontaktowe:<br>wykłady 10 h/0,4 ECTS<br>zaliczenie 2 h/0,08 ECTS<br>RAZEM kontaktowe 12/0,48 ECTS<br>Niekontaktowe:<br>udział w konsultacjach 10 h/0,4 ECTS<br>przygotowanie do zaliczenia 14 h/0,56 ECTS<br>studiowanie literatury 14 h/0,56 ECTS<br>RAZEM niekontaktowe 38 h/1,52 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Towaroznawstwo produktów spożywczych<br>Commodity Science of Food Products                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,2/1,8)                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. inż. Marta Wesołowska-Trojanowska                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                     |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów spożywczych, ich przydatności technologicznej i wartości odżywczej zgodnie z obowiązującymi wymaganiami w Polsce i Unii Europejskiej. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent pozna metody stosowane w ocenie jakości żywności.                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absolwent będzie w stanie kontrolować jakość produktów żywnościowych.</li> <li>2. Absolwent będzie w stanie interpretować wyniki badań i wyciągać na ich podstawie wnioski.</li> <li>3. Absolwent zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych.</li> <li>4. Absolwent będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych.</li> <li>5. Absolwent zna metody pozyskiwania podstawowych surowców i produktów spożywczych w tym m. in. mleka, mięsa, jaj, tłuszczów jadalnych, ryb i owoców morza, dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych, kaw rozpuszczalnych, win, piw, kasz, wyrobów cukierniczych, czekolad oraz makaronów oraz właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki wpływające na ich jakość.</li> </ol> |
|                               | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                               | Absolwent będzie gotów do prowadzenia kontroli surowców, półproduktów i produktów zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawnych. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | <p>Analiza i ocena jakości żywności</p> <p>Technologia żywności</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu      | <p>Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów. Ponadto omawiana jest przydatność technologiczna i wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych oraz jakość żywności, systemy zarządzania jakością i klasyfikacja żywności, a także różnorodne metody produkcji żywności oraz pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych, ich właściwości i czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania</p> <p>Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>produktów spożywczych m.in.: mleka i napojów fermentowanych, serów, mięsa, jaj, tłuszczów jadalnych, ryb, owoców morza, dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych, kaw rozpuszczalnych, win, piw, kasz, wyrobów cukierniczych, czekolad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:<br/>Instrukcje do ćwiczeń i wykłady</p> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PACHOLEK B., ŻMUDZIŃSKI W., PODSIADŁOWSKA J., 2015. Towaroznawstwo żywności. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.</li> <li>2. FLACZYK E., GÓRECKA D. i KORCZAK J., red., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu</li> <li>3. FLACZYK E., GÓRECKA D. i KORCZAK J., red., 2010. Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu</li> <li>4. ŚWIDERSKI F. i WASZKIEWICZ-ROBAK B., red., 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Warszawa: Wydawnictwo SGGW</li> <li>5. FLACZYK E., KORCZAK J., 2010. Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu</li> <li>6. ZIN M., red., 2009. Ocena żywności i żywienia. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego</li> <li>7. KĘDZIOR W., red., 2003. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykłady</li> <li>2. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych</li> <li>3. Ćwiczenia audytoryjne</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny<br/>U1 – sprawdzian pisemny<br/>K1 – sprawdzian pisemny</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdanie, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 1. Ocena z zaliczenia trzech kolokwii na ćwiczeniach jest średnią arytmetyczną i stanowi 30%<br>2. Ocena z zaliczenia wykładów stanowi 70%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach: 7h</li> <li>- udział w ćwiczeniach: audytoryjnych 4h<br/>laboratoryjnych 8h</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem się do zaliczenia i egzaminu: 10h</li> <li>- egzamin: 1h</li> </ul> <p style="text-align: right;">Razem : 30h – 1,2 pkt</p> <p>ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: <ul style="list-style-type: none"> <li>- czytanie instrukcji laboratoryjnych: 5h</li> <li>- opracowywanie sprawozdań: 5h</li> <li>- przygotowywanie się do sprawdzianów: 12h</li> </ul> </li> <li>- czytanie zalecanej literatury: 12h</li> <li>- przygotowywanie się do egzaminu: 12h</li> </ul> <p style="text-align: right;">Razem: 46h – 1,8 pkt ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta wynosi 78h, co odpowiada 3 pkt ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 7h</p> <p>w ćwiczeniach – 12h</p> <p>konsultacjach – 20h</p> <p>egzamin – 1 h</p> <p style="text-align: right;">Łącznie 40h, co odpowiada 1,6 pkt ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1. DI_W02<br>W2. DI_W03<br>W3. DI_W05<br>U1. DI_U04<br>U2. DI_U05<br>U3. DI_U07<br>U4. DI_U12<br>K1. DI_K03<br>K2. DI_K05<br>K3. DI_K07                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                               |                                                           |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunkustudiów                         | Dietetyka                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Interwencja żywieniowa<br><i>Nutritional intervention</i> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,5/1,5)                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Justyna Libera                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z modelami interwencji żywieniowej w gabinecie dietetyka, począwszy od oceny kondycji organizmu oraz modelu żywienia pacjenta, następnie postawienie diagnozy dietetycznej i wprowadzenie pacjenta na dietę, a zakończywszy na wyprowadzeniu z diety. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie powiązanie pomiędzy sposobem odżywiania a zdrowiem oraz ma wiedzę na temat planowania żywienia różnych grup ludności                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                          |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety                                                                                   |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym studiowanie publikacji naukowych oraz umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <u>Wykłady:</u> Stawianie diagnozy dietetycznej w oparciu o zebrane dane. Planowanie interwencji żywieniowej opartej na deficycie energetycznym pacjentów z nadwagą i otyłością. Planowanie                                                                                |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>interwencji żywieniowej pacjentów z niedowagą i chorobami towarzyszącymi. Przygotowywanie planów żywieniowych, planowanie jadłospisów i bilansowanie diet. Wyprowadzenie pacjenta z diety ubogoenergetycznej oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.</p> <p><u>Ćwiczenia:</u> Praca związana z planowaniem i realizacją przez studentów, interwencji żywieniowej na podstawie studium przypadku, a następnie przedstawianie efektów w formie prezentacji multimedialnej.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>4. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.</p> <p>5. <i>Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne.</p> <p>6. <i>Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Warszawa, 2016. Diabetologia Praktyczna 6(1) (2020)</p> <p>7. <i>Model and process for nutrition and dietetic practice</i>. The British Dietetic Association (2019).</p> <p>8. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, prezentacje multimedialne, konsultacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1 i W2- ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>U1 i U2- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (prezentacja multimedialna)</p> <p>K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, prezentacja multimedialna oraz pisemny sprawdzian końcowy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Elementy mające wpływ na ocenę końcową:</p> <p>w 50% ocena z ćwiczeń</p> <p>w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>– udział w wykładach (7 godz. kontakt./ 0,3 ECTS)</p> <p>– udział w ćwiczeniach (6 godz. kontakt./0,2 ECTS)</p> <p>– udział w konsultacjach (8 godz. niekontakt./0,3 ECTS)</p> <p>– przygotowanie prezentacji (20 godz. niekontakt./0,8 ECTS)</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia pisemnego (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Łączny nakład pracy studenta wynosi 51 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach - 7 godz. – 0,3 ECTS<br>udział w ćwiczeniach - 6 godz. – 0,2 ECTS<br>Łącznie 13 godz., co odpowiada 0,5 pkt. ECTS. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W08<br>W2 - DI_W01<br>U1 - DI_U01<br>U2 - DI_U08<br>K1 - DI_K01                                                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 8<br>Dietoterapia<br>Dietotherapy                                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Angielski                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                             |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5,00 (kontaktowe 1,48; niekontaktowe 3,52)                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenезę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,                           |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                               | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>fizjologia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy żywienia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy dietetyki</i></li> <li>• <i>genetyka</i></li> <li>• <i>chemia żywności</i></li> </ul> <p><i>Wymagania dodatkowe:</i><br/> <i>Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</i></p>                                                                    |
| Treści programowe modułu                      | <i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenezę wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 14. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>15. <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Ciborowska H., 2008</p> <p>16. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009</p> <p>17. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011</p> <p>18. <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</p> <p>19. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</p> <p>20. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease.</i> Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</p> <p>21. <i>Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions.</i> Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2006</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>• Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>• Metody programowane (komputer)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 21 godz.,</li> <li>• udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz.,</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 20 godz.</li> <li>• przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 26 godz.,</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 32 godz.</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5,0 punktom ECTS. Kontaktowe 37 godzin (1,48 pkt. ECTS), niekontaktowe 88 godziny (3,52 pkt. ECTS)</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 21 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10<br>W2: DI_W07, DI_W11<br>W3: DI_W03, DI_W09<br>U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08<br>U2: DI_U05, DI_U01<br>U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10<br>K1: DI_K04,<br>K2: DI_K01,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                               |                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 8<br>Dietoterapia<br>Dietotherapy |
| Język wykładowy                               | Polski                                                |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                                          |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                    |
| Forma studiów                                 | stacjonarne                                           |
| Rok studiów dla kierunku                      | IV                                                    |
| Semestr dla kierunku                          | 7                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5,00 (kontaktowe 1,48; niekontaktowe 3,52)                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                 |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,                                             |
|                                                                                                                                             | W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,                                                                          |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną. |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (diety) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>fizjologia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy żywienia człowieka</i></li> <li>• <i>podstawy dietetyki</i></li> </ul>                                        |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>genetyka</i></li> <li>• <i>chemia żywności</i></li> </ul> <p>Wymagania dodatkowe:<br/> <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                       | <p><i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenezę wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>22. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki.</i> Mirosław J., Wyd. IZZ, Warszawa, 2010</li> <li>23. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Ciborowska H., 2008</li> <li>24. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009</li> <li>25. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011</li> <li>26. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</li> <li>27. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</li> <li>28. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease.</i> Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</li> <li>29. <i>Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions.</i> Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2006</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>• Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>• Metody programowane (komputer)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 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                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 21 godz.,</li> <li>• udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 10 godz.,</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 20 godz.</li> <li>• przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 26 godz.,</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 32 godz.</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5,0 punktom ECTS. Kontaktowe 37 godzin (1,48 pkt. ECTS), niekontaktowe 88 godziny (3,52 pkt. ECTS)</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach – 14 godz.,</li> <li>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 21 godz.,</li> <li>• obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10<br/> W2: DI_W07, DI_W11<br/> W3: DI_W03, DI_W09<br/> U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08<br/> U2: DI_U05, DI_U01<br/> U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10<br/> K1: DI_K04,<br/> K2: DI_K01,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przedmiot do wyboru 9<br>Narzędzia IT w praktyce dietetycznej<br>IT tools in the dietetic practice                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Edyta Kowalczyk-Vasilev                                                                                                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii<br>Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z narzędziami technologii informatycznych pomagających w pracy dietetyka, umożliwiających prowadzenie działalności i jej promocję.                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Student zna w sposób zaawansowany zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz planowania żywienia różnych grup ludności.                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2. Student zna zagadnienia prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące zasady tworzenia i rozwoju form przedsiębiorczości, poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych. |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Student potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przetwarzania danych, redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne i wystąpienia ustne z wykorzystaniem różnych technik.                               |
|                                                                                                                                             | 2. Student potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz potrafi prowadzić edukację żywieniową.                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 3. Student potrafi umie wyszukiwać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu diety w chorobach skóry.</p> <p>2. Student podejmuje zarówno pracę indywidualną jak i zespołową oraz współdziała przy wykonywaniu powierzonych zadań.</p> <p>3. Student dostrzega potrzeby podjęcia odpowiedzialności za siebie i innych w zakresie wyzwań zawodowych i społecznych.</p>                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Zaliczenie następujących przedmiotów: Organizacja pracy dietetyka, Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                       | Narzędzia IT dostępne na rynku. Tworzenie swojego portfolio (wizytówka, strona internetowa, blog, inne formy promocji własnej działalności). Prawa autorskie i własność intelektualna. Narzędzia wspierające organizację pracy. Narzędzia wspomagające komunikację z pacjentem. Kalkulatory dietetyczne – analiza rynku.                                                                                                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>1. Wykłady w formie prezentacji multimedialnej;</p> <p>2. Ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;</p> <p>3. Ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa - w tym działania w zakresie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik e-learningu</p>                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W – ocena przygotowania projektów, w tym projektu końcowego</p> <p>U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych,</p> <p>K – udział i aktywność w dyskusji, w ćwiczeniach</p> <p><u>DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</u> w formie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dziennik prowadzącego</li> <li>• Ocena prac: zaliczenia częściowego i ocena z projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń</li> </ul> <p>Archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń oraz ocena z projektów (90%), aktywność studentów (10%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>Kontaktowe: 17 godz. (0,8 pkt ECTS) w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 7 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych – 2 godz.</li> <li>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.</li> </ul> <p>Niekontaktowe: 24 godz. (1,2 pkt ECTS) w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń – 4 godz.</li> <li>- studiowanie literatury – 8 godz.</li> </ul>                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | - przygotowanie do pracy projektowej – 8 godz.<br>- udział w konsultacjach – 4 godz.,                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 7 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych – 2 godz.<br>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,8 pkt ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W08<br>W2 - DI_W12<br>U1 - DI_U04<br>U2 - DI_U09<br>U3 - DI_U12<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K07        |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 9<br>Nutrikosmetologia<br>Nutricosmetology                                                                                                                                                    |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                            |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (0,8/1,2)                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii<br>Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami roli diety w utrzymaniu dobrej kondycji skóry, włosów, paznokci oraz dietoterapii chorób skóry oraz innych schorzeń manifestujących się zmianami skórными. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Student zna funkcje fizjologiczne podstawowych składników żywności, ich przemiany biochemiczne i chemiczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Student zna zalecenia spożycia składników pokarmowych i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, w tym substancji bioaktywnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 3. Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Student potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Student potrafi interpretować wyniki przeprowadzonych analiz oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 3. Student potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, w tym stosowanych przypraw czy suplementów ziołowych, udzielać porad dietetycznych, dobierać odpowiednią suplementację jako wsparcie dietoterapii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu diety w chorobach skóry.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Student podejmuje zarówno pracę indywidualną jak i zespołową oraz współdziała przy wykonywaniu powierzonych zadań.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 3. Student dostrzega potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia ukierunkowanego na poprawę kondycji skóry i działania przeciwstarzeniowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, Fizjologia człowieka, Podstawy dietetyki, Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <b>Wykłady:</b> Żywienie i diety w dermatozach (trądzik pospolity, różowaty, łuszczyca i AZS). Produkty żywnościowe oraz składniki pokarmowe łagodzące i nasilające stan zapalny manifestujące się zmianami skórnymi i pogorszeniem kondycji skóry, włosów i paznokci. Rola składników odżywczych w zapobieganiu i opóźnianiu procesów starzenia. Hormony a zdrowie (hiperangrogenizm, hiperprolaktynemia, rola estrogenów). Oś jelito-skóra – rola mikrobioty. Schorzenia manifestujące się zmianami skórnymi. Suplementacja w problemach skórnych. Składniki bioaktywne żywności jako prozdrowotne, profilaktyczne i lecznicze składniki diety. |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p><b>Ćwiczenia:</b> Projekt diety spersonalizowanej dla osoby z problemami dermatologicznymi o różnym podłożu - praca w programie dietetycznym. Rynek nutrikosmetyków i ich przegląd. Ocena jakości dostępnych preparatów nutrikosmetycznych. Rynek zielonych suplementów diety.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czynniki żywieniowe a stan skóry, włosów i paznokci. Fizjologia, dietoterapia, suplementy diety, bezpieczeństwo i skuteczność terapii, toksykologia pod redakcją / Anny Winiarskiej-Mieczan, Wioletty Samolińskiej, Edyty Kowalczyk-Vasilev. Lublin 2022, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, 154 s, il., bibliogr., sum, 978-83-7259-356-6. DOI: 10.24326/mon.2022.1</li> <li>2. Dieta w chorobach skóry. Pacek W. Wydawca: Czelej. ISBN: 978-83-7563-216-3</li> <li>3. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011.</li> <li>4. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykłady w formie prezentacji multimedialnej;</li> <li>2. Ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;</li> <li>3. Ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa - w tym działania w zakresie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik e-learningu</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne,<br/> U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych,<br/> K – udział i aktywność w dyskusji, w ćwiczeniach</p> <p><b><u>DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</u></b> w formie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dziennik prowadzącego</li> <li>• Ocena prac: zaliczenia częściowego i ocena z projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń</li> <li>• Ocena z zaliczenia końcowego</li> </ul> <p>Archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń oraz ocena z projektów (45%), aktywność studentów (5%) i ocena z zaliczenia końcowego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Kontaktowe: 17 godz. (0,8 pkt ECTS) w tym:<br>- udział w wykładach – 7 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych – 2 godz.<br>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.<br>Niekontaktowe: 24 godz. (1,2 pkt ECTS) w tym:<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 4 godz.<br>- studiowanie literatury – 8 godz.<br>- przygotowanie do pracy projektowej – 8 godz.<br>- udział w konsultacjach – 4 godz., |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 7 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych – 2 godz.<br>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,8 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W02<br>W2 - DI_W03<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U01<br>U2 - DI_U05<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K06                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                               |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Przedmiot do wyboru 10<br>Żywność funkcjonalna<br>Functional food |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                            |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                      |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | 4                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 7                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1/1)                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. inż. Anna Jakubczyk, prof. uczelni                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biochemii Chemii Żywności                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 1. Zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 3. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Definicja i podział żywności funkcjonalnej. Aktywność fizjologiczna składników żywności. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Żywność funkcjonalna w żywieniu ludzi zdrowych i chorych                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015</li> <li>- Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009</li> <li>- Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007</li> <li>- żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015</li> </ul> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa</li> <li>- Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa</li> <li>- Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa</li> <li>- Gawęcki J., Libudzisz Z. (red),. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu.</li> </ul> <p>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br/> W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br/> U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania<br/> U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny<br/> U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny<br/> K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera<br/> K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach<br/> K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                  | <p>Ocena z ćwiczeń 20 %<br/> Ocena z wykładu 80 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- obecność na egzaminie – 2</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> </ul> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 4</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2.</li> </ul> <p>Łącznie 19 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5</li> <li>- egzamin – 2</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W01<br/> W2 - DI_W02<br/> U1 - DI_U02<br/> U2 - DI_U05<br/> U3 - DI_U08<br/> K1 - DI_K01<br/> K2 - DI_K04<br/> K3 - DI_K05</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                               |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <p>Przedmiot do wyboru 10</p> <p>Nowa żywność</p> <p>Novel food</p> |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                        |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                  |
| Forma studiów                                                                 | niestacjonarne                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1/1)                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab., prof. uczelni Anna Jakubczyk                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biochemii i Chemii Żywności                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem nowej żywności oraz metodami badania i otrzymywania nowych produktów spożywczych.                                                                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną nowej żywności                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Posiada ogólną wiedzę na temat otrzymywania nowych produktów spożywczych                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania nowej żywności                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 3. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Definicja nowej żywności oraz zasady prawa regulujące wprowadzenie nowych środków spożywczych. Alternatywne źródła białka, tłuszczu i węglowodanów. Metody otrzymywania i badania nowej żywności.                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Rozporządzenia i dyrektywy dotyczące nowej żywności<br>2. Publikacje naukowe<br>3. Novel Foods and Edible Insects in the European Union An Interdisciplinary Analysis<br>Red. Lucia Scaffardi, Giulia Formici, 2022 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania                                                                         |

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

|                                                                                |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5<br>- egzamin – 2<br>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W01<br>W2 - DI_W02<br>U1 - DI_U02<br>U2 - DI_U05<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K04<br>K3 - DI_K05                                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Konsultacja dietetyczna - practicum<br><i>Dietary consultation - practicum</i>                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                  |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                             |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | VII                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (0,3/1,7)                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Justyna Libera                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                       |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przekazanie praktycznej wiedzy z zakresu podstaw poradnictwa żywieniowego oraz prowadzenia konsultacji dietetycznej w gabinecie.        |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie powiązanie pomiędzy sposobem odżywiania a zdrowiem oraz ma wiedzę na temat planowania żywienia różnych grup ludności |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi przygotować jadłospis dostosowany do oczekiwań pacjenta                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi ocenić sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych oraz dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia różnych grup ludności oraz oceny stanu odżywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                                                                        | <u>Ćwiczenia</u> : praktyczne aspekty pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym, w oparciu o studium przypadku                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 9. <i>Model and process for nutrition and dietetic practice</i> . The British Dietetic Association (2019).<br>10. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i> )                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Studium przypadku, projekty, konsultacje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Sposoby weryfikacji:<br>W1 i W2 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach<br>U1 i U2 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach<br>K1 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu i projekty                                                                                                                                |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 100% ocena z pracy na ćwiczeniach                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (8 godz. kontakt./0,3 ECTS)<br>– udział w konsultacjach (10 godz. niekontakt./0,4 ECTS)<br>– przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (20 godz. niekontakt./0,8 ECTS)<br>- studiowanie literatury (10 godz. niekontakt./0,5 ECTS)<br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 48 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 8 godz.<br>Łącznie 8 godz., co odpowiada 0,3 pkt. ECTS.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 –DI_W08<br>W2 – DI_W01<br>U1 – DI_U02<br>U2 – DI_U08<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                               |                                             |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Seminarium dyplomowe 2<br>Diploma seminar 2 |
| Język wykładowy                               | polski                                      |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                 |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (1,04/2,96)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Jednostka, w której zatrudniony jest pracownik realizujący Seminarium dyplomowe 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przygotowanie studenta do samodzielnego opracowania projektu licencjackiego i przedstawienia go w formie prezentacji multimedialnej oraz bieżący nadzór na postępami w przygotowaniu projektu.<br>Dokształcanie wygłaszania wypowiedzi i umiejętności łączenia faktów z różnych obszarów dietetyki.                                                                                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W1. Zna i rozumie znaczenie krytycznej analizy wyników badań naukowych w kontekście tematyki przygotowywanego projektu licencjackiego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W2. Zna odpowiedzi na pytania z obszaru opracowanego projektu licencjackiego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U1. Umie przygotować i wygłosić multimedialną prezentację projektu licencjackiego na wybrany temat argumentując swoje racje, zgodnie z I.10. <i>Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich, Załącznik I.12-05</i><br>U2. Potrafi wybierać literaturę fachową, w tym obcojęzyczną, związaną z tematem projektu licencjackiego, korzysta z zasobów bibliotecznych, jak również z internetowych źródeł literaturowych. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | K1. Student jest gotów do aktywnej dyskusji na temat projektów prezentowanych na seminarium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K2. W odpowiedzialny i terminowy sposób wywiązuje się z powierzonych zadań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | W1 – DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W04, DI_W05, DI_W06, DI_W07, DI_W08, DI_W09, DI_W10, DI_W11, DI_W12<br>W2 – DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W04, DI_W05, DI_W06, DI_W07, DI_W08, DI_W09, DI_W10, DI_W11, DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U05, DI_U11, DI_U12<br>K1 - DI_K03, DI_K06, DI_K07<br>K2 - DI_K07                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Moduły realizowane w semestrach 1-5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                                        | Prezentacja kolejnych etapów realizacji projektu licencjackiego, w postaci prezentacji multimedialnej. Uczestnictwo w dyskusji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>Literatura podstawowa</p> <p>1. Instrukcja I.10. <i>Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich</i></p> <p>Literatura uzupełniająca</p> <p>1. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1 – ocena odpowiedzi na pytania</p> <p>W2 – ocena referowania</p> <p>U1 – ocena referowania</p> <p>U2 – ocena udziału w dyskusji i obrony zasadności doboru literatury</p> <p>K1 – ocena z udziału w dyskusji</p> <p>K2</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, dokumentacja realizacji poszczególnych fragmentów projektu licencjackiego, formularze oceny pracy studenta na seminarium dyplomowym 2 (<i>Załącznik I.10-05</i>)</p>     |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                                   | 100% Ocena końcowa wystawiona przez nauczyciela akademickiego jest zgodna z załącznikiem (I.10-05), uwzględniająca takie elementy jak: merytoryczną ocenę odpowiedzi na pytania związane z poszczególnymi składowymi projektu; zgodność prezentowanych fragmentów projektu z obowiązującymi instrukcjami; przygotowanie multimedialnej prezentacji projektu; aktywność w dyskusji na temat projektów prezentowanych na seminarium; Terminowość realizacji składowych projektu |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Godziny kontaktowe</p> <p>Udział w seminarium – 21 godz./1,4 ECTS</p> <p>Udział w konsultacjach -5godz./0,2 ECTS</p> <p>Łącznie godziny kontaktowe 26 godz./1,04 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe</p> <p>Przygotowanie do wystąpienia ustnego i dyskusji– 25 godz./1 ECTS</p> <p>Gromadzenie literatury – 49 godz./1,96 ECTS</p> <p>Łącznie godziny niekontaktowe 74 godz./2,96 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p>    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w seminarium – 35 godz./1,4 ECTS</p> <p>Udział w konsultacjach -5godz./0,2 ECTS</p> <p>Łącznie godziny kontaktowe 40 godz./1,6 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy/ Bachelor's thesis and diploma examination                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (0,48/3,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym posiadającym minimum stopień naukowy dr hab.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Cel modułu jest realizacja projektu licencjackiego przez studenta pod kierunkiem nauczyciela akademickiego prowadzącego seminarium dyplomowe. Zadaniem modułu jest potwierdzenie praktycznego wykorzystania nabytej podczas studiów wiedzy teoretycznej a także umiejętności i kompetencji społecznych. Projekt licencjacki obejmuje identyfikację i analizę problemu, dobór odpowiednich rozwiązań oraz ich prezentację, a także samodzielne przygotowanie się studenta do obrony projektu i egzaminu dyplomowego. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | W1. zna i rozumie zagadnienia problemowe obejmujące tematykę projektu licencjackiego oraz sposoby ich rozwiązania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. ma wiedzę z przedmiotów ogólnych i kierunkowych realizowanych w toku studiów pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U1.Student potrafi wykonać i zaprezentować projekt licencjacki, zaproponować i uzasadnić rozwiązanie stawianego problemu.<br>U2.Potrafi merytorycznie argumentować swoje racje wykorzystując wiedzę nabytą w trakcie całego toku studiów pierwszego stopnia.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                                                              | K1.Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności z zachowaniem kwestii etycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W1 - DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W04, DI_W05, DI_W06, DI_W07, DI_W08, DI_W09, DI_W10, DI_W11, DI_W12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>W2 - DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W04, DI_W05, DI_W06, DI_W07, DI_W08, DI_W09, DI_W10, DI_W11, DI_W12</p> <p>U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U05, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U10, DI_U11, DI_U12</p> <p>U2 - DI_U01, DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U05, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U10, DI_U11, DI_U12</p> <p>K1 - DI_K01, DI_K02, DI_K03, DI_K04, DI_K05, DI_K06, DI_K07</p>                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                        | Zaliczone wszystkie przedmioty realizowane w trakcie studiów pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                             | Sformułowanie celu, określenie zakresu i sposobu realizacji projektu licencjackiego. Analiza baz danych literaturowych z zakresu tematyki projektu. Formułowanie podsumowań i wniosków. Wykonanie prezentacji projektu. Samodzielne przygotowanie do egzaminu dyplomowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                        | Polsko- i obcojęzyczna literatura obejmująca tematykę projektu licencjackiego i kierunku studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                         | Samodzielna praca studenta nad przygotowaniem i wykonaniem projektu w formie multimedialnej. Dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się       | <p>W1. Nadzorowanie postępów w przygotowaniu projektu podczas konsultacji z opiekunem seminarium.</p> <p>W2. Ocena z obrony projektu licencjackiego. Ocena odpowiedzi udzielanych podczas egzaminu, potwierdzających wiedzę z przedmiotów realizowanych w trakcie studiów pierwszego stopnia</p> <p>U1. Prezentacja projektu licencjackiego w formie multimedialnej,</p> <p>U2. Ocena umiejętności argumentowania i obrony proponowanych w projekcie rozwiązań</p> <p>K1. Ocena poprawności formułowanych wniosków i podsumowań, odpowiedzi na pytania</p> |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową                                        | <p>50% ocena części praktycznej egzaminu (prezentacji skróconego projektu licencjackiego, odpowiedzi na pytania do projektu, ocena recenzenta)</p> <p>50% ocena części teoretycznej egzaminu (odpowiedzi na pytanie ogólne i kierunkowe z przedmiotów realizowanych w toku studiów)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                  | <p>Godziny kontaktowe</p> <p>Udział w konsultacjach - 10 godz./0,4 ECTS),</p> <p>Egzamin (2 godz./0,08 ECTS).</p> <p>Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe</p> <p>Przygotowanie do obrony projektu (10godz./0,4 ECTS),</p> <p>Studiowanie literatury (28 godz./1,12 ECTS),</p> <p>przygotowanie do części teoretycznej egzaminu (50 godz./2 ECTS),</p>                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Łącznie 1 godz./3,52 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p>              |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w konsultacjach - 10 godz./0,4 ECTS),</p> <p>Egzamin (2 godz./0,08 ECTS).</p> <p>Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS</p> |