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 1.10.2025

# Semestr 1 (rok I)

## 1.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| 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 (1,92/2,08) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. n wet. Małgorzata Komar [Matysek] |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Anatomii i Histologii 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: |
| | 1. zna i rozumie budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka |
| | 2. zna i rozumie, charakteryzuje podstawowe schorzenia poszczególnych układów w organizmie człowieka |
| | |
| | Umiejętności: |
| | 1. potrafi określić podstawowe schorzenia dotyczące układu pokarmowego |
| | |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. 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 |
| | |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1- DI-W01; W10- DI W10;<br>U3- DI U03;<br>K6- DI K06 |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | brak |
| Treści programowe modułu | ukł. kostny: ogólna budowa kości, rodzaje i występowanie kości; rodzaje połączeń kości, szczegółowy opis budowy stawu, połączenia kości; ukł. mięśniowy: ogólna budowa mięśnia, rodzaje i występowanie mięśni; ukł. pokarmowy: budowa poszczególnych narządów przewodu pokarmowego; wielkie gruczoły trawienne (wątroba, trzustka); otrzewna; ukł. oddechowy: budowa górnych i dolnych dróg oddechowych, narząd oddechowy (płuca), opłucna; ukł. krwionośny: budowa serca, budowa naczyń krwionośnych, schemat obiegu krwi, osierdzie; ukł. limfatyczny: położenie i budowa węzłów chłonnych, naczynia limfatyczne; ukł. moczowo- płciowy: budowa nerki i dróg wyprowadzających mocz, narządy miednicy mniejszej; ukł. powłokowy: budowa skóry, wytwory skóry (włosy, paznokcie); ukł. nerwowy: podział, budowa i funkcje, drogi nerwowe obwodowe, łuk odruchowy; opis poszczególnych części mózgowia, opony mózgowia, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego; ukł. nerwowy autonomiczny- cz. współczulna i przywspółczulna; narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II<br>2. Woźniak W. Anatomia człowieka<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Krechowiecki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka<br>2. Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I-V |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone), szkielet człowieka |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W- ocena z zaliczeń cząstkowych (kolokwium); egzamin pisemny;<br>U- ocena kolokwiów; aktywność podczas zajęć<br>K- zachowanie i aktywność na zajęciach; ocena udziału w dyskusji; ocena pytań otwartych;<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny- archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej. |

| | |
|---|---|
| | W trakcie modułu przewiduje się cztery zaliczenia (cząstkowe)<br>Każde zaliczenie cząstkowe odbywa się w formie pisemnej (pytania zamknięte i otwarte).<br>Ocena końcowa z modułu stanowi: 1. średnią arytmetyczną z czterech zaliczeń cząstkowych. 3. pisemny egzamin końcowy. 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. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa wyliczana jest na podstawie: oceny z modułu (waga 10%) oraz oceny z egzaminu końcowego (waga 90%). |
| Bilans punktów ECTS | • udział w wykładach –24 godz./0,96 ECTS (KT)<br>• zajęcia audytoryjne i laboratoryjne – 16 godz./0,64 ECTS (KT)<br>• udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu– 6 godz./0,24 ECTS (KT)<br>• obecność na egzaminie – 2 godz./0,08 ECTS (KT)<br>• przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 16 godz./0,64 ECTS (NKT)<br>• przygotowanie do kolokwiów – 1 x 6 godz. = 6 godz./0,24 ECTS (NKT)<br>• przygotowanie do egzaminu – 30 godz/1,2 ECTS (NKT)<br>100 godz. – 4 ECTS, (kontaktowe 48 godz./1,92 ECTS; niekontaktowe – 52 h – 2,08 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | • udział w wykładach –24godz/0,96 ECTS<br>• udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych –16godz/0,64 ECTS<br>• obecność na egzaminie – 2 godz/0,08 ECTS<br>Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,68 ECTS |

## 2.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia**<br>*Law and economics in health protection* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |

| | |
|---|---|
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | I |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 w tym (0,96/1,04) |
| 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.. Zna i rozumie zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia |
| | 2. Zna i rozumie działanie ubezpieczeń zdrowotnych i zasaday finansowania w ochronie zdrowia |
| | 3.. Zna i rozumie podstawoweaspektyw prawn funkcjonowania systemu ochrony zdrowia |
| | Umiejętności: |
| | 1.. Potrafi znaleźć i interpretować odpowiednie akty prawne w obszarze prawa i ekonomiki ochrony zdrowia. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia. |
| | 2.. Jest gotów do dzielenia się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1- DI_W12<br>W2- DI_W12<br>W3- DI_W12<br>U1-DI_U12<br>K1-DI_K07 |
| 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<br>i modeli finansowania ochrony zdrowia oraz prawnych aspektów funkcjonowania w służbie zdrowia w szczególności zagadnień dotyczących praw pacjenta, odpowiedzialności zawodowej<br>i cywilnej w obszarze ochrony zdrowia. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>- Kubiak R. (red.) *Prawo medyczne oraz inne akty prawne*, C.H.Beck 2022<br>-Paszkowska M. *Polski system ochrony zdrowia*, Difin 2020 |

| | |
|---|---|
| | - Suchecka J. (red.) *Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer, wyd. II 2016<br>- Sygit B., Wąsik D.; *Prawo ochrony zdrowia* Dyfin 2016<br>- Nojszewska E.*, System ochrony zdrowia w Polsce. Oficyna a Wolters Kluwer 2016*<br>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 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | *1)* wykład konwencjonalny<br>*2)* wykład problemowy<br>*3)* *dyskusja*<br>*4)* *studia* literaturowe |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | 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 osiąganych wyników: prace końcowe archiwizowane w formie papierowej (kolokwium), dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | 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. |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe:<br>- wykład – (21 godz./0,84 ECTS)<br>- konsultacje (3 godz./0,12 ECTS)<br>Łącznie 24 godz/ 0,96 ECTS<br><br>Niekontaktowe:<br>– studiowanie literatury (10 godz./0,40 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (17 godz./0,68 ECTS),<br>Łącznie 26 godz/1,08 ECTS |

| | |
|---|---|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (21 godz./0,84 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie – 24 godz./0,96 ECTS |

## 3.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 2 (1/1) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Małgorzata Kuśpit, prof. uczelni |
| Jednostka oferująca moduł | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką z zakresu psychologii oraz kształtowanie umiejętności dostrzegania, analizy i właściwego rozumienia zjawisk psychologicznych i psychicznego funkcjonowania człowieka, wskazanie na praktyczny aspekt wiedzy z zakresu psychologii oraz wykorzystanie przyswojonej wiedzy do rozwiązywania problemów, diagnozowania i analizy trudności, skutecznego komunikowania się oraz poprawy jakości funkcjonowania psychospołecznego jednostki. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:<br>1. zna i rozumie podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.<br>2. zna i rozumie objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.<br>3. Zna i rozumie zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki. |
| | Umiejętności:<br>1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania |

| | |
|---|---|
| | konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.<br>2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.<br>3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego. |
| | |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.<br>2. Ma świadomość różnic w indywidualnym podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie. |
| | |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | brak |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, zasady skutecznej komunikacji werbalnej i niewerbalnej w relacjach z klientem, pojęcie asertywności, inteligencji emocjonalnej, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobraźnia i wyobrażenia uwaga, pamięć, fizjologia snu, myślenie, rozwiązywanie problemów, kreatywność. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP<br>Aronson, E.,Wilson, T.,Akert, R.(1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka.<br>Grzesiuk, L. , Trzebińska, E. (1989). Jak ludzie porozumiewają się? Warszawa: NK.<br>Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.<br>literatura uzupełniająca |

| | |
|---|---|
| | Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP.<br>Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1.Wykład, wykład problemowy<br>2. Prezentacja<br>3. Dyskusja<br>4. Pokaz |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1-zaliczenie pisemne (test)<br>W2-zaliczenie pisemne(test)<br>W3-zaliczenie pisemne( test)<br>U1-ocena pytań otwartych na teście<br>U2-ocena pytań otwartych na teście<br>U3- ocena pytań otwartych na teście<br>K1-ocena pytań otwartych na teście<br>K2- ocena pytań otwartych na teście<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Zaliczenie pisemne (test) W1, W2, W3, K1, K2, U1, U2, U3 – 100% |
| Bilans punktów ECTS | -udział w wykładach: 24 godzin (kontaktowe)<br>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 1x1 godzin =1 godziny kontaktowe<br>-przygotowanie do zaliczenia 25godzin<br>Łączny nakład pracy studenta to: 50 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS (25 godz kontaktowe - 1ECTS; 25 godz niekontaktowe 1 ECTS) |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 24 godz; konsultacjach 1 godz; kolokwium: 2 godz. |

## 4.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Podstawy żywienia człowieka**<br>*Bases of human nutrition* |
| 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 | 5 (1,8/3,2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Paweł Glibowski |

| | |
|---|---|
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka, najnowszymi normami i zaleceniami żywieniowymi. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Student zna i rozumie przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka. |
| | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw. |
| | W3. Zna i 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 całodziennej 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. Dostrzega potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01, DI_W02,<br>W2 - DI_W03<br>W3 - DI_W03, DI_W08<br>U1 - DI_U08,<br>U2 - DI_U02, DI_U09<br>U3 - DI_U01, DI_U08,<br>K1 - DI_K04, DI_K06<br>K2 - DI_K06 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, |

| | |
|---|---|
| | witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych.<br>Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br>2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2024, Wyd. NIZP-PZH, red. E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska, H. Mojska<br>Literatura zalecana:<br>1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2022.<br>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015.<br>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017<br>- Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem do analizy i układania jadłospisów,<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<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 | Ocena końcowa = ocena z egzaminu 70% + 30% ocena z ćwiczeń. |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | **Godziny kontaktowe**<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>– egzamin (2 godz./0,08 ECTS),<br><br>Łącznie – 45 godz./1,8 ECTS<br><br>**Niekontaktowe**<br>– przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 8 godz.<br>– przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz.<br>– przygotowanie projektów i analiza diet – 30 godz.,<br>– przygotowanie do egzaminu – 32 godz.<br><br>Łącznie 80 godz./3,2 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>– egzamin (2 godz./0,08 ECTS),<br><br>Łącznie – 45 godz./1,8 ECTS |

## 5.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Technologia informacyjna**<br>*Information technology* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,8/1,2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr Artur Mazurek |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności |
| Cel modułu | Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii. |
| | Umiejętności: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1.poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji |
| | 2.potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki i jej krytycznej oceny |
| | 2.jest gotów do wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę wykonawcy |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K01<br>K1 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Umiejętność podstawowej obsługi komputera w środowisku systemu operacyjnego MS Windows. Znajomość pakietu programów biurowych MS Office w zakresie wymaganym w szkole średniej |
| Treści programowe modułu | Treści przedmiotu obejmują zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w praktyce. MS Word – wprowadzanie symboli specjalnych, formatowanie znaków i akapitów, style formatowania, tworzenie tabel, obiekty graficzne, wydruki, przypisy, recenzowanie dokumentów, spisy treści, indeksy, bibliografia MS Excel – wprowadzanie formuł matematycznych, funkcji, generowanie i modyfikacja wykresów, przenoszenie informacji pomiędzy arkuszem a edytorem, definiowanie własnych funkcji, sortowanie i filtrowanie danych, MS PowerPoint – zasady tworzenia prezentacji, korzystanie z wzorców slajdów i ich modyfikacja, formatowanie tekstu, list, tabel, elementy graficzne i multimedialne prezentacji, Poznanie efektywnych metod pozyskiwania i przetwarzania informacji z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1.Wrotek W. (2025). Office 365 i 2024 PL. Grupa Wydawnicza Helion,<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Wrotek W. (2022). Office 2021 PL. Grupa Wydawnicza Helion |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: |

| | |
|---|---|
| | prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1 i U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego<br>K1 obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>- dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z zaliczenia końcowego 100% |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe<br>- udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>Godziny niekontaktowe<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz.,<br>- wykonanie samodzielne projektów – 15 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 zajęciach laboratoryjnych – 18 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 godz.<br>Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 punktom ECTS |

## 6.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 1:**<br>Chemia ogólna<br>*General chemistry* |
| Język wykładowy | język 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 | 5 (1,96/3,04) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr Anna Siatecka |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Chemii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studenta z przemianami chemicznymi zachodzącymi w |

| | |
|---|---|
| | przyrodzie oraz nabycie umiejętności wykorzystania podstaw chemii ogólnej w innych naukach. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Zna i rozumie podstawową terminologię i nomenklaturę chemiczną. |
| | 2. Zna i rozumie właściwości związków wynikających z budowy i składu materii. |
| | 3. Zna i rozumie zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. |
| | 2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. |
| | 3. Potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do samodzielnej i w zespole pracy nad wyznaczonym zadaniem badawczym, na rzecz społeczności. |
| | 2. Jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W02<br>W2 – DI_W03<br>W3 – DI_W06<br>U1 – DI_U01<br>U2 – DI_U05<br>U3 – DI_U06<br>K1 – DI_K02<br>K2 – DI_K03 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej. |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, |

| | |
|---|---|
| | kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy.<br>Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR w Lublinie, Wyd. I, 2002.<br>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP w Lublinie, Wyd. II, 2011.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M., WUP w Lublinie, Wyd. V, 2015.<br>2. Bojanowska M., Czeczko R., Muszyński P., Skrzypek A.: Chemia ogólna w zadaniach. WAR w Lublinie, Wyd. I, 2007. |
| 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 | Sposoby weryfikacji:<br>W1, W2, W3: pisemny egzamin, ocena egzaminu pisemnego, ocena kolokwiów.<br>U1, U2, U3: praktyczne wykonanie ćwiczenia, zaliczenie prawidłowego wypełniania przykładowych kart sprawozdawczych.<br>K1, K2: praktyczne wykonanie ćwiczenia, obserwacja pracy w grupie i pracy indywidualnej.<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>– egzamin (4 godz./0,16 ECTS).<br>Łącznie – 49 godz./1,96 ECTS.<br><br>Godziny niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (15 godz./0,6 ECTS), |

| | |
|---|---|
| | – studiowanie literatury (15 godz./0,6 ECTS),<br>– przygotowanie do egzaminu (36 godz./1,44 ECTS),<br>– przygotowanie sprawozdań (10 godz./0,4 ECTS).<br>Łącznie – 76 godz./3,04 ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>– egzamin (4 godz./0,16 ECTS).<br>Łącznie – 49 godz./1,96 ECTS. |

## 6.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 1:**<br>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej<br>*Fundamentals of organic and inorganic chemistry* |
| Język wykładowy | język 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 | 5 (1,96/3,04) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr Anna Siatecka |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Chemii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studenta z przemianami chemicznymi zachodzącymi w przyrodzie oraz nabycie umiejętności 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. Ma uporządkowaną wiedzę o właściwościach związków nieorganicznych i organicznych oraz ich wpływie na zdrowie i środowisko. |
| | 2. Ma wiedzę i rozumie mechanizmy reakcji i czynniki wpływające na ich przebieg. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi przeprowadzić analizę jakościową i ilościową związków chemicznych oraz bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. |
| | 2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. |
| | Kompetencje społeczne: |

| | |
|---|---|
| | 1. Jest gotów do pracy samodzielnej i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym, na rzecz społeczności. |
| | 2. Jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W02, DI_W06<br>W2 – DI_W03<br>U1 – DI_U06, DI_U01<br>U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K02<br>K2 – DI_K03 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej. |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: Właściwości kwasów, wodorotlenków i soli. Reakcje w roztworach: dysocjacja kwasów, zasad, soli, hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory alifatyczne nasycone i nienasycone oraz aromatyczne – reakcje charakterystyczne i odróżniające. Izomeria łańcuchowa, położeniowa, geometryczna. Alkohole, diole, triole 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.<br>Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>3. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR w Lublinie, Wyd. I, 2002.<br>4. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP w Lublinie, Wyd. II, 2011.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna chemia organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020. |

| | |
|---|---|
| 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 | Sposoby weryfikacji:<br>W1, W2: pisemny egzamin, ocena egzaminu pisemnego, ocena kolokwiów.<br>U1, U2: praktyczne wykonanie ćwiczenia, zaliczenie prawidłowego wypełniania przykładowych kart sprawozdawczych.<br><br>K1, K2: praktyczne wykonanie ćwiczenia, obserwacja pracy w grupie i pracy indywidualnej.<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>– egzamin (4 godz./0,16 ECTS).<br>Łącznie – 49 godz./1,96 ECTS.<br><br>Godziny niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (15 godz./0,6 ECTS),<br>– studiowanie literatury (15 godz./0,6 ECTS),<br>– przygotowanie do egzaminu (36 godz./1,44 ECTS),<br>– przygotowanie sprawozdań (10 godz./0,4 ECTS).<br>Łącznie – 76 godz./3,04 ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>– egzamin (4 godz./0,16 ECTS).<br>Łącznie – 49 godz./1,96 ECTS. |

## 7.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot humanistyczny I**<br>Historia Ziołolecznictwa<br>*History of herbal medicine* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | 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 (0,8 / 1,2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Radosław Kowalski |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z 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. Zna i rozumie temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorakich procesów metabolicznych |
| | 2. Zna i rozumie skład różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych |
| | 3. Zna i rozumie problematykę 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 |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Brak |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: 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:<br>1. Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003<br>2. Roczniki „Wiadomości zielarskich” |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej /lub cyfrowej |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z pisemnego zaliczenia końcowego – 100% |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe godziny<br>-udział w wykładach – 16 godz.,0,64 ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 2 godz. = 4 godz.0,16 ECTS<br>Razem kontaktowe 20 godz./0,8 ECTS<br>Przygotowanie do zaliczenia – = 30 godz./ 1,2 ECTS<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 – 16 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 2 godz. = 4 godz. |

## 7.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot humanistyczny 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. Zna i rozumie podstawowe informacje związane ze strukturą i kulturą środowiska akademickiego |
| | 2. Zna i rozumie metody skutecznego przyswajania informacji i zarządzania czasem |
| | 3. Zna i rozumie zasady dotyczące przygotowywania wystąpień publicznych |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi znajdować i krytycznie oceniać informacje |
| | 2. Student potrafi stworzyć i zaprezentować krótką prezentację na podstawie materiałów źródłowych |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Rozumie potrzebę pogłębiania własnej wiedzy z zakresu dietetyki i krytycznej jej oceny |
| | 2. Potrafi współdziałać w grupie przyjmując w niej różne role |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | brak |
| 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 pracy grupowej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>– A. Kuźniar, R. Towalski „Wprowadzenie do metodyki studiowania", Warszawa, 2020<br>– P. Wasylczyk, „Prezentacje naukowe praktyczny poradnik dla studentów, doktorantów i nie tylko", Warszawa, 2017<br><br>Literatura uzupełniająca<br>– R. Fry, „How to study", USA, 2012 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1-3 – zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne<br>U2 – projekt<br>K1 – esej<br>K2 – zaliczenie pisemne<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:<br>Zaliczenie pisemne archiwizowane w formie papierowej, projekt archiwizowany w formie cyfrowej, esej archiwizowany w formie cyfrowej |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z przedmiotu = ocena z projektu 40% + ocena z zaliczenia 60% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– wykłady (16 godz./ 0,64 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie projektów, referatu i eseju (16 godz./0,64 ECTS)<br>– przygotowanie do zaliczenia (18 godz./0,72 ECTS)<br>Łącznie – 34 godz./1,36 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykłady (16 godz./ 0,64 ECTS) |

## 8.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 1– Angielski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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 wypowiadania się na tematy ogólne. |
| | U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży, wypowiedzi. |
| | U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa. |
| | U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka |

| | |
|---|---|
| | akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024<br><br>Literatura uzupełniajaca:<br>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019<br>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016<br>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC<br>4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.<br>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |

| | |
|---|---|
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (18 godz./0,72 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (16 godz. /0,64 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (15 godz./0,6 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (18 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 19 godz./0,8 ECTS |

## 8.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 1– Niemiecki B2**<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 | Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. |

| | |
|---|---|
| | Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. |
| | 2. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Posiada umiejętność wypowiadania się na tematy ogólne. |
| | U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży, wypowiedzi. |
| | U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa. |
| | U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. |

| | |
|---|---|
| | Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017<br>2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016<br>3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013<br>4. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.<br>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (18 godz./0,72 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (16 godz. /0,64 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (15 godz./0,6 ECTS) |

| | |
|---|---|
| | Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (18 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 19 godz./0,8 ECTS |

## 8.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 1– Rosyjski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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 wypowiadania się na tematy ogólne. |
| | U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży, wypowiedzi. |
| | U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa. |
| | U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021<br>Literatura uzupełniająca:<br>5. K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025<br>6. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. |

| | |
|---|---|
| | K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>–ćwiczenia (18 godz./0,72 ECTS)<br>–konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>–przygotowanie do zajęć (16 godz. /0,64 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (15 godz./0,6 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (18 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 19 godz./0,8 ECTS |

# Semestr 2 (rok I)

**9.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 |
| 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 (0,68/1,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Piotr Stanek |
| Jednostka oferująca moduł | Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego |

| | |
|---|---|
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą metod 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. Zna i rozumie metody produkcji i pozyskiwania żywności klasycznej i ekologicznej. Zna czynniki wpływające na zmiany zachodzące w surowcach roślinnych i zwierzęcych podczas przechowywania |
| | W 2. Zna i rozumie przepisy prawa dotyczące zasad produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych z produkcji klasycznej i ekologicznej |
| | Umiejętności: |
| | U 1. Potrafi interpretować wyniki obserwacji, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski. DI_U05 |
| | U 2. Potrafi wyszukać 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 i krytycznej jej oceny |
| | 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W-1 - DI_W05<br>W2 - DI_W04<br>U1 – DI_U05<br>U2 – DI_U12<br>K1 – DI _K01<br>K2 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | biologia |
| Treści programowe modułu | *Wykłady obejmują:* podstawową terminologię z zakresu produkcji żywności; charakterystykę i cele produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; europejskie i polskie, w tym podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności; wpływ dobrostanu zwierząt na jakość produkowanej żywności; wpływ metod produkcji roślinnej na jakość żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; możliwości zastosowania produktów ekologicznych w diecie człowieka |

| | |
|---|---|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. 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<br>2. Ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej, Dz. U. 2022 poz. 1370<br>Strony internetowe: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, IJHARS, jednostki certyfikujące, materiały szkoleniowe ODR, artykułu popularno-naukowe, ogólnodostępne webinary itp. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>- udział w wykładach – 14 godz.,/0,56 ECTS<br>- udział w konsultacjach –3 godz.,0,12 ECTS<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,68 punktom ECTS.<br>Godziny niekontaktowe:<br>- studiowanie literatury – 20 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia - 13<br>Łącznie 33 godz. co odpowiada 1,32 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:<br>-udział w wykładach – 13 godz.,<br>- udział w konsultacjach –3 godz.,<br>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,68 punktom ECTS. |

## 10.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | I |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4 (1,44/2,56) |
| 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 i rozumie nowoczesne instrumentalne metody analityczne służące do oznaczania ilościowego składu chemicznego żywności oraz istotność tych analiz w dietetyce |
| | W3. Zna i rozumie zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności |
| | W4. Zna i rozumie 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. Ma świadomość odpowiedzialności za wykorzystywany podczas ćwiczeń sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość podstaw chemii ogólnej i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią. |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>- Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin.<br>- Szczepaniak W. (red) 2012. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa.<br>Literatura uzupełniająca:<br>- Kocjan R., 2023. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL<br>- Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu instrumentalnej analizy chemicznej np. „Food chemistry", „International Journal of Food Science & Technology", „Foods" |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1. ćwiczenia laboratoryjne<br>2. ćwiczenia audytoryjne,<br>3. obrona sprawozdań,<br>4. wykład |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W2.sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W4. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony<br>U2. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony<br>K1. ocena aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>prace końcowe: zaliczenia pisemne, archiwizowanie w formie papierowej; sprawdzian pisemny, archiwizowanie w formie papierowej; sprawozdania, archiwizowane w formie papierowej; dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 70% + 30% ocena z ćwiczeń.<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 80% + ocena z aktywności na zajęciach i dyskusja 10% + ocena ze sprawozdań 10% |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>- wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (4 godz./0,16 ECTS)<br>Łącznie 36 godz./1,44 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>- przygotowanie do ćwiczeń (16 godz./0,64 ECTS),<br>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń (16 godz./0,64 ECTS)<br>- przygotowanie do zaliczenia (30 godz./1,2 ECTS)<br>Łącznie 64 godz./2,56 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (4 godz./0,16 ECTS).<br>Łącznie 36 godz./1,44 ECTS |

## 11.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Fizjologia człowieka**<br>*Human Physiology* |
| 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 (2,44/2,56) |
| 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:<br>1. Posiada wiedzę i rozumie temat fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie |

| | |
|---|---|
| | 2. Posiada wiedzę i rozumie 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: |
| | 1. Posiada świadomość istotności fizjologicznego przebiegu procesów życiowych i utrzymania homeostazy organizmu na zdrowie społeczeństwa |
| | 2. Potrafi popularyzować wiedzę z zakresu fizjologii człowieka na poziomie podstawowym wśród znajomych, kolegów oraz osób niezwiązanych profesjonalnie z takimi zagadnieniami |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1-W2-DI_W01, DI_W05, DI_W12,<br>U1-U2 - DI_U09, DI_U12,<br>K1-K2- DI_K01, DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | |
| Treści programowe modułu | 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 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1.*W. Ganong: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.*<br>*2. W. Traczyk: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej* |

| | |
|---|---|
| | Literatura uzupełniająca<br>*1. S. Konturek Fizjologia człowieka. Tom 5. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne*<br>*2.A. Panasiuk J. Kowalińska: Mikrobiota przewodu pokarmowego* |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, dyskusja, prezentacja multimedialna. 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) |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Wiedza - Repetytorium po każdym bloku tematycznym pisemne: testowe lub opisowe, egzamin pisemny<br>Umiejętności - Ocena eksperymentów podczas ćwiczeń laboratoryjnych, ocena z wykonania sprawozdania<br>Kompetencje- ocena pytań otwartych,<br>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 | - udział w wykładach – 24 godz.,/0,96 ECTS (KT)<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 26 godz./1,04 ECTS, (KT)<br>- konsultacje – 6 godz.80,24 ECTS (KT)<br>- obecność na egzaminie -5 godz /0,2 ECTS(KT)<br>Łącznie godziny kontaktowe 61 godz/2,44 ECTS<br>-przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 7x2godz.=14 godz./0,56 ECTS (NKT)<br>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x0,5godz.=5 godz./0,2 ECTS (NKT)<br>- przygotowanie do kolokwiów – 5 x 4godz. = 20 godz./0,8 ECTS (NKT)<br>- przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 0,5 godz. = 2 godz./0,08 ECTS (NKT)<br>- czytanie tematycznej literatury – 5 godz/0,2 ECTS. (NKT)<br>- przygotowanie do egzaminu - 18 godz./0,72 ECTS (NKT)<br><br>Łącznie godziny niekontaktowe 64 godz/2,54 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS. |

| | |
|---|---|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 24 godz 10,96pkt ECTS<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 26 godz 1,04 pkt ECTS<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6 godz 0,24 pkt ECTS<br>- obecność na egzaminie – 5 godz. 0, 2 pkt ECTS<br>Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,48 (2,5) punktom ECTS |

## 12.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Podstawy dietetyki**<br>*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 | 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. |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Zna i rozumie 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, i krytycznej jej oceny. |
| | 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, W3 – 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. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe:<br>- wykłady (16/0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (24/0,96 ECTS)<br>- konsultacje (6/0,24 ECTS)<br>- egzamin (4/0,16 ECTS)<br>Łącznie 50 godz.- 2 ECTS<br>Godziny niekontaktowe:<br>- studiowanie literatury (10/0,4 ECTS)<br>- przygotowanie do ćwiczeń (35/1,4 ECTS)<br>- przygotowanie do egzaminu końcowego (30/1,2 ECTS)<br>Łącznie 75 godz. - 3 ECTS<br>Suma 150godzin/5 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady (16/0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (24/0,96 ECTS)<br>- konsultacje (6/0,24 ECTS)<br>- egzamin (4/0,16 ECTS) |

| | |
|---|---|
| | Łącznie 50 godz.- 2 ECTS |

## 13.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Biochemia ogólna i żywności**<br>*General and Food Biochemistry* |
| Język wykładowy | Język 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 (2,2/2,8) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Monika Karaś, prof. UP |
| 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. Zna i rozumie molekularne podstawy procesów biochemicznych zachodzących w organizmie człowieka. |
| | 2. Posiada wiedzę i rozumie mechanizmy 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. Wykazuje gotowość do współdziałania i efektywnej pracy w zespole, dostosowując swoją rolę do potrzeb i celu działania. |
| | |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01<br>W2 - DI_W02<br>U1 - DI_U09<br>K2 - DI_K02 |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>1. Hames, B. D., Hooper, N. M., & Houghton, J. D. (2021). Biochemia. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.<br>2. Leszczyński B., Podstawy biochemii z elementami biochemii żywności. Siedlce: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego. 2011.<br>3. Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,<br>4. Harper H. A., Bender D. A., Botham K. M., Kennelly P. J., Weil P. A., Smoleński R. T., Rodwell V. W. & Wydawnictwo Lekarskie PZWL. (2019). Biochemia Harpera ilustrowana. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie.<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Berg, J. M., Stryer, L., Tymoczko, J. L., & Gatto, G. J. (2018). Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN.<br>2. Ciborowska H., Ciborowski A. & Wydawnictwo Lekarskie PZWL. (2021). Dietetyka. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL.<br>5. Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych. |

<table>
<tr><td>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</td><td>W1, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny<br>U1- wykonanie eksperymentu i sprawozdania<br>K1 - praca studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: wybrane sprawdziany i sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzaminy przechowywane w formie papierowej.</td></tr>
<tr><td>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</td><td>Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego (75%) + ocena ze sprawdzianów (25%). Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 100%. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia.</td></tr>
<tr><td>Bilans punktów ECTS</td><td>
<table>
<tr><td>Forma zajęć</td><td>Liczba godzin</td><td>Punkty ECTS</td></tr>
<tr><td colspan="3">KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)</td></tr>
<tr><td>Wykłady</td><td>16</td><td>0,64</td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>32</td><td>1,28</td></tr>
<tr><td>Egzamin</td><td>2</td><td>0,08</td></tr>
<tr><td>Konsultacje</td><td>5</td><td>0,20</td></tr>
<tr><td>Łącznie kontaktowe</td><td>55</td><td>2,20</td></tr>
<tr><td colspan="3">NIEKONTAKTOWE</td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do ćwiczeń</td><td>10</td><td>0,40</td></tr>
<tr><td>Dokończenie opisów ćwiczeń</td><td>8</td><td>0,32</td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do sprawdzianu</td><td>15</td><td>0,60</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do egzaminu</td><td>37</td><td>1,48</td></tr>
<tr><td>Łącznie niekontaktowe</td><td>70</td><td>2,8</td></tr>
<tr><td>Razem punkty ECTS</td><td>125</td><td>5,00</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</td><td>Godziny kontaktowe<br>udział w wykładach - 16 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 32godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz.<br>- obecność na egzaminie - 2 godz.<br>S</td></tr>
</table>

## 14.Karta opisu zajęć (sylabus)

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

| | |
|---|---|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **BHP z ergonomią**<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. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W04<br>U1 - DI_U10<br>K1 - DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| 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 | 1. Górska E., Ergonomia. Projektowanie-diagnoza-eksperymenty. Wyd. Pol. Warszawska. 2021.<br>2. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2024<br>3. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.<br>4. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1999.<br>5. Kodeks pracy. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady: 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.<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 | Godziny kontaktowe — ECTS<br>wykłady 8 — 0,32<br>konsultacje 4 — 0,08<br>Razem (g. kontaktowe) 12 — 0,48<br><br>Godziny niekontaktowe — ECTS<br>studiowanie literatury 6 — 0,24<br>przygotowanie do zaliczenia 7 — 0,28<br>Razem (g. niekontaktowe) 13 — 0,52 |
| 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. Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 punktu ECTS |

## 15.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| 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. Student zna i rozumie współczesne wzory konsumpcji oraz czynniki determinujące wybory żywieniowe konsumentów |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi wyszukać informacje na wskazany temat i efektywnie je wykorzystać |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania żywieniowego opartych na aktualnej wiedzy z zakresu dietetyki |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W08<br>U1 – DI_U12<br>K1 – DI_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość podstaw żywienia człowieka |
| 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 podstawowa:<br>1. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium”, PZWL, 2022<br>2. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, 2022<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne” tom 3, PWN, 2023 |

| | |
|---|---|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – ocena zaliczenia końcowego<br>U1 - ocena prezentacji<br>K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 60% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena prezentacji |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>- wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>- konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie – 11 godz./0,44 ECTS<br>Niekontaktowe:<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (7 godz./0,28 ECTS),<br>- studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS),<br>Łącznie 14 godz./0,56 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (8 godz./0,48 ECTS),<br>- konsultacje (3 godz./0,12 ECTS).<br>Łącznie – 11 godz./0,44 ECTS |

## 16.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 2– Angielski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. |

| | |
|---|---|
| | Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. |
| | 2. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Posiada umiejętność formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem krótkich tekstów o tematyce bieżącej oraz nieskomplikowanych artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące krótkich wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. |

| | |
|---|---|
| | Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024<br><br>Literatura uzupełniajaca:<br>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019<br>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016<br>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC<br>4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.<br>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS) |

| | |
|---|---|
| | Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

## 16.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 2– Niemiecki B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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 formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem krótkich tekstów o tematyce bieżącej oraz nieskomplikowanych artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące krótkich wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z |

| | |
|---|---|
| | dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>2. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019<br>Literatura uzupełniająca:<br>7. J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017<br>8. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016<br>9. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013<br>10. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), |

| | |
|---|---|
| | metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

## 16.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 2– Rosyjski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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 formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem krótkich tekstów o tematyce bieżącej oraz nieskomplikowanych artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące krótkich wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w |

| | |
|---|---|
| | społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021<br><br>Literatura uzupełniajaca:<br>K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025<br>Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

# Semestr 3 (rok II)

**17.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Parazytologia**<br>*Parasitology* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszy |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,4/0,6) |
| 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 |
| 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 cyklów 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. |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Zna i rozumie morfologię i cykle rozwojowe pasożytów, zasięg ich występowania oraz drogi zarażenia człowieka |
| | 2. Zna i rozumie mechanizmy oddziaływania pasożytów na żywiciela, sposoby rozpoznawania i zapobiegania inwazji. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi interpretować i analizować wpływ pasożytów na zdrowie człowieka, podejmować działania w zakresie dobrej praktyki sanitarno-higienicznej. |
| | 2. Potrafi oceniać przydatności produktów przeznaczonych dla ludzi, uwzględniając zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami dyspersyjnymi pasożytów |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.Jest gotów opracować suplementację, odpowiednie diety dla osób narażonych na inwazje pasożytnicze. |
| | 2. Jest gotów propagować wiedzę dotyczącą zagrożeń płynących ze środowiska (parazytoz), czy przez kontakt ze zwierzętami oraz skierować osobę wymagającej konsultacji parazytologicznej do odpowiedniej placówki. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1, W2 – DI_W18<br>U1 – DI_U09<br>U2 – DI_U10<br>K1 – DI_K04<br>K2 – DI_K09 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Fizjologia człowieka, Anatomia człowieka |
| Treści programowe modułu | Zapoznanie z agadnieniami 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, leiszmaniozy, inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych, robaczyce egzotyczne), drogi i ryzyko zarażenie. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (opistorchoza, |

| | |
|---|---|
| | fascjoloza, hydatidoza, alweokokoza, sarkocystoza, dipylidioza, dirofilarioza). |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>Deryło A: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002.<br>Piotr Kurnatowski, Ferenc T., Błaszkowska J.: Zarys parazytologii medycznej. Edra Urban & Partner. 2017<br>Morozińska-Gogol Jolanta: Parazytologia medyczna Kompendium. PWN 2016<br>Literatura uzupełniająca:<br>Gundłach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.<br>Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody dydaktyczne:<br>Ćwiczenia z użyciem mikroskopów biologicznych i stereoskopowych, poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych. Szkicowanie pasożytów, form rozwojowych i dyspersyjnych na podstawie uzyskanego obrazu. Dyskusja na temat uzyskanych wyników, inwazji i przebiegu chorób pasożytniczych<br>Wykłady – prezentacje multimedialne, pokazy, dyskusja. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <u>SPOSOBY WERYFIKACJI:</u><br>W1, W2 – pisemne zaliczenia<br>U1, U2 – ocena sprawdzianów<br><br>K1 –obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br><br><u>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:</u><br>Zaliczenia cząstkowe z dwóch pierwszych działów, zaliczenie końcowe z wykładów i pozostałych tematów omawianych na ćwiczeniach - archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa jest średnią ważoną = ocena z zaliczenia końcowego pisemnego 50% + 50% ocena z zaliczeń cząstkowych z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS<br><br>Niekontaktowe |

| | |
|---|---|
| | – przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS),<br>– studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (4 godz./0,16 ECTS),<br>Łącznie 32 godz./0,6 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS |

## 18.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 (1,6/3,4) |
| 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 rozumie ich znaczenie dla wartości odżywczej środków spożywczych i dla organizmu człowieka. |
| | W2. Zna i rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej. |
| | W3. Zna składniki determinujące jakość i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne żywności. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy jakościowej i ilościowej. |

| | |
|---|---|
| | U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz *wyciągać* i *formułować wnioski.* |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do pracy i współdziałania w grupie na rzeczy społeczności, przyjmując w niej różne role. |
| | K2. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów zenia si | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05<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_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Chemia ogólna, Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej, Biochemia ogólna i żywności |
| Treści programowe modułu | Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. *Substancje* mutagenne i rakotwórcze w żywności. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Sikorski Z. Chemia żywności t. 1, 2 i 3, Wyd. WNT, Warszawa 2017<br>2. Wybrane zagadnienia z chemii żywności z elementami analizy jakościowej. H. Grajeta, A. Prescha. Wydawca: UM Wrocław, 2024<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Grajeta H. Żywienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu,2018 |

| | |
|---|---|
| | 2. Baraniak B. (red.)., 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1. sprawdzian, egzamin pisemny<br>W2. sprawdzian, egzamin pisemny<br>W3. sprawdzian, egzamin pisemny<br>U1. ocena wykonania eksperymentu<br>U2. ocena wykonania sprawozdania<br>K1. ocena aktywności na zajęciach<br>K2. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: egzaminy końcowe archiwizowane w formie papierowej; wybrane sprawdziany i sprawozdania z ćwiczeń archiwizowane w formie papierowej; dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa: jest średnią ważoną z oceny z egzaminu 80% + oceny z ćwiczeń 20% |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Liczba godzin kontaktowych:<br>Wykłady (16 godz./0,64 ECTS)<br>Ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>Egzamin (4 godz./0,16 ECTS)<br>Konsultacje (4 godz./0,16 ECTS)<br>Łącznie 40 godz./1,6 pkt. ECTS<br>Liczba godzin nie kontaktowych:<br>przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS)<br>przygotowanie do egzaminu (30 godz./1,2 ECTS)<br>przygotowanie do sprawdzianów (50 godz./2 ECTS)<br>Łącznie 85 godz./ 3,4 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady (16 godz./0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>- egzamin (4 godz./0,16 ECTS)<br>- konsultacje (4 godz./0,16 ECTS)<br>Łącznie 40 godz./1,6 pkt. ECTS |

## 19.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | II |

| | |
|---|---|
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (2,12/2,88) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Monika Kordowska-Wiater |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Student ma wiedzę w zakresie charakterystyki i znaczenia mikroorganizmów oraz ich funkcjonowania w środowisku żywności. |
| | W2. Student zna i rozumie metody hodowli drobnoustrojów oraz procedury analizy ich wzrostu i identyfikacji w żywności. |
| | W3. Student zna i rozumie zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności powodowane przez mikroorganizmy patogenne |
| | Umiejętności: |
| | U1. Student potrafi odpowiednio wykorzystać techniki i metody mikrobiologiczne do identyfikacji zagrożeń mikrobiologicznych w żywności. |
| | U2. Student potrafi zaprojektować i wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Student jest gotów do pracy indywidualnej i współdziałania w grupie pełniąc różne funkcje, jest gotów do przestrzegania zasad BHP. |
| | K2. Student ma świadomości roli zagrożeń mikrobiologicznych występujących w żywności. |
| 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>W3 – DI_W07<br>U1 – DI_U06<br>U2 – DI_U05<br>K1 - DI_K02<br>K2 – DI_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawowa wiedza z biologii |

| | |
|---|---|
| Treści programowe modułu | Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności.<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 podstawowa:<br>Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015;<br>Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008 i wznowienia (np. z 2019);<br>Literatura uzupełniająca:<br>Nicklin J., Graeme-Cook K., Kilington R. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2011 (wznowienie 2021);<br>Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW od 2001 (kilka wznowień). |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 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 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1. –ocena ze sprawdzianów pisemnych, egzamin pisemny,<br>W2. – ocena ze sprawdzianów pisemnych, egzamin pisemny, ocena prezentacji<br>W3. – ocena ze sprawdzianów pisemnych, egzamin pisemny,<br>U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, zaliczone sprawozdania z wykonanych ćwiczeń<br>U2 –zaliczone sprawozdania z wykonanych ćwiczeń |

| | |
|---|---|
| | K1-2 -ocena indywidualnej i zespołowej pracy studenta na ćwiczeniach<br>Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne archiwizowane w formie papierowej, prezentacje w formie cyfrowej, dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ważoną z oceny końcowej z ćwiczeń (40%) i egzaminu (60%). |
| Bilans punktów ECTS | Wykłady – 16 godz. kont./ 0,64 ECTS<br>Ćwiczenia audytoryjne – 8 godz. kont./ 0,32 ECTS<br>Ćw. laboratoryjne – 24 godz. kont. / 0,96 ECTS<br>Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 3 godz. kont. 0,12 ECTS<br>Egzamin – 2 godz. kont. / 0,08 ECTS<br><br>Łącznie kontaktowe 53 godz./2,12 ECTS<br><br>Przygotowanie do ćwiczeń – 16 godz. niekont./ 0,64 ECTS<br>Dokończenie sprawozdań do ćwiczeń – 10 godz. niekont./ 0,4 ECTS<br>Przygotowanie się do sprawdzianów – 16 godz. niekont./ 0,64 ECTS<br>Przygotowanie się do egzaminu 30 godz. niekont. / 1,2 ECTS<br>Łącznie niekontaktowe 72 godz./2,88 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 16 godz;<br>Udział w ćwiczeniach – 32 godz.;<br>Konsultacje – 3 godz.<br>Egzamin -2 godz ;<br>Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,12 ECTS |

**20.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 Wydziału Medycyny Weterynaryjnej |
| Cel modułu | Celem modułu jest przekazanie studentom 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 i rozumie ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku |
| | W2. Zna i rozumie algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia |
| | U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania |
| | U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz defibrylację z użyciem AED u osoby dorosłej i dzieci |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Prezentuje postawę otwartości i wrażliwości na potrzeby innych |
| | K2. Jest gotów do podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br><br>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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| 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. Ustawa o Państwowym Ratownictwie Medycznym. Ocena stanu poszkodowanego (podstawowe funkcje |

| | |
|---|---|
| | życiowe). Wybrane stany bezpośredniego zagrożenia życia. Postępowanie we wstrząsie (rodzaje wstrząsu). Poszkodowany nieprzytomny (algorytm postępowania). Przyczyny i mechanizmy nagłego zatrzymania krążenia. Postępowanie przy zatruciach. Udzielanie pomocy ofiarom wypadków komunikacyjnych. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji (ERC) 2021 r. Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci (P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS). Automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED). Obrażenia ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha, miednicy i układu moczowo-płciowego. Obrażenia spowodowane czynnikami fizycznymi (przegrzanie, wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie prądem elektrycznym i piorunem, podtopienie) |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011<br>2. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010.<br>Literatura uzupełniająca<br>1. Wytyczne resuscytacji 2021. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2021, wyd. 1.<br>2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011.<br>3. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006.<br>4. Chrząszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004.<br>5. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003.<br>6. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012.<br>7. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011.<br>8. Rutkowska M., Adamska E., Reśko-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011.<br>9. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005. |

| | |
|---|---|
| | 10. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC oparzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009.<br>11. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013.<br>12. Szarpak Ł.: Kwalifikowana pierwsza pomoc. Atlas procedur. Makmed, 2016.<br>13. Dąbrowska A., Witt M., Dąbrowski M.: Ratownictwo medyczne Kwalifikowana pierwsza pomoc. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, 2014.<br>14. Mikołajczak A.: Pierwsza pomoc. Publicat S.A. Poznań, 2019.<br>15. Kmieciak B., Zawadzki D., Sikora J.: Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia. Medical Education, 2021.<br>16. Szarpak Ł., Madziała M.: Kwalifikowana pierwsza pomoc Egzamin testowy w pytaniach i odpowiedziach. Makmed, 2014.<br>17. Brown A., Cadogan M.: Medycyna ratunkowa. Esteri Edra Urban & Partner, 2023.<br>18. Jalali R.: Pierwsza pomoc dla studentów uczelni medycznych. First aid for the students of medical schools. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2025.<br>19. Nitecki J., Chomoncik M.: Złote minuty w obrażeniach ciała. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2017.<br>20. Nadolny K., Kucap M.: Pierwsza pomoc. Dragon Bielsko-Biała, 2020. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne wykonywane przez studentów pod nadzorem prowadzącego, uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów, praca pisemna, sprawdzian testowy<br>U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego<br>K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>Prace etapowe: sprawdziany pisemne, dziennik prowadzącego<br>Prace końcowe: zaliczenie końcowe, wyniki archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej<br>– |

| | |
|---|---|
| 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, średnia ważona (zaliczenie): ocena z części praktycznej 80% + 20% ocena ze sprawdzianu wiedzy teoretycznej. |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe<br>– ćwiczenia audytoryjne (15 godz./0,6 ECTS),<br>– ćwiczenia laboratoryjne (30 godz./1,2 ECTS<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS).<br>Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do ćwiczeń praktycznych (14 godz./0,56 ECTS),<br>– studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia (6 godz./0,24 ECTS),<br>Łącznie 27 godz./1,08 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 15 godz.; w ćwiczeniach laboratoryjnych – 30 godz.; w konsultacjach – 3 godz.<br>Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS |

## 21.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 2:**<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 (0,84/1,16) |
| 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 w różnych rodzajach tego typu jednostek |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Student zna i rozumie zasady planowania żywienia zbiorowego z uwzględnieniem wymogów miejsca żywienia i potrzeb danej grupy |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi zaplanować żywienie dla wybranej grupy ludności zgodne z aktualnymi zaleceniami |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego dostosowanego do potrzeb określonej grupy ludności |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W08<br>U1 – DI_U01<br>K1 – DI_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka i/lub Podstawy dietetyki |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>3. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024<br>4. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL, 2022<br>Literatura uzupełniająca:<br>2. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne" tom 3, PWN, 2023<br>3. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium", PZWL, 2022 |
| 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 – ocena zaliczenia końcowego<br>U1 - ocena projektu<br>K1 - ocena pracy w grupie i aktywności na zajęciach<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prace projektowe archiwizowane w formie papierowej, prace grupowe archiwizowane w formie papierowej, dziennik prowadzącego |

| | |
|---|---|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa, średnia ważona = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10% ocena aktywności na zajęciach<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego 100% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>- ćwiczenia (12 godz./0,48 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 21 godz./0,84 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>- przygotowanie do zajęć (15 godz./0,6 ECTS),<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (14 godz./0,56 ECTS),<br>Łącznie 29 godz./1,16 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>- ćwiczenia (12 godz./0,48 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 21 godz./0,84 ECTS |

## 21.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 2:**<br>Żywienie 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 kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,84/1,16) |
| 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 organizacji żywienia zbiorowego dostosowanego do wymagań różnych grup ludności |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Student zna i rozumie zasady planowania żywienia zbiorowego uwzględniającego potrzeby danej grupy ludności |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi zaplanować żywienie dla wybranej grupy ludności zgodne z aktualnymi zaleceniami |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego dostosowanego do potrzeb określonej grupy ludności |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W03<br>U1 – DI_U02<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka i/lub Podstawy dietetyki |
| Treści programowe modułu | Zagadnienia dotyczące wymogów w zakresie planowania żywienia zbiorowego w różnych jednostkach, planowanie posiłków i jadłospisów z uwzględnieniem wymogów żywieniowych oraz zaplecza technicznego i zasobów ludzkich oraz kosztów żywienia |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024<br>2. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL, 2022<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne" tom 3, PWN, 2023<br>2. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium", PZWL, 2022 |
| 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 – ocena zaliczenia końcowego<br>U1 - ocena projektu<br>K1 - ocena pracy w grupie i aktywności na zajęciach<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prace projektowe archiwizowane w formie papierowej, prace grupowe archiwizowane w formie papierowej, dziennik prowadzącego |

| | |
|---|---|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa (średnia ważona) = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10% ocena aktywności na zajęciach<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego 100% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykład (15 godz./0,6 ECTS),<br>- ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>- przygotowanie do zajęć (5 godz./0,4 ECTS),<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,4 ECTS),<br>Łącznie 10 godz./0,4 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (15 godz./0,6 ECTS),<br>- ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS |

## 22.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 3– Angielski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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: |
| | 1. |

| | |
|---|---|
| kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 2. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Posiada umiejętność formułowania dłuższych, złożonych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024 |

| | |
|---|---|
| | Literatura uzupełniajaca:<br>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019<br>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016<br>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC<br>4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe.4.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

**22.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 3– Niemiecki B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. 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 formułowania dłuższych, złożonych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1.S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019<br>Literatura uzupełniająca:<br>2.J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017<br>3.W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016<br>4.B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013<br>5.Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: |

| | |
|---|---|
| | Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.<br>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>–ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>–konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>–przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

**22.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 3– Rosyjski B2**<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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. |

| | |
|---|---|
| | Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. |
| | 2. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Posiada umiejętność formułowania dłuższych, złożonych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego. |
| | U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych. |
| | U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji. |
| | U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |

| | |
|---|---|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021<br>Literatura uzupełniająca:<br>K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025<br>Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:<br>Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS)<br>– konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (20 godz. /0,8 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (13 godz./0,52 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (16 godz. / 0,72 ECTS)<br>- konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS)<br>Łącznie - 17 godz./0,7 ECTS |

# Semestr 4 (rok II)

**23.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1,16/1,84) |
| 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 zasad i metod dotyczących określania sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu, jak również powiązań pomiędzy spożyciem żywności, sposobem żywienia i stanem odżywienia w szeroko rozumianej ocenie żywienia. Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami i narzędziami wykorzystywanymi w ocenie stanu odżywienia człowieka w aspekcie indywidualnym i populacyjnym. Przekazanie wiedzy na temat analizy składu ciała, oceny wskaźników odżywczych oraz interpretacji wyników badań diagnostycznych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Zna i rozumie pojęcia i definicje dotyczące oceny żywienia, sposobu żywienia (jakościowe i ilościowe metody zbierania danych) i stanu odżywienia (podstawowe wskaźniki antropometryczne, biochemiczne, kliniczne i dietetyczne) oraz ich znaczenie w praktyce dietetycznej |
| | 2. Zna i rozumie metody pomiaru masy i składu ciała oraz ich znaczenie w ocenie zdrowia oraz najważniejsze wskaźniki biochemiczne (m.in. białko całkowite, albumina, ferrytyna, lipidogram, glukoza, witaminy, elektrolity) i ich interpretację |
| | 3. Zna i rozumie kryteria niedożywienia i nadwagi oraz standardy klasyfikacji oraz rozumie znaczenie oceny stanu odżywienia w profilaktyce, diagnostyce i terapii chorób |
| | Umiejętności: |
| | 1 Potrafi wykonać i zinterpretować pomiary antropometryczne (masa, obwody, fałdy skórne), obliczyć wskaźniki stanu odżywienia oraz stosować w praktyce różne metody oceny składu ciała (BIA, kaliperometria, metoda wizualna) i je analizować |
| | 2. Umie analizować i interpretować wyniki badań laboratoryjnych w kontekście stanu odżywienia i sposobu żywienia, rozpoznać nieprawidłowości oraz |

| | |
|---|---|
| | zaproponować odpowiednie działania terapeutyczne lub profilaktyczne. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest odpowiedzialny za dokładność i rzetelność przeprowadzanych ocen stanu odżywienia i oraz udzielanych porad dietetycznych |
| | 2. Jest gotowy do ciągłego poszerzania swojej wiedzy i umiejętności w obszarze oceny stanu odżywienia, i krytycznej jej oceny |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1; W2, W3: DI_W03, DI_W08, DI_W01<br>U1, U2: DI_U08, DI_U05<br>K1, K2: DI_K01, DI_K07 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Anatomia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Fizjologia człowieka |
| 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<br>oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Zaburzenia stanu odżywienia – niedożywienie, otyłość i nadwaga, wskaźniki. Przyczyny i metody diagnozowania niedożywienia.<br>Diagnostyka i monitorowanie stanu odżywienia w różnych grupach populacyjnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>2. Rychlik E. i in. (2024): Normy żywienia dla populacji polskiej PZH, Warszawa.<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.<br>2. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych<br>3. Gawęcki J. (red.) (2022): Żywienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej<br>Ćwiczenia: opracowanie określonego zadania, analiza przypadków, praca w grupach, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1, U2, K1, K2: Wykonanie zadań,<br>W1, W2, W3, U1, U2, K2: zaliczenie pisemne, |

| | |
|---|---|
| | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe z zaliczenia, protokół ocen z zaliczenia pisemnego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Zaliczenie pisemne 100% |
| Bilans punktów ECTS | udział w wykładach - 16 h/0,64 ECTS<br>udział w ćwiczeniach – 8 h 0,32 ECTS<br>konsultacje -5 h<br>Razem kontaktowe – 29 h – 1,16 ECTS<br><br>przygotowanie do zaliczenia – 15 h/ 0,6 ECTS<br>studiowanie literatury – 15 h – 0,6 ECTS<br>wykonanie zadania projektowego -16 h/0,64 ECTS<br>Razem niekontaktowe – 46 h –1,84 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 5 godz.; |

**24.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Edukacja żywieniowa**<br>*Nutrition education* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | Pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4 (2,12/1,88) |
| 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 zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji działań w 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 |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | W1. Zna i rozumie zasady planowania, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia najważniejszych trendów żywieniowych oraz popularnych diet |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi zaplanować działania z zakresu edukacji żywieniowej, zastosować odpowiednie metody dydaktyczne oraz przygotować materiały edukacyjne |
| | U2. Potrafi wykorzystać dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne z zakresu edukacji żywieniowej celu przygotowania i przedstawienia prezentacji oraz realizacji projektu |
| | |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do propagowania zasad racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej oraz informowania o konsekwencjach popełnianych błędów żywieniowych w różnych grupach społecznych |
| | |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W08<br>U1 – DI_U09<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K06 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej |
| 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, techniki i metody dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy edukacji żywieniowej. Ocena źródeł informacji na temat żywności i żywienia. Ocena wybranych trendów żywieniowych w świetle aktualnych doniesień naukowych. Organizacje i instytucje zajmujące się edukacją żywieniową. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, |

| | |
|---|---|
| | wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2025<br>2. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2023): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa<br>2. Gawęcki J. (red.) (2023): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa<br>3. Gutkowska K., Czarniecka-Skubina E., Hamułka J. (red.), (2023). Junior-Edu-Żywienie – wybrane zagadnienia edukacji żywieniowej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa – dostęp IBUK Libra pod linkiem https://han.bg.up.lublin.pl/han/ibuk-libra/https/libra.ibuk.pl/reader/junior-edu-zywienie---wybrane-zagadnienia-edukacji-zywieniowej-opracowanie-zbiorowe-295720 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, przygotowanie projektów, dyskusja, konsultacje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1 – ocena: ze sprawozdań, ze sprawdzianu, z prezentacji, z projektu, z egzaminu<br>U1 – ocena: z prezentacji, z projektu<br>U2 – ocena: z prezentacji, z projektu, ze sprawozdań<br>K1 – ocena: z prezentacji, z projektu, ze sprawozdań<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>prace egzaminacyjne, projektowe, sprawdziany, prezentacje i sprawozdania archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 30% + ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 50%<br><br>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | - wykład – 16 godz. /0,64 ECTS<br>- ćwiczenia – 32 godz. /1,28 ECTS<br>- konsultacje – 3 godz. /0,12 ECTS<br>- egzamin - 2 godz./0,08 ECTS<br>*53 godz. kontaktowych/ 2,12 pkt. ECTS*<br><br>- przygotowanie do zajęć – 10 godz./ 0,4 ECTS<br>- przygotowanie projektów i prezentacji – 14 godz./ 0,56 ECTS<br>- studiowanie literatury - 11 godz./0,44 ECTS<br>- przygotowanie do egzaminu – 12 godz./ 0,48 ECTS<br>*47 godz. niekontaktowych/ 1,88 pkt. ECTS*<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 32 godz.; konsultacjach – 3 godz.; egzaminie - 2 godz. |

**25.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 (2,16/1,84) |
| 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 patogenezą, objawami, przebiegiem klinicznym oraz nabycie praktycznych umiejętności planowania i modyfikacji diet terapeutycznych w wybranych chorobach przewlekłych i dietozależnych. Ponadto ma umożliwić studentom zrozumienie związku pomiędzy stanem zdrowia pacjenta a potrzebami żywieniowymi oraz rolą dietetyka w interdyscyplinarnym procesie leczenia i wsparcia pacjenta. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza: |
| | 1. Zna i rozumie podstawowe mechanizmy powstawania i przebiegu chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego, |

| | |
|---|---|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | nerwowego, sercowo-naczyniowego oraz chorób metabolicznych i endokrynologicznych. |
| | 2.Zna i rozumie wpływ czynników żywieniowych na rozwój, przebieg i profilaktykę chorób przewlekłych |
| | 3.Zna i rozumie zasady planowania i stosowania diet leczniczych w zależności od jednostki chorobowej oraz zasady klasyfikacji diet stosowanych w dietoterapii. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi opracować i dostosować zalecenia żywieniowe dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi zgodnie z aktualnymi standardami. |
| | 2. Potrafi opracować dietę zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do współpracy z innymi uczestnikami zajęć. Angażuje się w realizację wspólnych zadań dostrzegając znaczenie współpracy w zespole interdyscyplinarnym. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1, W2 – DI_W10<br>W3 – DI_W08<br>U1 – DI_01<br>U2 – DI_U02<br>K1 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Anatomia człowieka,<br>Fizjologia człowieka,<br>Podstawy dietetyki |
| Treści programowe modułu | Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia klasyfikację diet wykorzystywaną w leczeniu chorób przewlekłych oraz epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego, choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Podstawowa:<br>1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL 2021.<br>3.Grzymisławski M. (red) „Dietetyka Kliniczna” PZWL 2019 |

| | |
|---|---|
| | Uzupełniająca:<br>1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z dietetyki np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*<br>*2.Aktualne wytyczne medyczne i dietetyczne np. Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego* |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład/ dyskusja/praca w grupie/omówienie przypadków/analiza i układanie diet |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1, W2, W3 – kolokwia, egzamin<br>U1, U2 – kolokwia, wykonanie ćwiczeń, egzamin<br>K1- obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, kolokwia, egzamin |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa= 30% ocena z ćwiczeń + 70% egzamin<br>Ocena z ćwiczeń= średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe<br>wykład – 32 godz.<br>ćwiczenia lab. i audyt. – 16 godz.,<br>egzamin – 4 godz.<br>konsultacje – 2 godz.<br>Łącznie – 54 h – 2,16 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>przygotowanie do zajęć –14 godz.<br>przygotowanie do egzaminu – 22 godz.<br>opracowanie diet – 10 godz.<br>Łącznie – 46 h – 1,84 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | wykład – 32 godz.<br>ćwiczenia lab. i audyt. – 16 godz.,<br>egzamin – 4 godz.<br>konsultacje – 2 godz.<br>Łącznie – 54 h – 2,16 ECTS |

## 26.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 4 |

| | |
|---|---|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1,4/1,6) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych, w tym oceny ich wartości odżywczej |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia zakresu analizy i oceny jakości żywności oraz wykorzystywane metody analityczne |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych oraz zinterpretować ich wyniki w odniesieniu do obowiązujących standardów jakościowych |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do obiektywnej oceny jakości żywności i formułowania opinii w zakresie jej racjonalnego wykorzystania zarówno w żywieniu indywidualnym jak i zbiorowym |
| | |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W02<br>U1 – DI_U05, DI_U07<br>K1 – DI_K03 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Chemia żywności, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności |
| Treści programowe modułu | Cele i zadania analizy żywności i najważniejsze pojęcia. Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Błędy pomiarów i najważniejsze elementy oceny statystyczny wyników. 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 | Literatura podstawowa:<br>1. Fortuna T. (red.). Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2018.<br>2. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności. Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Piecyk M., Wołosiak R., Analiza i ocena jakości żywności Wydawnictwo SGGW, 2022<br>2. Kumirska J., Gołębiowski M., Paszkiewicz M., Bychowska A., Analiza żywności. Wydawnictwo UG, Gdańsk 2010 - dostępna pod linkiem https://tiny.pl/cdxg3cxt<br>3. Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011.<br>4. Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, doświadczenie, konsultacje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1 – ocena: z zaliczenia, ze sprawdzianu<br>U1 – ocena: ze sprawozdań z ćwiczeń, ze sprawdzianu<br>K1 – ocena: ze sprawozdań<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br><br>prace zaliczeniowe, sprawozdania i sprawdziany archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%<br>Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | - wykłady – 16 godz. /0,64 ECTS<br>- ćwiczenia – 16 godz. /0,64 ECTS<br>- konsultacje – 3 godz. /0,12 ECTS<br>*35 godz. kontaktowych/ 1,4 pkt. ECTS*<br><br>- przygotowanie do zajęć – 10 godz./0,4 ECTS<br>- studiowanie literatury - 12 godz./0,48 ECTS,<br>- przygotowanie do zaliczenia – 18 godz./0,72 ECTS<br>*40 godz. niekontaktowych/ 1,6 pkt. ECTS* |

| | |
|---|---|
| | Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 16 godz.; w ćwiczeniach – 16 godz.; konsultacjach – 3 godz. |

**27.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1/2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. inż. Marta Wesołowska-Trojanowska, prof. uczelni |
| 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.Student zna i klasyfikuje, rozpoznaje i wybiera metody jakości żywności |
| | 2. Zna i rozumie przydatność analityczną różnych metod w ocenie jakości i zapewnieniu bezpieczeństwa żywności<br>3.Zna i rozumie zagadnienia związane z pozyskiwaniem surowców roślinnych<br>4.Zna i rozumie etapy w łańcuchu produkcyjnym produktów żywnościowych |
| | Umiejętności: |
| | 1.Potrafi właściwie przeprowadzać eksperymenty z wykorzystaniem aparatury badawczej (zgodnie z instrukcją obsługi i przepisem analitycznym) |
| | 2. Kontroluje jakość produktów żywnościowych stosując odpowiednie techniki i metody badań<br>3. Interpretuje wyniki badań i wyciąga na ich podstawie wnioski. |

| | |
|---|---|
| | 4. Student jest gotów do pracy zespołowej, komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących bezpieczeństwa żywności |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.Student jest gotów do stałego pogłębiania i aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności, krytycznej jej oceny, dokształcania się i rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji |
| | 2.Student jest świadom priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.<br>3.Student jest gotów do wykrywania nieprawidłowości podczas przetwarzania, przechowywania oraz dystrybucji surowców i produktów spożywczych |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1,W3,W4-DI_W05<br>W2-DI_W07<br>U1,U3-DI_U05<br>U2-DI_U07<br>U3,U4-DI_12<br>K1-DI_K01<br>K2-DI_K04<br>K3-DI_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Analiza i ocena jakości żywności<br>Technologia żywności |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują: Definicje i kryteria podziału żywności, Krajowe i unijne przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości żywności. Aktualne regulacje prawne<br>w UE i Polsce dotyczące produktów żywnościowych.<br>Podstawowe pojęcia i określenia z zakresu towaroznawstwa żywności. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności, organizacja nadzoru. Baza surowcowa i produkcja dla przetwórstwa spożywczego. Ocena towaroznawcze surowców rolnych dla przetwórstwa spożywczego<br>Podaż żywności i jej struktura oraz klasyfikacja produktów spożywczych. Rynkowe uwarunkowania produkcji żywności<br>Opakowania do żywności- ich znaczenie w ocenie towaroznawczej żywności. Znakowanie żywności |

| | |
|---|---|
| | Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych grup produktów spożywczych. Jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów żywnościowych. Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności<br>Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów spożywczych, m.in.: dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych , kaw rozpuszczalnych, win, piw, kasz, wyrobów cukierniczych, czekolad oraz makaronów |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Należy podać literaturę wymaganą i zalecaną do zaliczenia modułu<br>Literatura podstawowa:<br>1.Wesołowska-Trojanowska M. Instrukcje do ćwiczeń, 2025<br>2.Fortuna T (red.) Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2018.<br>3.Zin M. (red.), Rudy M., Głodek E., Stanisławczyk R., Gil M.: Technologia żywności i żywienia. Podręcznik dla studentów. Wydawnictwo UR, Rzeszów 2014.<br>Literatura uzupełniająca:<br><br>1.Nogala-Kałucka M. (red.): Analiza żywności. Wybi oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żyv Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu 2016.<br>2.Baryłko-Piekielna N., Matuszewska I. Sens żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wyd Kraków 2014.<br>3.Kędzior W. (red), Badanie i ocena jakości produktów spożywczych., Wyd. UE Kraków 2012. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1, W2 ,W3,W4– pisemny egzamin, ocena ze sprawdzianów,<br><br>U1, U2,U3,U4 – – ocena sprawdzianów, ocena eksperymentu, wypełnianie kart sprawozdawczych<br><br>K1,K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach, ocena pracy w grupie, odpowiedzi ustne<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej/ lub |

| | |
|---|---|
| | cyfrowej, dziennik prowadzącego, sprawozdania archiwizowane w formie papierowej |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa (średnia ważona) = ocena z egzaminu pisemnego 70% + 30% ocena z ćwiczeń.<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%<br><br>Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (12 godz./0,48 ECTS),<br>– konsultacje (4 godz./0,12 ECTS),<br>– egzamin (2 godz./0,08 ECTS).<br>Łącznie – 25 godz./1 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (6 godz./0,24 ECTS),<br>– studiowanie literatury (20 godz./0,8 ECTS),<br>– przygotowanie do egzaminu końcowego (20 godz./0,8 ECTS),<br>– przygotowanie sprawozdań (4 godz./0,16 ECTS)<br>Łącznie 50 godz./2 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (12 godz./0,48 ECTS),<br>– konsultacje (4 godz./0,12 ECTS),<br>– egzamin (2 godz./0,08 ECTS).<br>Łącznie – 25 godz./1 ECTS |

**28.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 4– Angielski B2**<br>Foreign Language 4– English B2 |
| Język wykładowy | angielski |
| 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 | 2 (1,2/0,8) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka |
| Jednostka oferująca moduł | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji |

| | |
|---|---|
| Cel modułu | Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziome 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 na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować. |
| | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem oraz analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. |
| | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się. |
| | Wiedza: |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024<br><br>Literatura uzupełniajaca:<br>1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019<br>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016<br>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC<br>4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora.<br>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | **Godziny kontaktowe:**<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS)<br>– konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS)<br>– egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br><br>**Godziny niekontaktowe:**<br>– przygotowanie do zajęć (7 godz. /0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (7 godz./0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do egzaminu (7 godz./0,28 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS**.** |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (24 godz. / 0,96 ECTS)<br>- konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS)<br>- egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br>Łącznie - 29 godz./1,2 ECTS |

**28.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 4– Niemiecki B2**<br>Foreign Language 4– German B2 |
| Język wykładowy | niemiecki |
| 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 | 2 (1,2/0,8) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Anna Gruszecka |
| Jednostka oferująca moduł | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji |
| Cel modułu | Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziome 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 | Wiedza: |
| | 1. |
| | 2. |
| | Umiejętności: |

| | |
|---|---|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego. |
| | U2. Potrafi dyskutować na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować. |
| | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem oraz analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. |
| | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się. |
| | Wiedza: |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017<br>W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016<br>B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 |

| | |
|---|---|
| | Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS)<br>– konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS)<br>– egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (7 godz. /0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (7 godz./0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do egzaminu (7 godz./0,28 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (24 godz. / 0,96 ECTS)<br>- konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS)<br>- egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br>Łącznie - 29 godz./1,2 ECTS |

**28.Karta opisu zajęć (sylabus)**

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

| | |
|---|---|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Język obcy 4– Rosyjski B2**<br>Foreign Language 4– Russian B2 |
| Język wykładowy | rosyjski |
| 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 | 2 (1,2/0,8) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Daniel Zagrodnik |
| Jednostka oferująca moduł | Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji |
| Cel modułu | Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziome 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 na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować. |
| | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem oraz analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej. |
| | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się. |
| | Wiedza: |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>U1 – DI_U11<br>U2 – DI_U11<br>U3 – DI_U11<br>U4 – DI_U11<br>K1 – DI_K01 |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| Treści programowe modułu | Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>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.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025<br>Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | U1-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach.<br>U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych.<br>U4-ocena pracy pisemnej.<br>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: |

| | |
|---|---|
| | - sprawdziany pisemne – 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 | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (24 godz./0,96 ECTS)<br>– konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS)<br>– egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zajęć (7 godz. /0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do sprawdzianu (7 godz./0,28 ECTS)<br>– przygotowanie do egzaminu (7 godz./0,28 ECTS)<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS**.** |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - ćwiczenia (24 godz. / 0,96 ECTS)<br>- konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS)<br>- egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS)<br>Łącznie - 29 godz./1,2 ECTS |

**29.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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. |
| 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

**29.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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 | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układaniu diet według indywidualnych potrzeb pacjenta |

| | |
|---|---|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 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 |
| 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

**29.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

**29.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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 |

| | |
|---|---|
| | 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

# Semestr 5 (rok III)

**30.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Genetyka**<br>*Genetics* |
| 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 (1,4/1,6) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. inż. Kornel Kasperek prof. UPL |
| 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 oraz genetyczne uwarunkowania cech człowieka . |
| | 2. Zna i rozumie przyczyny zmienności wynikające z rekombinacji i mutacji |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi rozwiązywać zadania z zakresu genetyki mendlowskiej. |
| | 2. |

| | |
|---|---|
| | Kompetencje społeczne:<br>1. Student jest gotów do wykonania samodzielnie oraz na forum grupy powierzonych mu zadań z zakresu genetyki mendlowskiej.<br>2. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI-W09<br>W2 – DI-W09<br>U1 – DI-U05, DI-U12<br>K1 – DI-K02<br>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności |
| Treści programowe modułu | Cykl życiowy komórki. Genetyczne podstawy dziedziczenia – prawa Mendla. Współdziałanie genów nieallelicznych. Determinacja płci - cechy sprzężone, związane i ograniczone płcią. Materialne podstawy dziedziczności - anatomia genomów, DNA, RNA. Dziedziczenie pozajądrowe. Wpływy mateczne. Zmienność genetyczna i mutacje – źródła i wykrywanie. Allele wielokrotne. Układy grupowe krwi ludzi i zwierząt. Wybrane choroby uwarunkowane genetycznie. Dziedziczenie cech ilościowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021.<br>2. Jeżewska-Witkowska G. red.: Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014.<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Bal J.: Genetyka medyczna i molekularna. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN SA, 2023.<br>2. Chmurzyńska A.: Nutrigenomika. Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne – samodzielne rozwiązywanie zadań pod okiem nauczyciela, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja.<br>W przypadku rekomendacji nauczania zdalnego zajęcia realizowane będą z wykorzystaniem platformy eduportal i/lub platformy moodle |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>Wiedza: 2 kolokwia pisemne ( z pytaniami problemowymi) dopuszczające do egzaminu, egzamin testowy. |

| | |
|---|---|
| | Umiejętności: rozwiązywanie zadań problemowych podczas kolokwium i w trakcie trwania ćwiczeń<br>Kompetencje społeczne: udział w rozwiązywaniu zadań na ćwiczeniach.<br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>1. Kolokwia archiwizowane w formie papierowej<br>2. Egzamin archiwizowany w formie elektronicznej<br>3. Dziennik prowadzącego: obecności + oceny + aktywność na ćwiczeniach |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Aby przystąpić do egzaminu student musi otrzymać pozytywne oceny z dwóch kolokwiów weryfikujących wiedzę z części ćwiczeniowej. Oceną końcową będzie w 100 % wynik egzaminu 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 | Godziny kontaktowe<br>– wykład (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>Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do ćwiczeń (10 godz./0,4 ECTS),<br>– studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS),<br>– przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS),<br>Łącznie 40 godz./1,6 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (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>Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS |

## 31.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Interwencja żywieniowa**<br>*Nutritional intervention* |
| Język wykładowy | polski |

| | |
|---|---|
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 5 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,7/1,3) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Justyna Libera |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z modelami interwencji żywieniowej w gabinecie dietetyka w oparciu o 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 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 |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1 – jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego |
| 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_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, Ocena stanu odżywienia |
| Treści programowe modułu | Wykłady: Wykorzystanie narzędzi antropometrycznych do monitorowania interwencji żywieniowej. Planowanie interwencji żywieniowej u osób z nieprawidłową masą ciała. Planowanie |

| | |
|---|---|
| | interwencji żywieniowej dla osób z chorobami dietozależnymi. Formułowanie zaleceń żywieniowych oraz wsparcie postterapeutyczne w zachowaniu efektów dietoterapii.<br><br>Ćwiczenia: Praca projektowa związana z planowaniem i realizacją przez studentów interwencji żywieniowej na podstawie studium przypadku oraz przedstawianie projektu w prezentacji multimedialnej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. *Dietetyka kliniczna* pod red. M. Grzymisławskiego, Wyd. PZWL, 2019.<br>*2. Zalecenia dotyczące leczenia dietetycznego otyłości u dorosłych: stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2024*<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>Czasopisma branżowe (m.in. *The European Journal of Obesity, Nutrients, Obesity Facts*) |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, prezentacje multimedialne, konsultacje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1 i W2- ocena sprawdzianu pisemnego<br>U1 i U2- ocena pracy studenta na podczas realizacji ćwiczeń (projekty interwencji żywieniowych)<br>K1 - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach podczas rozwiązywania stawianych zadań problemowych.<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, projekty ćwiczeniowe archiwizowane w formie papierowej i/lub cyfrowej. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Elementy mające wpływ na ocenę końcową (średnia ważona) w 50% ocena z zadań ćwiczeniowych<br>w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– wykład (7 godz./0,28 ECTS)<br>– ćwiczenia (6 godz./0,24 ECTS)<br>– konsultacje (5 godz. /0,20 ECTS)<br>– Łącznie kontaktowe 18 godz./0,72 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do ćwiczeń (12 godz. /0,48 ECTS)<br>– studiowanie literatury (12 godz. /0,40 ECTS)<br>– przygotowanie do kolokwium (8 godz../0,32 ECTS) |

| | |
|---|---|
| | – Łącznie niekontaktowe 32 godz./1,28 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach (7 godz./0,28 ECTS)<br>udział w ćwiczeniach (6 godz./0,24 ECTS)<br>udział w konsultacjach (5 godz. /0,2 ECTS)<br>Łącznie 18 godz., co odpowiada 0,72 pkt. ECTS. |

## 32.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 (2,24/5,76) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Dominik Szwajgier |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest:<br>- zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw<br>- omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza |
| | 1. student zna i rozumie zasady prowadzenia procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w stopniu zaawansowanym w produkcji żywności, ma wiedzę na temat parametrów procesów i rozumie związki przyczynowo-skutkowe z nimi związane, zna techniki kontrolowania procesów i ma wiedzę na temat narzędzi badawczych w technologii żywności. |
| | 2. zna i rozumie zagadnienia dotyczące składu chemicznego surowców i środków spożywczych, drobnoustrojów, właściwości składników żywności, mechanizmy ich przemian i wzajemnych |

| | |
|---|---|
| | oddziaływań w aspekcie bezpieczeństwa i jakości żywności. |
| | Umiejętności |
| | 1. potrafi prowadzić badania żywności i procesów technologicznych wykorzystując standardowe metody i aparaturę badawczo-pomiarową, zaplanować i zrealizować standardowe zadanie badawcze (eksperyment) dotyczące oceny jakości żywności (surowców, produktów), udokumentować je, zinterpretować wyniki i sformułować wnioski |
| | Kompetencje społeczne |
| | 1. jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy, rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji i umiejętności w zakresie technologii żywności i żywienia |
| | 2. jest gotów do komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących technologii żywności i żywienia |
| | 3. jest gotów do 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1- DI_W07<br>W2- DI_W07<br>U1- DI_U07<br>K1- DI_K01<br>K2- DI_K02<br>K3- DI_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, Metody analizy instrumentalnej, Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka |
| Treści programowe modułu | Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne |

| | |
|---|---|
| | modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż.<br><br>Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rektyfikacja w przemyśle spożywczym, żelowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, fermentacja mlekowa w technologii żywności, utrwalanie za pomocą dodatku kwasów w technologii żywności, metody membranowe w technologii żywności, konserwanty chemiczne w technologii żywności. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Instrukcje do ćwiczeń (dostarcza prowadzący ćwiczenia).<br><br>Literatura podstawowa:<br><br>1. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece),<br>2. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece).<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece).<br>6. Skrabka-Błotnicka T., Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece).<br>7. Świetlikowska K. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW. (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece). |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie,<br>2. ćwiczenia laboratoryjne, |

| | |
|---|---|
| | ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia, |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1- kolokwium, zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>W2- kolokwium, zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>U1 - wykonanie ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i obrona ustna, zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>K1 – zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>K2 - zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>K3- zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Waga i udział ocen uzyskanych przez studenta w wyniku weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się:<br>Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów (kolokwiów) 100%, przy czym zaliczone ma być 100% ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>-udział w wykładach – 24 godz./1,94 pkt ECTS<br>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 24 godz./1,94 pkt ECTS<br>- konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 5 godz./0,40 pkt ECTS<br>- udział w egzaminie (3 godz.) = 0,24 pkt ECTS<br>Łącznie 56godz/2,24 pkt ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe<br>- przygotowanie do ćwiczeń 25 godz./1pkt ECTS<br>- sporządzanie sprawozdań – 8x3 godz. = 24 godz./0,96 pkt ECTS<br>- przygotowanie do egzaminu 30 godz./1,21 pkt ECTS<br>- zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem - 25 godz./1 pkt ECTS<br>Łącznie 144godz/ 5,76 pkt ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 200 godz., co odpowiada 8 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | -udział w wykładach – 24 godz.<br>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.<br>- udział w egzaminie 3 godz. |

## 33.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 (1,0/2,0) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Karolina Wójciak |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego |
| Cel modułu | a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli<br>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego<br>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego<br>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Zna i rozumie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały pozwalające kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny |
| | 2. Posiada wiedzę z zakresu prawa dotyczącego higieny produkcji żywności |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi dokonać 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. Jest gotów do permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności |
| | 2. Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role |

| | |
|---|---|
| | 3. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej zdrowotnie |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Mikrobiologia ogólna i żywności<br>Chemia żywności<br>Metody analizy instrumentalnej |
| Treści programowe modułu | Wykłady: 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>Ćwiczenia: plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.<br>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.<br>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).<br>Najnowsze numery czasopism naukowych z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość", „Przemysł Spożywczy", „Bezpieczeństwo żywności w praktyce" |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład informacyjny– objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.<br>Ćwiczenia – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu/, dyskusja |

| | |
|---|---|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – ocena ze sprawdzianu, ocena pracy projektowej (prezentacja multimedialna, plakat), ocena egzaminu pisemnego<br>U1, U2 – ocena sprawozdania, ocena wystąpienia,<br>K1 – ocena egzaminu pisemnego,<br>K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach,<br>K3 – ocena egzaminu pisemnego, ocena udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdzian pisemny, 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.<br>Ocena uzyskana z ćwiczeń stanowi w 30% ocenę uzyskaną ze sprawozdań, referatów itp. oraz w 70% ocenę uzyskaną ze sprawdzianów. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe:<br>• udział w wykładach (16 g./0,64 ECTS)<br>• udział w ćwiczeniach (1 g. aud. + 3 g. lab. = 4 g./0,16 ECTS)<br>• udział w egzaminie (2 g./0,08 ECTS)<br>• konsultacje (3 g./0,12 ECTS)<br>Łącznie – 25 g./1,0 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>• przygotowanie do ćwiczeń (15 g./0,6 ECTS)<br>• dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach (5 x 3 g. = 15 g./0,6 ECTS)<br>• studiowanie literatury do egzaminu (20 g./0,8 ECTS)<br>Łącznie – 50 g./2,0 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | • udział w wykładach (16 g./0,64 ECTS)<br>• udział w ćwiczeniach (1 g. aud. + 3 g. lab. = 4 g./0,16 ECTS)<br>• udział w egzaminie (2 g./0,08 ECTS)<br>• konsultacje (3 g./0,12 ECTS)<br>Łącznie – 25 g./1,0 ECTS |

## 34.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Toksykologia**<br>*Toxicology* |

| | |
|---|---|
| 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 (1,04/1,96) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Magdalena Krauze |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biochemii i Toksykologii |
| Cel modułu | Zdobycie podstawowych informacji z zakresu toksykologii ogólnej oraz toksykologii żywności. Poznanie głównych mechanizmów działania toksycznego. Charakterystyka najważniejszych kontaminantów żywności i ich źródeł oraz działania szkodliwego; charakterystyki zatruć wybranymi substancjami obcymi. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie - przemiany biochemiczne składników żywności w ustroju |
| | W2. Zna i rozumie - zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych w produkcji żywności oraz powstające na skutek przetwarzania, składowania i obróbki żywności |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi identyfikować i analizować zagrożenia obecne w środowisku oraz w żywności |
| | U2. Potrafi wyszukać i wykorzystać odpowiednią informację z zakresu substancji potencjalnie toksycznych w żywności |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki w celu zwiększania kompetencji zawodowych.<br>identyfikacji zagrożeń jakie wynikają z obecności substancji toksycznych różnego pochodzenia w żywności |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W02<br>W2 - DI_W06, DI_W07<br>U1 - DI_U08<br>U2 - DI_U012<br>K1 - DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Biochemia ogólna i żywności, Chemia żywności |

| | |
|---|---|
| Treści programowe modułu | Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruć, przyczyny i struktura zatruć, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność, specjacja a toksyczność substancji w żywności. Metabolizm substancji toksycznych, biotransformacja i wewnętrzne oraz zewnętrzne (w tym dietetyczne) czynniki na nią wpływające, odległe skutki działania trucizn obecnych w żywności. Substancje potencjalnie toksyczne występujące w produktach pochodzenia roślinnego, grzybowego i w żywności pochodzenia zwierzęcego. Substancje dodatkowe w żywności. Toksyczność i konsekwencje metaboliczne spożywania etanolu i alkoholi niekonsumpcyjnych (zatrucia przypadkowe i rozmyślne). Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych i obróbki kulinarnej na potencjalną toksyczność związków w żywności oraz metody monitoringu zanieczyszczeń żywności. Alergeny w żywności. Nietolerancje pokarmowe. Chemoprewencja żywieniowa. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Witczk A, Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne, 2020, PWN.2. Jurowski K., Madej K., Piekoszewski W. Zarys toksykologii żywności. Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia, Kraków, 2016. 3. Ludwicki J.K. Przewodnik po terminologii – Toksykologia, Bezpieczeństwo żywności, Zdrowie publiczne, Ocena ryzyka. NIZP-PZH, Warszawa 2013 Literatura uzupełniająca<br>1. Ożeł D., Biernat J. Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław, 2012. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych.<br>Ćwiczenia audytoryjne z wykorzystaniem środków audiowizualnych, dyskusja.<br>Ćwiczenia laboratoryjne – praktyczne, praca samodzielna i w podgrupach. Eksperymenty, praca z arkuszem Excel, obliczenia rachunkowe. dyskusja, kolokwia sprawdzające. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W 1, W2 - zaliczenie końcowe (archiwizowanie w formie papierowej).<br>U1, U2 - pisemne sprawozdania z wykonanych na ćwiczeniach zadań (archiwizacja w formie cyfrowej), K1 - bieżąca ocena wystawiona przez prowadzącego do dziennika ocen w trakcie wykonywania ćwiczeń laboratoryjnych, ocena aktywności na zajęciach |

| | |
|---|---|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen z zaliczeń cząstkowych, aktywności na zajęciach, wykonania ćwiczenia oraz ze 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 | Godziny kontaktowe:<br>- wykład: (16 godz. /0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia: (8 godz. /0,32 ECTS)<br>- konsultacje: (2 godz./0,08 ECTS)<br>Łącznie - 2634 godz./1,04 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>- przygotowanie do zajęć (kolokwia): (12 godz./0,48 ECTS)<br>- dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe (12 godz. /0,48 ECTS)<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (25 godz./ 1,0 ECTS)<br>Łącznie – 49 godz. /1,96 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz. /0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (8 godz. /0,32 ECTS)<br>- konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS)<br>Łącznie 26 godz. /1,04 ECTS |

**35.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 3**<br>Nowa żywność<br>*Novel 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 (0,68/1,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Anna Jakubczyk, prof. uczelni |
| 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. |
| | Wiedza: |

| | |
|---|---|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Zna i rozumie rolę składników determinujących ukierunkowaną aktywność fizjologiczną nowej żywności |
| | 2. Zna i rozumie tematykę 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. Umie wskazać 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W02<br>W2 - DI_W05<br>U1 - DI_U07<br>U2 - DI_U06<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K06<br>K2 - DI_K04<br>K3 - DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>1. Rozporządzenia i dyrektywy dotyczące nowej żywności<br>2. Novel Foods and Edible Insects in the European Union An Interdisciplinary Analysis<br>Red. Lucia Scaffardi, Giulia Formici, 2022 |

| | |
|---|---|
| | Literatura uzupełniająca:<br>1. Bezpieczeństwo żywności i żywienia : komentarz / red. nauk. Agnieszka Szymecka-Wesołowska ; [aut.] Andrzej Balicki [et al.]. Wydawca: Warszawa : Lex a Wolters Kluwer business, 2013 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>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<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń (<br><br>ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 80%) |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład (4 godz./0,4 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,6 ECTS),<br>– konsultacje (50 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS<br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS),<br>– studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,12 ECTS),<br>– przygotowanie projektu (7 godz./0,28 ECTS)<br>Łącznie 33 godz./1,32 ECTS |

| | |
|---|---|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (4 godz./0,6 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,72 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS |

## 35.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 3**<br>Żywność funkcjonalna<br>*Functional 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 (0,68/1,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. 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 i rozumie rolę składników determinujących ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności |
| | 2. zna i rozumie wpływ 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. Umie określić wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.Ma 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01<br>W2 – DI_W03<br>U1 - DI_U07<br>U2 - DI_U01<br>U3 – DI_U02<br>K1 - DI_K03<br>K2 - DI_K06<br>K3 – DI_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>1. Żywność funkcjonalna : najzdrowsze produkty z natury / Thorsten Weiss, Jenny Bor ; [tłumaczenie Kamila Petrikowska], Wydawca: Białystok : Vital Gwarancja Zdrowia, 2015<br>2. Rośliny zielarskie, kosmetyki naturalne i żywność funkcjonalna : nowe nadzieje fitoterapii : monografia naukowa / redakcja naukowa: Grzegorz Bazylak, Henryk Różański, Wydawca: Krosno ; Wrocław : Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie, 2019<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Rola dodatków w promocji nowoczesnej żywności : trendy rynkowe - legislacja : [praca zbiorowa / pod red. Antoniego Rutkowskiego], Wydawca: Konin : Polska Izba Dodatków do Żywności, 2006<br>2. Potencjał biologiczny żywności. Cz. 1 / redakcja naukowa Grażyna Gajdek, Czesław Puchalski. Wydawca: Rzeszów : Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2021 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne |

| | |
|---|---|
| | 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<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. . |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń (ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 80%) |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład (4 godz./0,4 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,6 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS<br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS),<br>– studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS),<br>– przygotowanie projektu (7 godz./0,28 ECTS)<br>Łącznie 33 godz./1,32 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (4 godz./0,6 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,72 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS |

**36.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 4**<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 | 3 (0,76/2,24) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Piotr Skałecki |
| 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. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie procesy zachodzące 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – W07<br>W2 – W05<br>U1 – U7<br>K1 – K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| 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 |

| | |
|---|---|
| | Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004.<br>Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012<br>Literatura uzupełniająca<br>Przemysł spożywczy<br>Akty prawne |
| 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 | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1, W2 – pisemne zaliczenie / ocena zaliczenia pisemnego, ocena z kolokwium, ocena zadania projektowego<br>U1, –ocena zadania projektowego, ocena wybranych kart pracy<br>K1 – aktywność na zajęciach, ocena udziału w dyskusji<br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>Lista obecności, prace pisemne, karty pracy |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń<br>ocena ze sprawozdań 40% + ocena z kolokwium 60%) |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe<br>– wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS<br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS),<br>– studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,40 ECTS),<br>– przygotowanie i uzupełnienie kart pracy (6 godz./0, 24 ECTS).<br>Łącznie 31 godz./ 1,24 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),<br>– Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS |

## 36.Karta opisu zajęć (sylabus)

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

| | |
|---|---|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 4**<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 | 3 (1,44/1,56) |
| 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 i MRiRW. 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 żywności regionalnej i tradycyjnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka |
| | 2. przepisy prawa dotyczące oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych |
| | … |
| | 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 |
| | Kompetencje społeczne: jest gotów do |

| | |
|---|---|
| | 1. dostrzegania zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie, przechowywanie i dystrybucja żywności regionalnej i tradycyjnej |
| | 2. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W05<br>W2 – DI_W04<br>U1 – DI_U04<br>K1 – DI_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| 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 | Literatura podstawowa<br>1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r.<br>2. Ustawa z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych<br>Literatura uzupełniająca<br>1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.<br>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.<br>3. Barłowska J. 2023. Certified regional food as an important element for preserving the biodiversity of farm animals. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego. 77(1-2), 80-103, 2023. |

| | |
|---|---|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny<br>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;<br>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych<br>U1 - ustna prezentacja na temat wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.<br>K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych, dyskusja na temat zagrożeń w trakcie produkcji i dystrybucji produktów regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: testy, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, prezentacje, przygotowane wnioski rejestracyjne |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń = ocena z przygotowanych prezentacji 35% + ocena z przygotowanych wniosków rejestracyjnych 35 + ocena z testu 30%<br><br>Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych lub tradycyjnych i literatury przedmiotu<br>Godziny kontaktowe:<br>- wykłady – 16 godz./0,64 pkt. ECTS<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 16 godz./0,64 pkt. ECTS<br>- konsultacje – 3 godz./ 0,16 ECTS<br>Łącznie 35 godz., co odpowiada 1,44 pkt. ECTS<br>Godziny niekontaktowe:<br>- zbieranie materiałów i przygotowanie prezentacji dotyczącej wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego – 20 godz./0,8 pkt. ECTS<br>- przygotowanie wniosku rejestracyjnego produktu tradycyjnego – 19 godz./0,76 pkt. ECTS<br>Łącznie 39 godz., co odpowiada 1,56 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady – 16 godz./0,64 pkt. ECTS<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 16 godz./0,64 pkt. ECTS<br>- konsultacje – 3 godz./ 0,16 ECTS |

| | |
|---|---|
| | Łącznie 35 godz., co odpowiada 1,44 pkt. ECTS |

## 37.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 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 (1,12/2,88) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr Aneta Sławińska |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii |
| Cel modułu | Celem modułu jest przekazanie studentowi wiedzy z zakresu przemysłowej produkcji potraw, ze szczególnym uwzględnieniem różnorodnych technik kulinarnych wykorzystywanych w żywieniu zbiorowym. Moduł obejmuje również omówienie współczesnych trendów w gastronomii i sztuce kulinarnej. W ramach zajęć student poznaje przemiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach spożywczych podczas stosowanych procesów technologicznych, a także zapoznaje się z podstawowymi zasadami organizacji pracy i funkcjonowania zakładów zajmujących się przemysłową produkcją potraw. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Student zna i rozumie przepisy prawa dotyczące higieny produkcji żywności, krajowe systemy kontroli bezpieczeństwa żywności, zasady bezpieczeństwa i organizacji pracy w zakładach zbiorowego żywienia i punktach gastronomicznych, jak również wpływ sposobu składowania oraz warunków obróbki technologicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przemysłowej produkcji potraw. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Student potrafi interpretować uzyskane wyniki badań i przeprowadzonych doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie właściwe wnioski |

| | |
|---|---|
| | U2. Student potrafi identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę w przemysłowej produkcji potraw |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Student dostrzega zagrożenia, jakie w przemysłowej produkcji potraw powodują nieprawidłowe przetwarzanie, przechowywanie i dystrybucja surowców, produktów spożywczych oraz wyrobów finalnych. |
| | K2. Student dostrzega znaczenie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji przemysłowej potraw oraz przejawia odpowiedzialność za przestrzeganie obowiązujących norm higieniczno-sanitarnych i zasad organizacji pracy |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W04, DI_W07<br>U1 – DI_U01<br>U2 – DI_U06<br>K1 – DI_K05<br>K2 – DI_K03 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, mikrobiologia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności |
| 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; charakterystyki procesów i przemian zachodzących w surowcach podczas sporządzania potraw; czynnikami wpływającymi na kształtowanie smaku, zapachu, struktury i konsystencji potraw oraz ogólnych zasad produkcji wyrobów prozdrowotnych. Ćwiczenia praktyczne dotyczą zagadnień związanych z różnorodnymi technikami kulinarnymi stosowanymi w przemysłowej produkcji potraw. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Przewodniki (skrypty) do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry i udostępniane studentom (w wersji elektronicznej) przed zajęciami |

| | |
|---|---|
| | 2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Cz. 1, Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, Wyd. Format-AB, wyd. I, Warszawa 2020<br>2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Cz. 3, Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, Wyd. Format-AB, wyd. I, Warszawa 2020 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia audytoryjne- 4 godz.<br>2) ćwiczenia laboratoryjne -12 godz.<br>3) wykłady- 8 godz.<br>4) dyskusje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1- ocena prac pisemnych (sprawdziany/kolokwia z ćwiczeń, zaliczenia części wykładowej)<br>U1, U2 zaliczenia sprawozdań z zajęć praktycznych, oceny z udziału w dyskusjach<br>K1, K2- analiza postawy i aktywności studenta na zajęciach obejmująca pracę indywidualną oraz pracę w grupie; oceny z merytorycznego zaangażowania w dyskusje tematyczne towarzyszące realizowanym zagadnieniom<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: końcowe zaliczenia pisemne z ćwiczeń i wykładów; sprawozdania z ćwiczeń przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego (archiwizacja w formie papierowej lub/i cyfrowej) |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 50% ocena z ćwiczeń*+50% ocena z zaliczenia wykładów**<br><br>*Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia wykładów jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z ćwiczeń, przy czym końcowa ocena z ćwiczeń jest obliczana jako średnia arytmetyczna ocen cząstkowych uzyskanych przez studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych.<br>** uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykłady– 8 godz./0,32 ECTS<br>- zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-16 godz./0,64 ECTS |

| | |
|---|---|
| | - konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS<br>Łącznie – 28 godz./1,12 ECTS<br>Godziny niekontaktowe<br>-przygotowanie do zaliczenia końcowego – 40 godz./1,6 ECTS<br>-studiowanie literatury 12 godz. /0,48 ECTS<br>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych oraz audytoryjnych– 20 godz./0,8<br>Łącznie – 72 godz./2,88 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady– 8 godz./0,32 ECTS<br>- zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-16 godz./0,64 ECTS<br>- konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS<br>Łącznie – 28 godz./1,12 ECTS |

## 37.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 5:**<br>Technologia gastronomiczna<br>*Gastronomic Technology* |
| 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 (1,12/2,88) |
| 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 z zakresu procesów technologicznych oraz technik kulinarnych stosowanych w gastronomii, jak również zapoznanie studentów ze współczesnymi trendami w technologii potraw i napojów. Szczególny nacisk położony jest na wyroby o charakterze prozdrowotnym oraz produkcję potraw dietetycznych. W trakcie realizacji modułu student nabywa wiedzę dotyczącą przemian fizykochemicznych zachodzących w żywności podczas jej obróbki kulinarnej, a także poznaje podstawowe zagadnienia związane z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:<br>W1. Student zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych |

| | |
|---|---|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego |
| | W2. Student zna i rozumie wpływu metod składowania i parametrów obróbki technologicznej na bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą żywności oraz rozumie przemiany zachodzące w surowcach spożywczych podczas procesów stosowanych w technologii gastronomicznej. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Student umie wyszukać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać, a także posiada umiejętność interpretacji wyników badań oraz analiz związanych z procesami zachodzącymi w produkcji gastronomicznej i potrafi formułować na ich podstawie odpowiednie wnioski. |
| | U2. Student posiada umiejętność identyfikowania i analizowania zagrożeń mających wpływ na higienę procesu produkcji żywności w obiektach gastronomicznych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Student dostrzega zagrożenia związane z nieprawidłowym przetwarzaniem, przechowywaniem i dystrybucją surowców, produktów spożywczych oraz gotowych potraw w produkcji gastronomicznej, rozumie znaczenie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i wysokiej jakości żywności oraz wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie obowiązujących norm higieniczno-sanitarnych i zasad organizacji pracy. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W04<br>W2 – DI_W07<br>U1 – DI_U01, DI_U06<br>U2 – DI_U12<br>K1 – DI_K03, DI_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka; mikrobiologia ogólna i żywności; towaroznawstwo produktów spożywczych |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące: roli technologii gastronomicznej w żywieniu zbiorowym; organizacji i specyfiki pracy w placówkach żywienia zbiorowego; klasyfikacji, charakterystyki i funkcjonowania różnych typów zakładów gastronomicznych; regulacji prawnych i zasad higieny mających kluczowe znaczenie dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw w produkcji gastronomicznej; przemian |

| | |
|---|---|
| | fizykochemicznych i biologicznych zachodzących w surowcach podczas obróbki technologicznej; czynników wpływających na smak, zapach, strukturę i konsystencję potraw; ogólnych zasad produkcji potraw i wyrobów o właściwościach prozdrowotnych. Ćwiczenia koncentrują się na praktycznym zastosowaniu różnorodnych metod kulinarnych wykorzystywanych w technologii gastronomicznej podczas przygotowywania wybranych grup potraw, z uwzględnieniem surowców będących źródłem składników bioaktywnych, typowych dla żywności funkcjonalnej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Przewodniki (skrypty) do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry i udostępniane studentom przed zajęciami<br>2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016<br>Literatura uzupełniająca:<br>3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Cz. 1, Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, Wyd. Format-AB, wyd. I, Warszawa<br>4. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Cz. 3, Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, Wyd. Format-AB, wyd. I, Warszawa. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia audytoryjne - 4 godz.<br>2) ćwiczenia laboratoryjne -12 godz.<br>3) wykłady - 8 godz.<br>4) dyskusje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1, W2 - ocena prac pisemnych (sprawdziany/kolokwia z ćwiczeń, zaliczenia części wykładowej)<br>U1, U2 - oceny z udziału w dyskusjach; zaliczenia sprawozdań z zajęć praktycznych<br>K1- analiza postawy i aktywności studenta na zajęciach obejmująca pracę indywidualną oraz pracę w grupie; ewentualne oceny z merytorycznego zaangażowania w dyskusje tematyczne towarzyszące realizowanym zagadnieniom. |

| | |
|---|---|
| | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: końcowe zaliczenia pisemne z ćwiczeń i wykładów; sprawozdania z ćwiczeń przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego (archiwizacja w formie papierowej lub/i cyfrowej) |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 50% ocena z ćwiczeń*+50% ocena z zaliczenia wykładów**<br><br>*Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia wykładów jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z ćwiczeń, przy czym końcowa ocena z ćwiczeń jest obliczana jako średnia arytmetyczna ocen cząstkowych uzyskanych przez studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych.<br>** uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykłady– 8 godz./0,32 ECTS<br>- zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-16 godz./0,64 ECTS<br>- konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS<br>Łącznie – 38 godz./1,12 ECTS<br>Godziny niekontaktowe<br>-przygotowanie do zaliczenia końcowego– 40 godz./1,6 ECTS<br>-studiowanie literatury 12 godz. /0,48 ECTS<br>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych oraz audytoryjnych– 20 godz./0,8<br>Łącznie – 72 godz./2,88 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady– 8 godz./0,32 ECTS<br>- zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-16 godz./0,64 ECTS<br>- konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS<br>Łącznie – 28 godz./1,12 ECTS |

# Semestr 6 (rok III)

**38.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 (1,76/1,24) |

| | |
|---|---|
| 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 zjawiskami z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki, z farmakoterapią wybranych schorzeń oraz przyswojenie informacji dotyczących interakcji leków z żywnością, suplementami diety i alkoholem. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie wpływ leków na organizm. |
| | W2. Zna i rozumie działanie leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, wybranych leków hormonalnych, przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków. |
| | W3. Zna rodzaje interakcji leków z pożywieniem i alkoholem oraz ich następstwa. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Posiada umiejętność pracy zespołowej przy realizowaniu powierzonych zadań. |
| 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_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczone moduły: chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, toksykologia żywności, fizjologia człowieka, podstawy żywienia |
| Treści programowe modułu | Podstawy farmakologii ogólnej. Leki – LADME, mechanizm działania, działania niepożądane. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki hormonalne, przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybiotyki. Interakcje pomiędzy lekami. Czynniki wpływające na zmienność odpowiedzi organizmu na lek. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Następstwa interakcji leków z pożywieniem i alkoholem. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. PZWL, 2015.<br>2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska, 2008.<br>Literatura uzupełniająca<br>1. Mutschler, E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Menzel S., Ruth P.: Mutschler. Farmakologia i toksykologia. Podręcznik. MedPharm Polska, 2022. |

| | |
|---|---|
| | 2. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. PZWL 2007. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, prezentacja, dyskusja, projekt, doświadczenie. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3 - egzamin pisemny,<br>W3 - projekt<br>W1, W2 - kolokwium,<br>U1 - ocena wykonania projektu,<br>K1 - wykonanie projektu i prezentacji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin testowy archiwizowany w formie papierowej, projekty archiwizowane w formie papierowej, prezentacje archiwizowane w formie cyfrowej; dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | 70% - ocena z pisemnego egzaminu<br>30% - ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykłady (24 godz./0,96 ECTS),<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (16 godz./0,64 ECTS),<br>- egzamin (2 godz./0,08 ECTS),<br>- konsultacje (2 godz /0,08 ECTS),<br>Łącznie – 44 godz./1,76 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>- przygotowanie do kolokwiów (4 godz., /0,16 ECTS),<br>- przygotowanie do ćwiczeń (5 godz., /0,2 ECTS),<br>- przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii (4 godz., /0,16 ECTS),<br>- studiowanie literatury (9 godz., /0,36 ECTS),<br>- przygotowanie do egzaminu (9 godz., /0,32 ECTS),<br>łącznie 31 godz. niekontaktowych - 1,24.pkt ECTS; |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykłady (24 godz./0,96 ECTS),<br>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (16 godz./0,64 ECTS),<br>- egzamin (2 godz./0,08 ECTS),<br>- konsultacje (2 godz /0,08 ECTS),<br>Łącznie – 44 godz./1,76 ECTS |

**39.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 (0,84/3,16) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Tomasz Czernecki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. zna i rozumie metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych. |
| | W2. rozumie i rozumiezależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka. |
| | W3. zna i rozumie 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, |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11<br>W2 - DI_W09, DI_W10<br>W3 - DI_W09, DI_W02<br>U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05<br>U2 - DI_U04<br>U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10<br>K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06<br>K2 - DI_K01, |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Wymagania wstępne:<br>• fizjologia człowieka<br>• podstawy żywienia człowieka<br>• podstawy dietetyki<br>• genetyka<br>• chemia żywności<br><br>Wymagania dodatkowe:<br>*Umiejętność* posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem. |
| Treści programowe modułu | W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenezą wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | *1.* Genetyka medyczna, Lynn B. Jorde, John C. Carey, Michael J. Bamshad. Edra Urban & Partner, 2021<br>*2.* Genetyka człowieka : rozwiązywanie problemów medycznych, Bruce R. Korf. Wydaw. Naukowe PWN, 2003. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | • Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota<br>• Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów<br>• Metody aktywizujące m.in. przypadków |

| | |
|---|---|
| | • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt<br>• Metody programowane (komputer) |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie.<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>udział w wykładach – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz.,/0,2 ECTS<br>Łącznie godziny kontaktowe 21 godz/0,84 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe<br>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 34 godz. /1,36 ECTS<br>Przygotowanie do zaliczenia – 28 godz.,/1,12 ECTS<br>przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 17 godz.,/0,68 ECTS<br>Łącznie godziny nie kontaktowe 79/3,16 ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz.,/0,2 ECTS |

**40.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | 6 |
| 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 Kostecka, prof. UP |
| 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. Moduł ma na celu przekazanie wiedzy na temat roli diety w najczęściej występujących zaburzeniach okresu dziecięcego, chorobach metabolicznych 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: |
| | W1. Zna i rozumie odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych. |
| | W2. Zna i rozumie zapotrzebowanie kaloryczne i energetyczne oraz normy żywieniowe w okresie rozwojowym. |
| | W3. Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych. Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych i zdrowych. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi zastosować aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci i dobrać wskazania do układania diet eliminacyjnych |
| | U2. Potrafi dokonać wyboru zaleceń dotyczących żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotowy do odpowiedzialnego podejmowania decyzji dietetycznych wobec dzieci i rodziców oraz kształtowania u nich właściwych postaw |

| | |
|---|---|
| | prozdrowotnych. Przyczynia się do racjonalnego żywienia małych dzieci |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1.W2.W3: DI_W01 ; DI_W03<br>U1.U2: DI_U01; DI_U02 ; DI_U08<br>K1: DI_K06 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Anatomia człowieka<br>Fizjologia żywienia człowieka<br>Kliniczny zarys chorób |
| Treści programowe modułu | Okresy rozwojowe dziecka, odrębności układu pokarmowego noworodka i niemowlęcia. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenyloketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach.<br>Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009<br>2. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008<br>Literatura uzupełniająca<br>1. Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod redakcją Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath, Medycyna Praktyczna 2017<br>Artykuły naukowe z czasopisma Pediatria Polska, Wytyczne Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci |
| 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 ,W2, W3 – kolokwium, egzamin<br>U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. |

| | |
|---|---|
| | K1 – dyskusja/aktywność, egzamin<br>Dokumentacja: dziennik prowadzącego, kolokwia pisemne, egzamin pisemny. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa – 100% oceny z egzaminu |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>• Udział w wykładach – 32 godz.<br>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz.,<br>• udział w egzaminie – 4 godz.<br>• udział w konsultacjach – 2 godz<br>62 godz -2,5 pkt<br>Godziny niekontaktowe<br>• przygotowanie do ćwiczeń –20 godz.<br>• przygotowanie do kolokwium – 10 godz<br>• przygotowanie do egzaminu – 23 godz.<br>• opracowanie diet – 10 godz<br>63 godz – 2,5 pkt<br>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | • - Udział w wykładach – 32 godz.<br>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz.,<br>• udział w egzaminie – 4 godz.<br>• udział w konsultacjach – 2 godz<br>62 godz -2,5 pkt |

**41.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 (0,64/1,36) |
| 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. Zna i rozumie zasady prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku uwzględniające zamiany zachodzące w starzejącym się organizmie |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia. |
| | 2. Proponuje korekty w sposobie żywienia. |
| | 3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Systematycznie aktualizuje wiedzę w zakresie żywienia osób starszych i dostrzega potrzebę modyfikacji zachowań żywieniowych. |
| | 2. Prawidłowo formułuje zalecenia dietetyczne dla osób starszych. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W01; DI_W03; DI_W08; DI_W10<br>U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U09<br>U2 – DI_U08; DI_U09; DI_U12<br>U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U09; DI_U12<br>K1 – DI_K01; DI_K06<br>K2 – DI_K04; DI_K06 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie z przedmiotów: podstawy żywienia człowieka |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>1. Rychlik E, Stoś K, Woźniak A, Mojska H, i in. 2024. Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa. .https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywieniowe-2024/<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Jarosz M. 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa,<br>2. Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka wyd. Lek. PZWL, Warszawa. |

| | |
|---|---|
| | 3. Gawęcki J. (red.) 2022. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1). wyd. PWN, Warszawa.<br>4. Grzymisławski M., Moszak M (red.). 2022. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2). wyd. PWN Warszawa.<br>5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). 2009. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), wyd. PWN Warszawa.<br>6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2016. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, wyd. Lek. PZWL, Warszawa.<br>7. Czasopisma (Roczniki PZH, Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość)<br>8. Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas ćwiczeń. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | - 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. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:<br>W1 – ocena projektu, ocena pracy pisemnej w formie testu.<br>U1 U2 U3 - 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>K1 K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach<br>Formy dokumentowania:<br>Test, zadania, projekty - archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.<br>Dziennik prowadzącego<br>Zaliczenie końcowe |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (50%) i ocena z zaliczenia materiału wykładowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie. |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe<br>– wykłady (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>Łącznie – 16 godz./0,64 ECTS<br>Niekontaktowe<br>przygotowanie do zajęć (10 godz./0,40 ECTS),<br>przygotowanie projektu (14 godz./0,56 ECTS),<br>przygotowanie do zaliczenia (10 godz./0,40 ECTS),<br>Łącznie 34 godz./1,36 ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykłady (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>Łącznie – 16 godz./0,64 ECTS |

## 42.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej**<br>*Scientific Data Analysis in Dietetic Practice* |
| 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 (0,96/1,04) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr Iwona Budziak-Wieczorek |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Chemii |
| Cel modułu | Celem modułu jest przygotowanie studentów do samodzielnego, poprawnego i krytycznego opracowywania danych pochodzących z badań z zakresu dietetyki. Studenci poznają podstawowe zasady przygotowania i porządkowania zbiorów danych, metody statystyki opisowej oraz podstawowe testy statystyczne stosowane w analizie danych naukowych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Zna i rozumie sposoby pozyskiwania wiedzy w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi |
| | Umiejętności: |

| | |
|---|---|
| | 1. Potrafi przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować ich wyniki |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie analizy danych w praktyce dietetycznej |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W04<br>U1 – DI_U02<br>K1– DI_K0 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej. |
| Treści programowe modułu | Podstawowe pojęcia z zakresu statystyki opisowej. Rola i zadania statystyki w badaniach żywieniowych. Rodzaje badań statystycznych. Etapy badania statystycznego. Typy skal pomiarowych.<br>Metody prezentacji danych (tabelaryczne, graficzne). Szeregi rozdzielcze. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Typy rozkładów empirycznych (rozkład normalny, rozkład t-Studenta, rozkład dwumianowy, rozkład Poissona). Przedziały ufności. Sposoby doboru próby i obliczanie jej liczebności. Podstawy wnioskowania statystycznego. Metody porządkowania i czyszczenia zbiorów danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Testy parametryczne (test t-Studenta dla prób niezależnych, test t-Studenta dla prób zależnych). Analiza wariancji. Test niezależności chi-kwadrat. Tabele wielodzielcze w programie Statistica. Podstawy analizy korelacji i analizy regresji. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Andrzej Stanisz. *Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe*. StatSoft Polska. Kraków 2006.<br>2. Andrzej Stanisz. *Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe.* StatSoft Polska. Kraków 2007.<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Marta Joanna Zalewska, Wojciech Niemiro. Biostatystyka : od podstaw do zaawansowanych metod, PZWL Wydawnictwo Lekarskie: Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022. |

| | |
|---|---|
| | 2. 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 | Sposoby weryfikacji:<br>W1 – ocena sprawdzianów, ocena pisemnego zaliczenia końcowego<br>U1 – ocena sprawdzianów, ocena pisemnego zaliczenia końcowego<br>K1 - obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br><br>Forma dokumentowania: dziennik prowadzącego, egzaminy archiwizowanie w formie papierowej |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 70 % + 30 % ocena z ćwiczeń<br><br>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 70 % + ocena z aktywności na zajęciach i dyskusja 30 % |
| Bilans punktów ECTS | *Godziny kontaktowe*<br>– wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– konsultacje (8 godz./0,32 ECTS),<br>Łącznie – 24 godz./0,96 ECTS<br><br>*Niekontaktowe*<br>– przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS),<br>– studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS),<br>Łącznie – 26 godz./1,04 ECTS<br><br>Łącznie 50 godz./2 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (8 godz./0,32 ECTS),<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– konsultacje (8 godz./0,32 ECTS),<br>Łącznie – 24 godz./0,96 ECTS |

## 43.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej**<br>*Nutrition therapy in obesity* |
| 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 (0,9/1,1) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Justyna Libera |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż |
| Cel modułu | Dostarczenie wiedzy na temat metod dietoterapii choroby otyłościowej zgodnie z EBN oraz strategiami postępowania dietetycznego 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 planowana 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 krytycznej jej oceny |
| | K2 – jest zdolny do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie umożliwiającym studiowanie publikacji naukowych. |

| | |
|---|---|
| Treści programowe modułu | Wykłady:<br>Strategie postępowania dietetycznego i psychodeietetycznego w chorobie otyłościowej. Specyficzne składowe leczenia choroby otyłościowej wg PTD 2025. Prowadzenie pacjentów z otyłością prostą zgodnie ze rekomendacjami ekspertów (PTLO 2024 oraz EASO 2005). Konsekwencje związane z redukcją nadmiernej masy ciała. Mechanizmy kontroli głodu i sytości u pacjentów otyłych.<br><br>Ćwiczenia:<br>Konsekwencje zdrowotne wynikające z choroby otyłościowej. Przygotowywanie interwencji dietetycznych pacjentów z chorobą otyłościową – case study. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>*Obesitologia kliniczna* pod red. Magdaleny Olszaneckiej-Gliniewicz, Wyd. Alfa-Medica Press, 2022.<br>*Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2024. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości.*<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>Czasopisma branżowe (m.in. *The European Journal of Obesity, Nutrients, Obesity Facts*) |
| 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 | Sposoby weryfikacji:<br>W1 i W2 - ocena sprawdzianu pisemnego i ocena zadań projektowych<br>U1 i U2- ocena zadań projektowych i obserwacja pracy zespołowej<br>K1 i K2- obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach.<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, projekty ćwiczeniowe archiwizowane w formie cyfrowej, pisemny sprawdzian archiwizowany w formie papierowej. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z ćwiczeń (ocena ze sprawozdań 50% + ocena ze sprawdzianu pisemnego 50%). |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– wykład (10 godz./0,4 ECTS)<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS)<br>– konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS)<br>Łącznie - 23 godz. / 0,92 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do ćwiczeń (12 godz. /0,48 ECTS)<br>– studiowanie literatury (10 godz. /0,4 ECTS)<br>– przygotowanie do kolokwium (5 godz./0,2 ECTS)<br>Łącznie - 27 godz. / 1,08 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (10 godz./0,4 ECTS)<br>- ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS)<br>- konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS)<br>Łącznie - 23 godz. / 0,92 ECTS |

**44.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 6:**<br>Dodatki do żywności<br>*Food additives* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,64/1,36) |
| 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 klasyfikacją, funkcją technologiczną i znaczeniem zdrowotnym dodatków do żywności oraz z aktualnymi przepisami prawnymi regulującymi ich stosowanie. Studenci poznają zasady oceny bezpieczeństwa i dopuszczalnych poziomów spożycia dodatków, interpretacji informacji zamieszczanych na etykietach produktów spożywczych oraz w jakich wypadkach zdrowotnych |

| | |
|---|---|
| | i żywieniowych mogą być one niebezpiecznie 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 klasyfikację i podstawowe funkcje dodatków do żywności oraz ich znaczenie dla jakości, bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności w kontekście żywienia człowieka. |
| | 2. Zna i rozumie obowiązujące przepisy prawne dotyczące stosowania dodatków i umie interpretować ich oznakowanie w produktach spożywczych. |
| | 3. Zna i rozumie mechanizmy działania oraz możliwy wpływ wybranych grup dodatków na organizm człowieka, w tym na grupy szczególnego ryzyka |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi przeanalizować skład produktu spożywczego pod kątem obecności dodatków, zinterpretować ich funkcję oraz ocenić zasadność stosowania w danej grupie konsumentów. |
| | 2. Potrafi ocenić możliwość nadmiernego spożycia dodatków i wyciągnąć wnioski dotyczące ich wpływu na zdrowie w różnych grupach populacyjnych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do pracy indywidualnej i zespołowej, współdziała z innymi w ocenie bezpieczeństwa żywności i wspiera działania na rzecz racjonalnego żywienia. |
| | 2. Jest gotów do stałego aktualizowania wiedzy w zakresie przepisów, badań i trendów dotyczących dodatków do żywności i jej krytycznej oceny |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1, W2, W3 – DI_W03<br>U1 – DI_U05<br>U2 – DI_U09<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,<br>Biochemia ogólna i żywności,<br>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej |
| Treści programowe modułu | Pojęcie dodatku do żywności – definicje, klasyfikacja, podział. Uwarunkowania prawne stosowania dodatków do żywności (rozporządzenia UE, krajowe przepisy). Charakterystyka i przykłady głównych grup dodatków: konserwanty, przeciwutleniacze, barwniki, substancje słodzące, emulgatory, stabilizatory, zagęstniki, wzmacniacze |

| | |
|---|---|
| | smaku. Bezpieczeństwo stosowania – ADI, toksykologia, interakcje z lekami i składnikami diety. Zawartość i rola dodatków w żywności specjalnego przeznaczenia, dla dzieci i osób chorych. Analiza etykiet – oznakowanie dodatków i interpretacja informacji dla konsumenta i dietetyka. Dodatki a zdrowie – kontrowersje, doniesienia naukowe, nowe kierunki badań. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.D. Cygan-Szczegielniak, B. Janicki, A. Roślewska, M. Stanek, K. Stasiak „Dodatki do żywności" Wyd. Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, 2015<br>2. Praca zbiorowa, „Dodatki do żywności", Wyd. Wiedza i Praktyka, 2021<br>Literatura uzupełniająca:<br>1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu żywienia i technologii żywności np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*<br>*2.* Raporty EFSA dotyczące bezpieczeństwa dodatków do żywności |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład/dyskusja/praca w grupie/zadania praktyczne i projektowe |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3 – zaliczenie pisemne<br>U1, U2 – wykonanie ćwiczeń, zaliczenie pisemne<br>K1 – obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe z zaliczenia |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa= 100% zaliczenie pisemna |
| 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>- przygotowanie do zajęć – 4 godz.<br>-opracowanie i przygotowanie prezentacji multimedialnej – 8 godz.<br>- studiowanie literatury – 8 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.<br>- udział w zajęciach aud. i lab. – 8 godz.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 ECTS |

**44.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 6:**<br>Suplementy diety<br>*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 zagadnieniami dotyczącymi stosowania, bezpieczeństwa, regulacji prawnych oraz oddziaływania suplementów diety w kontekście żywienia i dietetyki. Studenci poznają podstawowe grupy suplementów obecnych na rynku, ich potencjalne korzyści zdrowotne oraz możliwe interakcje z żywnością i lekami. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | **1.** Zna i rozumie różnice między suplementem diety a lekiem oraz zna i rozumie podstawowe akty prawne regulujące ich obrót i oznaczenia w Polsce i UE. |
| | **2.** Charakteryzuje skład, mechanizmy działania i rolę głównych grup suplementów diety. |
| | **3.** 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 opracować racjonalną strategię suplementacyjną dla wybranej grupy osób oraz w konkretnych przypadkach dietetycznych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1.Jest gotów do współpracy z innymi uczestnikami zajęć. Angażuje się w realizację wspólnych zadań dostrzegając znaczenie współpracy w zespole interdyscyplinarnym. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_04<br>W2, W3 – DI_W11<br>U1 – DI_U12<br>U2 – DI_U08 |

| | |
|---|---|
| | K1- DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej |
| Treści programowe modułu | Definicja suplementu, uwarunkowania prawne, suplement diety a lek. Podziały suplementów diety, wprowadzanie do obrotu, reklama suplementów. Wskazania do stosowania suplementów. Suplementacja diety preparatami witaminowymi. Antyoksydanty, składniki mineralne i kwasy tłuszczowe jako składniki suplementów diety. Suplementy diety a choroby układu krążenia. Suplementacja kobiet w ciąży. Suplementy diety wspomagające odchudzanie. Naturalne ekstrakty roślinne w suplementach - przegląd substancji aktywnych. Adaptogeny. Interakcje pomiędzy suplementami diety a lekami oraz żywnością a suplementami. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1.P. Ihnatowicz „Suplementy: wszystko, co musisz wiedzieć, aby bezpiecznie i skutecznie wspierać swój organizm" Wyd. Znak 2023<br>2.M. Obrzut „Suplementacja w dietetyce" Wyd. PZWL 2025<br>Literatura uzupełniająca:<br>1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z dietetyki np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*<br>2.Raporty EFSA dotyczące bezpieczeństwa składników suplementów diety.<br>3.Uchwały Zespołu do spraw Suplementów Diety<br>4.Normy żywienia dla populacji Polski, red Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2024<br>5.M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami" Wyd. PZWL 2007 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład/dyskusja/praca w grupie/zadania praktyczne i projektowe |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3 – zaliczenie pisemne<br>U1, U2 – wykonanie ćwiczeń, zaliczenie pisemne<br>K1 – obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie |

| | |
|---|---|
| | Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe z zaliczenia |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa= 100% zaliczenie pisemna |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<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>Godziny niekontaktowe:<br>-opracowanie i przygotowanie prezentacji multimedialnej – 10 godz.<br>- studiowanie literatury – 6 godz.<br>-opracowanie planu żywieniowo-suplementacyjnego – 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.<br>- udział w zajęciach aud. – 8 godz.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 ECTS |

## 45.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 tematyka 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 dokształcania 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.<br>Systematyczne wyszukanie, 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>*1.* Instrukcja I.10. *Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich*<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 tematyka podjętą w projekcie |

| | |
|---|---|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>2. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>3. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych 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 dyskutowania (50%). |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>-udział w seminarium – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>-konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS<br>Łącznie godziny kontaktowe 13 godz.,/0,52 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe<br>-opracowanie konspektu i przygotowanie wygłoszenia konspektu – 12 godz./ 0,48 ECTS<br>Łącznie godziny niekontaktowe 5 godz.,/0,2 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w seminarium – 8 godz.,/0,32 ECTS<br>-konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS |

## 46.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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 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. |
| 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

## 46.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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 |
| | 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<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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

## 46.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 8 (8,00/0,00) |
| 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 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, 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

## 46.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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 | 8 (8,00/0,00) |
| 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, Higiena i bezpieczeństwo żywności, Edukacja żywieniowa, Towaroznawstwo produktów spożywczych |
| 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./8,0 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./8,0 ECTS (uszczegółowienie działań: prowadzenie dzienniczka praktyk; przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań; przygotowanie do egzaminu ) oraz obecność na egzaminie |

## Semestr 7 (rok IV)

**47.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| 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 | IV |
| Semestr dla kierunku | VII |
| 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 Renata Czeczko |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Chemii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami organizacji pracy dietetyka w różnych miejscach zatrudnienia, ze szczególnym uwzględnieniem zadań dietetyka we współczesnej ochronie zdrowia jako członka zespołu żywieniowego oraz roli dietetyka w systemie podstawowej opieki zdrowotnej w ramach opieki koordynowanej. Zapoznanie z zasadami dokumentowania procesu dietetycznego, zarządzania czasem pracy, obsługi klienta/pacjenta, kompetencji zawodowych, odpowiedzialności prawnej, organizacji gabinetu dietetycznego oraz standardów opieki żywieniowej. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | WIEDZA: |
| | 1 Student zna i rozumie zasady funkcjonowania dietetyka w systemie ochrony zdrowia, w tym w podstawowej opiece zdrowotnej (POZ) i w ramach opieki koordynowanej. |
| | 2 Student zna i rozumie standardy pracy i obowiązki dietetyka w podmiotach leczniczych oraz zasady działania zespołu żywieniowego. |
| | UMIEJĘTNOŚCI: |
| | 1. Student potrafi prowadzić dokumentację zgodnie z wymaganiami prawnymi. |
| | KOMPETENCJE SPOŁECZNE: |
| | 1. Student wykazuje odpowiedzialność zawodową i dba o jakość pracy. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1,W2 (DI_W04, DI_W12)<br>U1 (DI_U12)<br>K1 (DI_K07) |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki ogólnej, dietoterapii i żywienia człowieka. Umiejętność przeszukiwania literatury i pracy z dokumentacją. |
| Treści programowe modułu | Moduł obejmuje organizację pracy dietetyka w systemie ochrony zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem roli w POZ i opiece koordynowanej. Obejmuje zadania dietetyka jako członka zespołu żywieniowego oraz zasady funkcjonowania w poradniach, gabinetach prywatnych i żywieniu zbiorowym. Uwzględnia podstawy prawne wykonywania zawodu, prowadzenie dokumentacji, organizację konsultacji, współpracę z personelem medycznym, komunikację z pacjentem i standardy jakości pracy dietetyka. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa<br>1.Czerwińska, D. (2019). Zawód dietetyka – obowiązki i odpowiedzialność prawna. Warszawa: Wydawnictwo PZWL.<br>2.Pilska, M. (2021). Standardy opieki dietetycznej. Praktyczny przewodnik. Poznań: Wydawnictwo MedDiet.<br>Literatura uzupełniająca<br>1.Ministerstwo Zdrowia (2023–2024). Akty prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka, dokumentacji medycznej i ochrony danych (RODO). Warszawa: MZ.<br>2.Polskie Towarzystwo Dietetyki (2020–2024). Stanowiska, rekomendacje i wytyczne PTD. Warszawa: PTD. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład z prezentacją multimedialną, |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1,W2,U1,K1 - zaliczenie pisemne |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Zaliczenie pisemne 100% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe ECTS<br>wykłady 16 0,64<br>konsultacje 4 0,16<br><br>Razem (kontaktowe) 20 0,8<br><br>Godziny niekontaktowe ECTS<br>studiowanie literatury 15 0,6<br>przygotowanie do zaliczenia 15 0,6<br>Razem (niekontaktowe) 30 1,2 |

| | |
|---|---|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 16 (0,64 ECTS)<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 (0,16 ECTS)<br>Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 ECTS |

## 48.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Normy, standardy i certyfikowanie żywności**<br>*Food norms, standards and certification* |
| 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 (0,52/1,48) |
| 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. Zna i rozumie zasady normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności oraz oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi interpretować wymagania norm, standardów i przepisów prawnych |
| | 2. Potrafi rozpoznać znaki jakości potwierdzające autentyczność żywności |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przepisów prawa żywnościowego, standardów jakościowych oraz dokumentów normalizacyjnych |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1- DI_W04<br>U1- DI_U05<br>U2- DI_U12<br>K1- DI_K01 |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>Łunarski J.: Normalizacja i standaryzacja, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, 2014<br>Literatura uzupełniająca:<br>Diakun J., Mierzejewska S., Michalska-Pożoga I., Piepiórka-Stepuk J., Rawski J.: Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego, Wydawnictwo Uczelniane Politechniki Koszalińskiej, 2017<br>Aktualne wydania czasopism: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN, 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 godz./0,40 ECTS<br>konsultacje 3 godz./0,12 ECTS<br>RAZEM: 13 godz./0,52 ECTS<br><br>Niekontaktowe:<br>przygotowanie do zaliczenia 19 godz./0,76 ECTS<br>studiowanie literatury 18 godz./0,72 ECTS<br><br>RAZEM 37 godz./1,48 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 10 godz./0,4 ECTS,<br>Udział w konsultacjach – 3 godz./0,12 ECTS |

**49.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Współczesne trendy w żywieniu człowieka**<br>*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 (0,92/1,08) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Paweł Glibowski |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka, najnowszymi normami i zaleceniami żywieniowymi. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie najnowsze trendy dotyczące żywienia i dietetyki. |
| | Umiejętności: |
| | U1. Potrafi korzystać z naukowych baz danych |
| | U2. Potrafi przedstawić efekt pracy w naukowych bazach danych w postaci prezentacji multimedialnej |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki i krytycznej jej oceny |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W01, DI_W08<br>U1 - DI_U12<br>U2 - DI_U04<br>K1 - DI_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| Treści programowe modułu | Wykłady obejmują treści dotyczące najnowszych wyników badań z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.<br>Ćwiczenia dotyczą oceny dostępności żywności o podwyższonej wartości odżywczej na rynku a także 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 podstawowa:<br>Normy żywienia dla populacji polskiej, 2024, Wyd. NIZP-PZH, red. E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska, H. Mojska<br>Literatura uzupełniająca:<br>- EFSA Journal<br>- Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące tematyki przedmiotu |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z 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 aktywności na zajęciach, ocena pytań otwartych na sprawdzianie<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany wiedzy archiwizowanie w formie papierowej i/lub cyfrowej, ocena wystąpienia, ocena prezentacji, dziennik prowadzącego. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z zaliczenia treści wykładowych 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>– wykład i sprawdzian (11 godz./0,44 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (2 godz./0,08 ECTS),<br>Łącznie – 23 godz./0,92 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>– studiowanie literatury (9 godz./0,42 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (18 godz./0,66 ECTS),<br><br>Łącznie 27 godz./1,08 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład i sprawdzian (11 godz./0,44 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (2 godz./0,08 ECTS),<br><br>Łącznie – 23 godz./0,92 ECTS |

**50.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Konsultacja dietetyczna - practicum**<br>*Dietary consultation - practicum* |
| 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 (0,56/1,44) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Justyna Libera |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż |
| Cel modułu | Przekazanie praktycznej wiedzy z zakresu podstaw poradnictwa żywieniowego oraz prowadzania 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 planowana żywienia różnych grup ludności |
| | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka |
| | Umiejętności: |
| | U1 – potrafi przegotować jadłospis dostosowany do oczekiwań pacjenta |
| | U2 – potrafi ocenić sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych oraz dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1 – jest zdolny do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności |
| 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_K04 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia różnych grup ludności oraz oceny stanu odżywienia |
| Treści programowe modułu | Ćwiczenia:<br>Praktyczne aspekty pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym, w oparciu o studium przypadku |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. *Psychodietetyka* A. Brytek-Matera [red.],Wyd. PZWL, Warszawa 2020.<br>2. *Dietetyka kliniczna* pod red. M. Grzymisławskiego, Wyd. PZWL, 2019.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>*1. Zalecenia dotyczące leczenia dietetycznego otyłości u dorosłych: stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2024* |

| | |
|---|---|
| | 2. *Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2024. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości* |
| 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><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, projekty ćwiczeniowe archiwizowane w formie cyfrowej i/lub papierowej. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Elementy mające wpływ na ocenę końcową:<br>w 100% ocena z pracy na ćwiczeniach |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS)<br>– konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS)<br>Łącznie godziny kontaktowe 14 godz./0,56 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do ćwiczeń (14 godz. /0,56 ECTS)<br>– dokończenie projektów ćwiczeniowych (12 godz. / 0,48 ECTS)<br>– studiowanie literatury (10 godz. /0,4 ECTS)<br>Łącznie godziny niekontaktowe 36 godz./1,44 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w ćwiczeniach (8 godz./0,32 ECTS)<br>udział w konsultacjach (6 godz./0,2 ECTS)<br>Łącznie 14 godz., co odpowiada 0,56 pkt. ECTS |

**51.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 7:**<br>Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie<br>*Nutrition of Sportsmen and physically active people* |
| 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 | 3 (1,2/1,8) |

| | |
|---|---|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr ha. Maciej Nastaj |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego |
| Cel modułu | Celem modułu jest rozwijanie wiedzy studenta w zakresie substancji, preparatów i strategii wykorzystywanych w celu wspierania wydolności organizmu, regeneracji oraz efektywności podejmowanej aktywności fizycznej przez sportowców i osoby aktywne fizycznie. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Student zna i rozumie współczesne strategie żywieniowego wspomagania wysiłku fizycznego oraz wpływ suplementacji i substancji o działaniu ergogenicznym na zdolności wysiłkowe, regenerację i adaptację organizmu do treningu. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi zaplanować i dobrać odpowiednie postępowanie suplementacyjne z uwzględnieniem specyfiki dyscypliny sportowej, rodzaju wysiłku oraz indywidualnych potrzeb osoby aktywnej fizycznie. |
| | 2. Student potrafi prowadzić profesjonalne doradztwo w zakresie racjonalnego stosowania suplementów diety i środków wspomagających w sporcie i rekreacji ruchowej. |
| | 3. Student potrafi samodzielnie aktualizować wiedzę oraz rozwijać kompetencje zawodowe w oparciu o współczesne doniesienia naukowe i praktykę zawodową. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz odpowiedzialnego podejmowania działań związanych z edukacją i poradnictwem żywieniowym osób aktywnych fizycznie. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | DI_W01, DI_W03,<br>DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09,<br>DI_K01, DI_K02, DI_K04, |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | |
| Treści programowe modułu | Tematyka wykładów:<br>1. Podstawowe zasady żywienia w sporcie ze szczególnym uwzględnieniem dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych<br>2. Charakterystyka suplementacji podstawowej stosowanej w sporcie i rekreacji ruchowej |

| | |
|---|---|
| | 3.Regeneracja organizmu po wysiłku fizycznym – mechanizmy i praktyczne strategie postępowania<br>4.Specjalistyczne metody wspomagania żywieniowego i suplementacyjnego w sporcie<br>5. Krytyczna analiza popularnych suplementów diety – fakty naukowe i najczęstsze mity<br>6.Założenia oraz ocena zasad żywienia zgodnego z grupą krwi<br>Tematyka ćwiczeń:<br>1.Przygotowanie i prezentacja autorskiego planu żywienia oraz suplementacji dla osób uprawiających sporty siłowe<br>2.Przygotowanie i prezentacja autorskiego planu żywienia oraz suplementacji dla osób uprawiających sporty wytrzymałościowe<br>3.Demonstracyjne przygotowanie oraz ocena sensoryczna odżywek wysokobiałkowych i wysokowęglowodanowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2019) – Żywienie młodego sportowca.<br>2. Dan Benardot (2019) - Żywienie w sporcie. (dostępna w bibliotece UP) |
| 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 | Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się:<br>W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania<br><br>U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia<br><br>K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej, projekty diet specjalistycznych, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń. |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS)<br>– ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS)<br>– ćwiczenia aud. (2 godz../0,08 ECTS)<br>– konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS)<br>– Łacznie 30 godz/1,2 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zaliczenia (45 godz. /1,8 ECTS)<br><br>Łącznie - 75 godz. / 3 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz./0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS)<br>- konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS)<br>Łącznie - 30 godz. / 1,2 ECTS |

## 51.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 7**<br>Projektowanie środków spożywczych.<br>*Food product design* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1,04/1,96) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Stanisław Mleko |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów dietetyki z projektowaniem nowych produktów spożywczych, strategią, promocją i dystrybucją nowych produktów spożywczych, sposobami ustalania wartości odżywczej i okresu przechowywania nowych produktów, zasadami tworzenia norm, metodami doboru opakowań i tworzenia etykiet produktów spożywczych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:<br>1. Student zna i rozumie informacje dotyczące właściwości fizykochemicznych i żywieniowych składników, produktów oraz dodatków do żywności w aspekcie projektowania nowych produktów. |

| | |
|---|---|
| | 2. zna i rozumie zasady projektowania żywności z uwzględnieniem przepisów prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, systemów kontroli bezpieczeństwa żywności oraz bezpieczeństwa i higieny |
| | |
| | Umiejętności: |
| | 1.Potrafi korzystać z naukowych baz danych i interpretować wyniki prac naukowych w projektowaniu żywności o właściwościach prozdrowotnych. |
| | 2. Potrafi opracowywać jadłospisy uwzględniające zaprojektowane przez siebie nowe produkty. |
| | |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. student jest gotów do profesjonalnej oceny wartości zaprojektowanego przez siebie produktu w aspekcie edukacji społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia |
| | |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1- DI_W03<br>W2- DI_W04<br>U1 - DI_U05<br>U2 - DI_U02<br>K1- DI_K06 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Technologia żywności |
| Treści programowe modułu | Tematy wykładów<br>Podstawy projektowania nowych wyrobów (definicja, geneza), cechy produktów i ocena, zasady doboru surowców na podstawie znajomości pożądanych cech produktu, projektowanie żywności prozdrowotnej (żywności funkcjonalnej), projektowanie żywności nowej generacji, cykl życia produktów, kreowanie popytu i innowacyjność na rynku, strategia nowego produktu - strategia ceny, strategia marki, badania marketingowe; promocja nowych wyrobów, dystrybucja nowych wyrobów, wartość żywieniowa i trwałość produktów, ocena sensoryczna i prognozowanie cech jakościowych nowych produktów, metody badania i kształtowanie jakości nowych wyrobów, znakowanie produktów, rola konsumenta w opracowywaniu wyrobów, przyczyny sukcesów i porażek nowych wyrobów, opakowanie jako element zapewnienia jakości i |

| | |
|---|---|
| | marketingu nowych wyrobów, wdrażanie wyników prac badawczych w zakresie nowych wyrobów.<br><br>Tematy ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych :<br><br>Analiza przykładów komercjalizacji nowych wyrobów; wyszukiwanie, analiza i modyfikacja norm i przepisów dotyczących kształtowania jakości i zapewnienia bezpieczeństwa produktu; schemat blokowy wytwarzania nowego wyrobu, oszacowanie kosztów nowego produktu, zaprojektowanie wybranego nowego produktu w wybranych jednostkach chorobowych, zaprojektowanie nowego produktu skierowanego do określonej grupy konsumentów, projektowanie etykiety i opakowania nowego produktu, analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli dla indywidualnie zaprojektowanego wyrobu, opracowanie ankiety konsumenckiej, określanie wartości energetycznej i odżywczej produktu, opracowanie indywidualnej strategii wprowadzenia na rynek nowego wyrobu, ćwiczenia laboratoryjne – produkcja wyrobów o zmodyfikowanym składzie, analiza, porównanie cech fizycznych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>Earle M., Earle R., Anderson A. : Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe. Warszawa, WNT, 2007.<br>Rutkowski I.P.: Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania. Warszawa, PWT, 2007.<br><br>Literatura uzupełniająca:<br>Czapski J.: Food Product Development – Opracowywanie nowych produktów żywnościowych. Wyd. AR w Poznaniu, 1995.<br>Fuller G.W.: New Product Development: from concept to marketplace. CRC Press 2004.<br>Baryłko Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy - Metody-Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | • wykład - prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych; objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem,<br>• ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne - prezentacje, praca w grupach, analizy przypadków, dyskusje, zadania problemowe, wykonanie projektu, wykonywanie i analiza laboratoryjna zaprojektowanych produktów. |

<table>
<tr><td>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</td><td>W1- realizacja i ocena zadania projektowego<br>W2 - realizacja i ocena zadania projektowego<br>W3 - realizacja i ocena zadania projektowego<br>U1- realizacja i ocena zadania projektowego<br>U2- realizacja i ocena zadania projektowego<br>K1 – realizacja i ocena zadania projektowego<br>K2 - realizacja i ocena zadania projektowego<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: archiwizacja projektów, dziennik prowadzącego.<br><br>Szczegółowe kryteria<br>Student wykazuje odpowiedni stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji uzyskując odpowiedni % sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu, odpowiednio:<br>dostateczny (3,0) – od 51 do 60% sumy punktów,<br>dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70%,<br>dobry (4,0) – od 71 do 80%,<br>dobry plus (4,5) – od 81 do 90%,<br>bardzo dobry (5,0) – od 91%-100%.</td></tr>
<tr><td>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</td><td>Ocena z ćwiczeń – realizacja i ocena zadania projektowego<br>Ocena końcowa – realizacja i ocena zadania projektowego - 100 %</td></tr>
<tr><td>Bilans punktów ECTS</td><td>
<table>
<tr><td>Forma zajęć</td><td>Liczba godzin kontaktowych</td><td>ECTS</td></tr>
<tr><td>Wykłady</td><td>16</td><td>16/25=0,64</td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>8</td><td>8/25=0,32</td></tr>
<tr><td>Konsultacje</td><td>2</td><td>2/25=0,08</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Razem kontaktowe</td><td>26</td><td>1,04</td></tr>
<tr><td colspan="3">Liczba godzin niekontaktowych</td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do ćwiczeń</td><td>6</td><td>6/25=0,24</td></tr>
<tr><td>Wykonanie projektu oraz produktu finalnego</td><td>31</td><td>31/25=1,24</td></tr>
<tr><td>Studiowanie literatury</td><td>12</td><td>12/25=0,8</td></tr>
<tr><td>Razem niekontaktowe</td><td>49</td><td>1,96</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Wykłady 16 16/25=0,64<br>Ćwiczenia 8 15/25=0,32<br>Konsultacje 2 2/25=0,08<br>Razem kontaktowe 47 1,04 |

## 51.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 7:**<br>*Supplements in support of physical activity*<br>Środki wspomagające aktywność fizyczną |
| Język wykładowy | angielski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 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 Żywności Pochodzenia Zwierzęcego |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studenta z zagadnieniami związanymi ze środkami wspomagającymi aktywność fizyczną sportowców i ludzi aktywnych fizycznie. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Student zna i rozumie zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji ergogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej. |
| | 2. Student potrafi doradzić i prowadzić konsultacje w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie |
| | 3. Student potrafi dodatkowo samodoskonalić się w zakresie wykonywanego zawodu. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | DI_W01, DI_W03,<br>DI_U02, DI_U03, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U11 |

| | |
|---|---|
| | DI_K01, DI_K02, DI_K04, |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | |
| Treści programowe modułu | Tematyka wykładów:<br>1.Zarys ogólny odżywiania w sporcie (sporty wytrzymałościowe/sporty siłowe)<br>2. Suplementacja podstawowa<br>3. Zasady regeneracji powysiłkowej<br>4. Suplementacja specjalna<br>5. Suplementy -fakty i mity<br>6. Odżywianie zgodnie z grupą krwi<br><br>Tematyka ćwiczeń:<br>1. Opracowanie oraz prezentacji indywidualnego planu żywienia i suplementacji dla osób uprawiających sporty siłowe<br>2. Opracowanie oraz prezentacji indywidualnego planu żywienia i suplementacji dla osób uprawiających sporty wytrzymałościowe<br>3. Przygotowanie i degustacja odżywek wysokobiałkowych, węglowodanowych (zajęcia pokazowe) |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2017) – Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie<br>2.Barbara Frączek, Jarosław Krzywański & Hubert Krysztofiak (2019) – Dietetyka sportowa (dostępna w bibliotece UP) |
| 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 | Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się:<br>W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania<br>U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia<br>K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej, projekty diet specjalistycznych, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń. |

| | |
|---|---|
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe:<br>– wykład (16 godz./0,64 ECTS)<br>– ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS)<br>– ćwiczenia aud. (2 godz../0,08 ECTS)<br>– konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS)<br>– Łacznie 30 godz/1,2 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe:<br>– przygotowanie do zaliczenia (45 godz. /1,8 ECTS)<br><br>Łącznie - 75 godz. / 3 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz./0,64 ECTS)<br>- ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS)<br>- konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS)<br>Łącznie - 30 godz. / 1,2 ECTS |

**52.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | studia pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (1,68/3,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Agnieszka Malik |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z patogenezą i zasadami postępowania żywieniowego pacjentów w wybranych chorobach dietozależnych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. zna i rozumie zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego |
| | W2. zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych |
| | W3.ma wiedzę i rozumie konsekwencje zdrowotne określonych zachowań żywieniowych |
| | Umiejętności: |

| | |
|---|---|
| | 1. U1. student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i identyfikować potrzeby żywieniowe pacjenta |
| | 2. U2. potrafi przewidzieć i wskazać zaburzenia powstające na skutek wadliwego żywienia |
| | 3. U3. potrafi opracować założenia diety i plan postępowania dietetycznego dla pacjenta |
| | U4. potrafi interpretować podstawowe wyniki badań biochemicznych w ocenie stanu zdrowia |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. jest świadomy potrzeby aktualizacji wiedzy i jej krytycznej oceny |
| | K2. potrafi dzielić się wiedzą oraz formułować własne opinie związane z zaleceniami w chorobach dietozależnych |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1: DI_W09<br>W2: DI_W03<br>W3: DI_W10<br>U1: DI_U08<br>U2: DI_U08<br>U3: DI_U02; DI_U04<br>U4: DI_U05<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka |
| Treści programowe modułu | W ramach modułu zostaną przedstawione metody postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorób dietozależnych oraz ich patogeneza. Zostanie przedstawiona metodyka pozyskiwania wywiadu żywieniowego oraz interpretacja wyników badań biochemicznych w ocenie stanu odżywienia. W ramach modułu studenci nauczą się opracowywać założenia diety i opracowywać plany żywieniowe w oparciu o aktualne wytyczne odpowiednich instytucji. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br>2. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017<br><br>Literatura zalecana:<br>1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.; Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa 2014 |

| | |
|---|---|
| | 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL Warszawa 2014<br>3. Gajewska D.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, 2011<br>4. Gajewska D., Kozłowska L., Lange E.: Dietoterapia 1.. Wyd. SGGW, Warszawa 2009<br>5. Wytyczne oraz standardy dietetyczne na internetowych stronach towarzystw naukowych<br>6. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010<br>7. Seria książek wydawnictwa „Instytut Żywności i Żywienia zaleca….”<br>8. Seria książek wydawnictwa PZWL „Żywienie w ….” |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) wykład<br>2) ćwiczenia praktyczne w postaci zajęć komputerowych z odpowiednim oprogramowaniem<br>4) pogadanka, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3: praca pisemna, ocena projektów, wypowiedź ustna<br>U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, udział w dyskusji<br>K1, K2, K3: ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja, ocena projektów<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z egzaminu 75% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykłady – 14 godz.-0,56 ECTS<br>- ćwiczenia – 21 godz./0,84 ECTS<br>- konsultacje – 5x 1 godz. = 5 godz./0,2 ECTS,<br>- egzamin – 2 godziny/0,08 ECTS<br>Łącznie 42godz/ 1,68 ECTS<br>Godziny nie kontaktowe<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 23 godz./0,92 ECTS<br>- przygotowanie projektów – 30 godz./1,2 ECTS<br>- studiowanie literatury – 30 godz./1,2 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 – 14 godz.<br>- udział w ćwiczeniach – 21 godz.<br>- udział w konsultacjach – 5x 1 godz. = 5 godz.,<br>- egzamin – 2 godziny |

| | |
|---|---|
| | Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,68 punktom ECTS |

## 52.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 8:**<br>*Dietotherapy* |
| Język wykładowy | angielski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | studia pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (1,68/3,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Agnieszka Malik |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z patogenezą i zasadami postępowania żywieniowego pacjentów w wybranych chorobach dietozależnych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. zna i rozumie zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego |
| | W2. zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych |
| | W3.ma wiedzę i rozumie konsekwencje zdrowotne określonych zachowań żywieniowych |
| | Umiejętności: |
| | 4. U1. student potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i identyfikować potrzeby żywieniowe pacjenta |
| | 5. U2. potrafi przewidzieć i wskazać zaburzenia powstające na skutek wadliwego żywienia |
| | 6. U3. potrafi opracować założenia diety i plan postępowania dietetycznego dla pacjenta |
| | U4. potrafi interpretować podstawowe wyniki badań biochemicznych w ocenie stanu zdrowia |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1. jest świadomy potrzeby aktualizacji wiedzy i jej krytycznej oceny |
| | K2. potrafi dzielić się wiedzą oraz formułować własne opinie związane z zaleceniami w chorobach dietozależnych |

| | |
|---|---|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1: DI_W09<br>W2: DI_W03<br>W3: DI_W10<br>U1: DI_U08,DI_U11<br>U2: DI_U08<br>U3: DI_U02; DI_U04<br>U4: DI_U05<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka |
| Treści programowe modułu | W ramach modułu zostaną przedstawione metody postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorób dietozależnych oraz ich patogeneza. Zostanie przedstawiona metodyka pozyskiwania wywiadu żywieniowego oraz interpretacja wyników badań biochemicznych w ocenie stanu odżywienia. W ramach modułu studenci nauczą się opracowywać założenia diety i opracowywać plany żywieniowe w oparciu o aktualne wytyczne odpowiednich instytucji. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura obowiązkowa:<br>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br>2. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017<br>3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.; Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa 2014<br>4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL Warszawa 2014<br>5. Gajewska D.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, 2011<br>6. Gajewska D., Kozłowska L., Lange E.: Dietoterapia 1.. Wyd. SGGW, Warszawa 2009<br>7. Wytyczne oraz standardy dietetyczne na internetowych stronach towarzystw naukowych<br><br>Literatura zalecana:<br>8. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010<br>9. Seria książek wydawnictwa „Instytut Żywności i Żywienia zaleca….”<br>10. Seria książek wydawnictwa PZWL „Żywienie w ….” |

| | |
|---|---|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) wykład<br>2) ćwiczenia praktyczne w postaci zajęć komputerowych z odpowiednim oprogramowaniem<br>4) pogadanka, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3: praca pisemna, ocena projektów, wypowiedź ustna<br>U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, udział w dyskusji<br>K1, K2, K3: ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja, ocena projektów<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z egzaminu 75% |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykłady – 14 godz.-0,56 ECTS<br>- ćwiczenia – 21 godz./0,84 ECTS<br>- konsultacje – 5x 1 godz. = 5 godz./0,2 ECTS,<br>- egzamin – 2 godziny/0,08 ECTS<br>Łącznie 42godz/ 1,68 ECTS<br>Godziny nie kontaktowe<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 23 godz./0,92 ECTS<br>- przygotowanie projektów – 30 godz./1,2 ECTS<br>- studiowanie literatury – 30 godz./1,2 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 – 14 godz.<br>- udział w ćwiczeniach – 21 godz.<br>- udział w konsultacjach – 5x 1 godz. = 5 godz.,<br>- egzamin – 2 godziny<br>Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,68 punktom ECTS |

**53.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,88/1,12) |

| | |
|---|---|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev |
| Jednostka oferująca moduł | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z 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 i rozumie, w sposób zaawansowany zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz planowania żywienia różnych grup ludności niezbędne do prowadzenia praktyki dietetycznej. Zna zasady pracy z bazami danych żywieniowych (IŻŻ, USDA, EFSA). |
| | 2.Student zna i rozumie 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 produktów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz opracowywać jadłospisy oraz potrafi prowadzić edukację żywieniową. |
| | 3. Student potrafi umie wyszukać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać w praktyce dietetycznej. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student dostrzega potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie prowadzonej działalności oraz potrzebę podjęcia odpowiedzialności za swoją działalność zawodową. |
| | 2. Student jest gotów do podjęcia pracy indywidualnej jak i zespołowej oraz współdziała przy wykonywaniu powierzonych zadań. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W03; DI_W08<br>W2 - DI_W12<br>U1 - DI_U04<br>U2 - DI_U02; DI_U09<br>U3 - DI_U05; DI_U12<br>K1 - DI_K01; DI_K07 |

| | |
|---|---|
| | K2 - DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie następujących przedmiotów: Technologia informacyjna, Analiza danych w praktyce dietetycznej; Podstawy dietetyki; Dietoterapia |
| Treści programowe modułu | Narzędzia IT, użyteczne w pracy dietetyka, dostępne na rynku. Narzędzia wspomagające komunikację z pacjentem. Kalkulatory dietetyczne – analiza rynku. Analiza wad i zalet dostępnych aplikacji. Jakość danych a jakość raportu dietetycznego (bazy danych żywieniowych, skład produktów, błędy użytkownika). Oprogramowanie dietetyczne i aplikacje mobilne w dietetyce. Technologie wearables i sensory w dietetyce. Social media i marketing w pracy dietetyka: Tworzenie swojego portfolio (wizytówka, strona internetowa, blog, inne formy promocji własnej działalności). Prawa autorskie i własność intelektualna w kontekście prowadzenia własnej działalności. Bezpieczeństwo danych w środowisku cyfrowym. Narzędzia wspierające organizację pracy. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura – ze względu na specyfikę przedmiotu w większości artykuły naukowe:<br>1. European Food Safety Authority. (2021). Food composition data. https://www.efsa.europa.eu/en/data-report/food-composition-data.<br>2. Digital dietetics and the era of artificial intelligence. Allman-Farinelli, M. Nutrition & Dietetics, 2023, 80: 334-337. https://doi.org/10.1111/1747-0080.12841<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Batu, Z., Batu, M. (2021). Nutrition and Dietetics in New Media. Berlin, Germany: Peter Lang Verlag. Retrieved 2025, 26. 10.3726/b18129<br>2. Inne pozycje i czasopisma wskazane przez prowadzącego m.in. Nutrients, Journal of Human Nutrition and Dietetics, |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady: w formie pokazu / prezentacji multimedialnej;<br>Ćwiczenia audytoryjne: case study, analiza porównawcza (fact checking) i dyskusja panelowa;<br>Ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe: praca indywidualna i zespołowa (projekty z wykorzystaniem programów komputerowych, platform internetowych) |

| | |
|---|---|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1, W2, W3 – praca końcowa zaliczeniowa pisemna<br>U1, U2, U3 – ocena zadań praktycznych<br>K1, K2, K3 – aktywność na zajęciach (ocena udziału w<br>dyskusji) ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej), ocena wypowiedzi ustnych podczas dyskusji<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>• *Dziennik prowadzącego*<br>• *Ocena prac: projektów indywidualnych i zespołowych*<br>• *Ocena z zaliczenia końcowego* |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń oraz ocena z projektów (45%), aktywność studentów (5%) i ocena z zaliczenia końcowego (50%).<br>Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe<br>– wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 22 godz./0,88 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>– przygotowanie prezentacji na zajęcia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS),<br>Łącznie 28 godz./1,12 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 22 godz./0,88 ECTS |

**53.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| 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 | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,88/1,12) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev |
| Jednostka oferująca moduł | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami roli diety w utrzymaniu dobrej kondycji organizmu, w tym działania przeciwstarzeniowego, oraz dietoterapii chorób skóry oraz innych schorzeń manifestujących się zmianami skórnymi. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1.Student zna i rozumie funkcje fizjologiczne podstawowych składników żywności, ich przemiany biochemiczne i chemiczne, w tym te wspierające funkcje skóry i jej elementów. |
| | 2.Student zna i rozumie 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 i rozumie wpływ składników suplementów diety i leków na organizm człowieka, w tym na procesy starzenia i funkcje skóry, włosów i paznokci. |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych, w tym wspierać |
| | 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. Student jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu diety w chorobach skóry, i krytycznej jej oceny. |
| | 2. Student jest gotów do podjęcia pracy indywidualnej jak i zespołowej 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. |
| 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 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie następujących przedmiotów: Fizjologia człowieka, Podstawy dietetyki, Chemia żywności, Kliniczny zarys chorób |
| Treści programowe modułu | Wykłady: Oś jelito-skóra – rola mikrobioty. 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 (hiperangrogenzim, hiperprolaktynemia, rola estrogenów). Schorzenia manifestujące się zmianami skórnymi. Żywienie i diety w dermatozach (trądzik pospolity, różowaty, łuszczyca i AZS). Suplementacja w problemach skórnych. Składniki bioaktywne żywności jako prozdrowotne, profilaktyczne i lecznicze składniki diety.<br>Ćwiczenia: 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 ziołowych suplementów diety. Opracowanie receptury własnego preparatu i analiza zawartości wybranych substancji bioaktywnych w proponowanych preparatach receptury własnej i/lub preparatach komercyjnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>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 Kowalczuk-Vasilev. Lublin 2022, Uniwersytet |

| | |
|---|---|
| | Przyrodniczy w Lublinie, 154 s, il., bibliogr., sum, 978-83-7259-356-6. DOI: 10.24326/mon.2022.1<br>2. 4.Żywienie w chorobach skóry. Czerwonogrodzka-Senczyna A., Zalewska-Janowska A. Warszawa : PZWL : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2024.<br>Literatura uzupełniająca:<br>Czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego:<br>1. Kosmetologia estetyczna<br>2. Postępy Dermatologii i Alergologii<br>3. Postępy Fitoterapii |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady: w formie prezentacji multimedialnej;<br>Ćwiczenia audytoryjne: prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;<br>Ćwiczenia laboratoryjne, w tym komputerowe: praca indywidualna (projekt diety z wykorzystaniem dedykowanego programu) i zespołowa (opracowanie receptury własnego preparatu i laboratoryjna ocena jego właściwości) |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:<br>W1, W2, W3 – praca końcowa zaliczeniowa pisemna<br>U1, U2, U3 – ocena zadań praktycznych, ocena sprawozdań z zajęć laboratoryjnych<br>K1, K2, K3 – aktywność na zajęciach (ocena udziału w<br>dyskusji) ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej), ocena wypowiedzi ustnych<br><br>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:<br>• *Dziennik prowadzącego*<br>• *Ocena prac: ocena z projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń*<br>• *Ocena z zaliczenia końcowego* |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową ma wpływ średnia ocena z ćwiczeń (kolokwium oraz ocena z projektów ) (45%), aktywność studentów (5%) i ocena z zaliczenia końcowego (50%).<br>Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:<br>Godziny kontaktowe<br>– wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 22 godz./0,88 ECTS<br><br>Niekontaktowe |

| | |
|---|---|
| | – przygotowanie prezentacji na zajęcia (8 godz./0,32 ECTS),<br>– studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS),<br>– przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS),<br>Łącznie 28 godz./1,12 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – wykład (7 godz./0,28 ECTS),<br>– ćwiczenia (10 godz./0,4 ECTS),<br>– konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),<br>Łącznie – 22 godz./0,88 ECTS |

**54.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 10:**<br>Rynek i marketing produktów żywnościowych<br>*Market and marketing of food products* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (0,72/2,28) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. 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 i rozumie strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata. |
| | 2. Zna i rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych. |
| | 3. Zna i rozumie 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. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1, W2, W3 – DI_W04, DI_W12,<br>U1 – DI_U01, DI_U08<br>U2 – DI_U05, DI_U12<br>U3 – DI_U04, DI_U12<br>K1, K2 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Psychologia ogólna, Technologie informacyjne, Edukacja żywieniowa |
| 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 | Literatura podstawowa:<br>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>Literatura uzupełniająca:<br>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. |

| | |
|---|---|
| | Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.<br>Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Masłowski K., Bieganowski M.. (2022): AdBook – Marketing internetowy w pigułce. VERSEO, verseo.pl<br>Kubaszewski i wsp. (2024): Marketing & Sales Automation w praktyce. VERSEO, verseo360.pl |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka<br>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową składają się:<br>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;<br>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1<br>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2 |
| Bilans punktów ECTS | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,<br>- udział w konsultacjach – 2 godz.,<br>Godziny kontaktowe: 18 godz./0,72 ECTS<br>- przygotowanie projektu – 20 godz.,<br>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 25 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia – 12 godz.<br><br>Godziny niekontaktowe: 57 godz./2,28 ECTS<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 – 8 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.<br>- udział w konsultacjach – 2 godz.<br>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS |

**54.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot do wyboru 10**<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 | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (0,72/2,28) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Paweł Żółkiewski |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z obecnymi tendencjami rynku usług dietetycznych oraz narzędziami w ramach marketing-mix stosowanymi w przypadku tego typu działalności. Celem dodatkowym jest również nabywanie kompetencji społecznych w ramach opracowywanego projektu marketingowego. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego |
| | 2. Zna i rozumie rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych |
| | 3. Zna i rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna |
| | Umiejętności: |
| | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek |
| | 2. Potrafi zaplanować marketing-mix dla usługi dietetycznej z uwzględnieniem produktu, ceny, miejsca, promocji, rynku, persony … |
| | 3. Umie zaplanować cele oraz metody weryfikacji założonych celów marketingowych |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Jest gotów do propagowania zmiany zachowań żywieniowych z wykorzystaniem marketingu społecznego czy content marketingu oraz za pośrednictwem klasycznych i alternatywnych usług dietetycznych |

| | |
|---|---|
| | 2. Jest gotów do współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role, a także przyjmowania roli obiektywnego oceniającego w stosunku w pracy i osiągnięć innych grup |
| | 1. Zna uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego |
| 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_U10<br>U3 – DI_U05, DI_U12<br>K1, K2 – DI_K07 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Psychologia ogólna, Technologie informacyjne, Edukacja żywieniowa |
| Treści programowe modułu | Rynek usług dietetycznych podlega prawom rynkowym, a nadążając za nimi ewoluuje. Generalnie ma tendencję rosnącą. W ostatnich latach wiele sieciowych gabinetów i klinik zaczęło oferować w ramach swoich pakietów i usług porady dietetyczne. Tendencję wzrostową zachowuje również cena podstawowych usług dietetycznych w formie offline. Coraz częściej pojawiają się jednak substytuty tj. bezpłatna usługa Diety NFZ (diety.nfz.gov.pl) czy Narodowe Centrum Dietetyczne Online (poradnia.ncez.pl) realizowane przez Narodowe Centrum Edukacji 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 problemy otyłości i potrzeb zmiany zachowań żywieniowych. Te wszystkie elementy sprawiają, że oprócz kierunkowej wiedzy merytorycznej w zawodzie dietetyka ważne są również kompetencje m.in w obrębie znajomości specyfiki rynku i mechanizmów marketingowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>Bukowska-Piestrzyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o.<br>Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań<br>Literatura uzupełniająca: |

| | |
|---|---|
| | Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.<br>Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice<br>Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice<br>Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl<br>Masłowski K., Bieganowski M.. (2022): AdBook – Marketing internetowy w pigułce. VERSEO, verseo.pl<br>Kubaszewski i wsp. (2024): Marketing & Sales Automation w praktyce. VERSEO, verseo360.pl |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka<br>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową składają się:<br>- w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2;<br>- w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1<br>- w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2 |
| Bilans punktów ECTS | - udział w wykładach – 8 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.,<br>- udział w konsultacjach – 2 godz.,<br>Godziny kontaktowe: 18 godz./0,72 ECTS<br>- przygotowanie projektu – 20 godz.,<br>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 25 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia – 12 godz.<br><br>Godziny niekontaktowe: 57 godz./2,28 ECTS |

| | |
|---|---|
| | Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 8 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz.<br>- udział w konsultacjach – 2 godz.<br>Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,72 punktom ECTS |

**55.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot humanistyczny II:**<br>Przedsiębiorczość akademicka<br>*Academic entrepreneurship* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 1 (0,68/0,32) |
| 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 szeroko pojętej przedsiębiorczości akademickiej, jak również wskazanie współczesnych narzędzi jej promocji |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Student zna i rozumie współczesne uwarunkowania dotyczące tworzenia i rozwoju form przedsiębiorczości akademickiej |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi wyszukać informacje na wskazany temat i efektywnie je wykorzystać |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów pracy indywidualnej i zespołowej na rzecz społeczności, podejmując w grupie różne role |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W12<br>U1 – DI_U12<br>K1 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |

| | |
|---|---|
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Rynek i marketing produktów żywnościowych i usług dietetycznych |
| Treści programowe modułu | Podstawowe zagadnienia dotyczące: przedsiębiorczości akademickiej w teorii i praktyce, podmiotów budujących ekosystem wsparcia, współczesnych narzędziach promocji przedsiębiorczości akademickiej |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Łochnicka D. „Przedsiębiorczość akademicka – istota, znaczenie, uwarunkowania rozwoju", Wydawnictwo UŁ, Łódź, 2023<br>2. Wodo W., Kuźma N. „Przedsiębiorczość akademicka. Narzędzi i techniki planowania start-upu", Wydawnictwo UP we Wrocławiu, Wrocław, 2020<br>Literatura uzupełniająca:<br>3. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne" tom 3, PWN, 2023 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – ocena zaliczenia końcowego<br>U1 - ocena prezentacji<br>K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prezentacje archiwizowane w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 60% ocena z zaliczenia pisemnego + 30% ocena prezentacji + 10% ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS),<br>- przygotowanie prezentacji (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie 8 godz./0,32 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS |

**55.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Przedmiot humanistyczny II:**<br>Podstawy negocjacji<br>*Basics of negotiation* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 1 (0,68/0,32) |
| 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 podstaw negocjacji, rozwiązywania konfliktów i podejmowania wspólnych decyzji podczas pracy w zespole, z zachowaniem zasad etyki |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | 1. Student zna i rozumie uwarunkowania współpracy zespołowej w celu rozwoju wspólnych przedsięwzięć, w szczególności w kontekście zachowania zasad negocjacji i postępowania w trudnych sytuacjach |
| | Umiejętności: |
| | 1. Student potrafi wyszukać informacje na wskazany temat i efektywnie je wykorzystać |
| | Kompetencje społeczne: |
| | 1. Student jest gotów pracy indywidualnej i zespołowej na rzecz społeczności, podejmując w grupie różne role |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>K1 – DI_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Rynek i marketing produktów żywnościowych i usług dietetycznych |
| Treści programowe modułu | Podstawowe zagadnienia dotyczące: istoty negocjacji, postępowania w trudnych sytuacjach oraz zachowania zasad etyki w negocjacjach |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:<br>1. Kowalczyk E. „Psychologia negocjacji. Między nauką a praktyką zarządzania”, Wydawnictwo PWN, 2021 |

| | |
|---|---|
| | 2. Kałucki K. „Techniki negocjacyjne”, Wydawnictwo Difin, 2018<br>Literatura uzupełniająca:<br>4. Kamiński J. „Negocjowanie, techniki rozwiązywania konfliktów", Wydawnictwo. Poltekst, Warszawa, 2023 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – ocena zaliczenia końcowego<br>U1 - ocena prezentacji<br>K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prezentacje archiwizowane w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 60% ocena z zaliczenia pisemnego + 30% ocena prezentacji + 10% ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>- wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS<br><br>Niekontaktowe<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS),<br>- przygotowanie prezentacji (3 godz./0,12 ECTS),<br>Łącznie 8 godz./0,32 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - wykład (16 godz./0,64 ECTS),<br>- konsultacje (1 godz./0,04 ECTS),<br>Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS |

## 56.Karta opisu zajęć (sylabus)

| | |
|---|---|
| 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>Doskonalenia wygłaszania wypowiedzi i umiejętności łączenia faktów z różnych obszarów dietetyki. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| | W1. Zna i rozumie znaczenie krytycznej analizy wyników badań naukowych w kontekście tematyki przygotowywanego projektu licencjackiego<br>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. *Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich, Załącznik I.12-05*<br>U2. Potrafi wybierać literaturę fachową, w tym obcojęzyczną, związaną z tematem projektu licencjackiego, korzysta z zasobów bibliotecznych, jak również z internetowych źródeł literaturowych. |
| | Kompetencje społeczne: |
| | K1.Student jest gotów do aktywnej dyskusji na temat projektów prezentowanych na seminarium<br>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 | Literatura podstawowa<br>*1.* Instrukcja I.10. *Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich*<br><br>Literatura uzupełniająca<br>1. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 4. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>5. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>6. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – ocena odpowiedzi na pytania<br>W2 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania<br>U2 – ocena udziału w dyskusji i obrony zasadności doboru literaturry<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>K2<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, dokumentacja realizacji poszczególnych fragmentów projektu licencjackiego, formularze oceny pracy studenta na seminarium dyplomowym 2 (*Załącznik I.10-05)* |
| 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 | 1. Godziny kontaktowe<br>2. Udział w seminarium – 21 godz.,/1,4 ECTS<br>3. Udział w konsultacjach -5godz.,/0,2 ECTS<br>4. Łącznie godziny kontaktowe 26 godz.,/1,04 ECTS<br>5.<br>Godziny niekontaktowe |

| | |
|---|---|
| | 6. Przygotowanie do wystąpienia ustnego i dyskusji– 25 godz./1 ECTS<br>7. Gromadzenie literatury – 49 godz./1,96 ECTS<br>8. Łącznie godziny niekontaktowe 74 godz.,/2,96 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | 9. Udział w seminarium – 35 godz.,/1,4 ECTS<br>Udział w konsultacjach -5godz.,/0,2 ECTS<br>Łącznie godziny kontaktowe 40 godz.,/1,6 ECTS |

**57.Karta opisu zajęć (sylabus)**

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | **Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy**<br>*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 | 5 (0,48/4,52) |
| 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 | Wiedza: |
| | W1. zna i rozumie zagadnienia problemowe obejmujące tematykę projektu licencjackiego oraz sposoby ich rozwiązania |

| | |
|---|---|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 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: |
| | K1.Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności z zachowaniem kwestii etycznych |
| 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_U01, DI_U02, DI_U03, DI_U04, DI_U05, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, DI_U10, DI_U11, DI_U12<br>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<br>K1 - DI_K01, DI_K02, DI_K03, DI_K04, DI_K05, DI_K06, DI_K07 |
| 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 | W1. Nadzorowanie postępów w przygotowaniu projektu podczas konsultacji z opiekunem seminarium. |

| | |
|---|---|
| | W2. Ocena z obrony projektu licencjackiego. Ocena odpowiedzi udzielanych podczas egzaminu, potwierdzających wiedzę z przedmiotów realizowanych w trakcie studiów pierwszego stopnia<br>U1. Prezentacja projektu licencjackiego w formie multimedialnej,<br>U2. Ocena umiejętności argumentowania i obrony proponowanych w projekcie rozwiązań<br>K1. Ocena poprawności formułowanych wniosków i podsumowań, odpowiedzi na pytania |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | 50% ocena części praktycznej egzaminu (prezentacji skróconego projektu licencjackiego, odpowiedzi na pytania do projektu, ocena recenzenta)<br>50% ocena części teoretycznej egzaminu (odpowiedzi na pytanie ogólne i kierunkowe z przedmiotów realizowanych w toku studiów) |
| Bilans punktów ECTS | Godziny kontaktowe<br>Udział w konsultacjach - 10 godz./0,4 ECTS),<br>Egzamin (2 godz./0,08 ECTS).<br>Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS<br><br>Godziny niekontaktowe<br>Przygotowanie do obrony projektu (30 godz./1,2 ECTS),<br>Studiowanie literatury (33 godz./1,32 ECTS),<br>przygotowanie do części teoretycznej egzaminu (50 godz./2 ECTS),<br>Łącznie 113 godz./4,52 ECTS<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w konsultacjach - 10 godz./0,4 ECTS),<br>Egzamin (2 godz./0,08 ECTS).<br>Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS |