UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w Lublinie | WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

odnoszące się do efektów uczenia

Studia stacjonarne 1. stopnia
stan na 1.10.2026

Semestr 1 (rok I)

1.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Anatomia człowieka** *Human anatomy*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
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:
	W. zna i rozumie budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka
	W. potrafi ogólnie scharakteryzować podstawowe schorzenia poszczególnych układów w organizmie człowieka
	Umiejętności:
	U. potrafi określić podstawowe schorzenia dotyczące układu pokarmowego
	Kompetencje społeczne:
	K. 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; U3- DI U03; 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 budowa gruczołów dokrewnych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II Woźniak W. Anatomia człowieka Literatura uzupełniająca: Krechowiecki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I-V
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone), szkielet człowieka
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W- ocena z zaliczeń cząstkowych (kolokwium); egzamin pisemny; U- ocena kolokwiów; aktywność podczas zajęć K- zachowanie i aktywność na zajęciach; ocena udziału w dyskusji; ocena pytań otwartych; Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny- archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej;

	W trakcie modułu przewiduje się cztery zaliczenia (cząstkowe) dotyczące: 1) osteologii, miologii i artrologii; 2) układu oddechowego i krwionośnego; 3) układu pokarmowego 4) układu moczowo-płciowego. Każde zaliczenie cząstkowe odbywa się w formie pisemnej (pytania zamknięte i otwarte). Ocena końcowa z modułu stanowi: 1. średnią arytmetyczną z czterech zaliczeń cząstkowych. 2. ponadto do zaliczenia modułu niezbędna jest obecność w co najmniej 85% ćwiczeń przewidzianych w planie modułu oraz 3. pisemny egzamin końcowy składający się z 40-50 pytań (pytania otwarte, zamknięte). Pytania dotyczą zarówno materiału wykładowego, jak i materiału prezentowanego w trakcie ćwiczeń. Aby uzyskać ocenę pozytywną z egzaminu końcowego student jest zobowiązany do uzyskania co najmniej 51% wszystkich możliwych do zdobycia punktów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa wyliczana jest na podstawie: oceny z modułu (waga 10%) oraz oceny z egzaminu końcowego (waga 90%). Ocena modułu: Zaliczenie I - waga 25% Zaliczenie II - waga 25% Zaliczenie III - waga 25% Zaliczenie IV- waga 25%
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz./1,2 ECTS (KT) udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz./0,6 ECTS (KT) udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu =3 godz./0,12 ECTS (KT) obecność na egzaminie – 2 godz./0,08 ECTS (KT) Łącznie godz. kontaktowych 50 godz. co odpowiada 2,0 ECTS przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 godz./0,8 ECTS (NKT) przygotowanie do kolokwiów – 1 x 5 godz. = 5 godz./0,2 ECTS (NKT) przygotowanie do egzaminu – 25 godz./1 ECTS (NKT) Łącznie godz. niekontaktowych 50 godz. co odpowiada 2,0 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach –30godz./1,2 ECTS udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych–15godz./0,6 ECTS obecność na egzaminie–2godz./ 0,08 ECTS

	udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu =3 godz./0,12 ECTS (KT) Łącznie 50 godz. kontaktowych co odpowiada 2,00 pkt ECTS

2.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Podstawy żywienia człowieka** *Bases of human nutrition*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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 przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	W3.Zna irozumie 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, W2 - DI_W03 W3 - DI_W03, DI_W08 U1 - DI_U08, U2 - DI_U02, DI_U09 U3 - DI_U01, DI_U08, K1 - DI_K04, DI_K06 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. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2024, Wyd. NIZP-PZH, red. E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska, H. Mojska Literatura zalecana: Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2022. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i

	typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem do analizy i układania jadłospisów, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu 70% + 30% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 65 godz./2,6 ECTS Niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz., przygotowanie do egzaminu – 22 godz. Łącznie 60 godz./2,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 65 godz./2,6 ECTS

3.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia** **Law and economics in health protection**
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 w tym (1,32/0,68))
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Piotr Chojnacki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Ekonomii i Agrobiznesu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi prawami ekonomicznymi i zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia
	2.W2. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i zasadach finansowania w ochronie zdrowia
	3.W3. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia
	Umiejętności:
	1.U1. Potrafi znaleźć i interpretować odpowiednie akty prawne w obszarze prawa i ekonomiki ochrony zdrowia.
	Kompetencje społeczne:
	1.K1. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia.
	2.K2. Jest gotów do dzielenia się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W12 W2- DI_W12 W3- DI_W12 U1-DI_U12 K1-DI_K07
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy ekonomii i prawa.

Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące organizacji systemu ochrony zdrowia, finansowania świadczeń opieki zdrowotnej, finansowania świadczeń społecznych z budżetu, porównania systemów i modeli finansowania ochrony zdrowia oraz prawnych aspektów funkcjonowania w służbie zdrowia w szczególności zagadnień dotyczących praw pacjenta, odpowiedzialności zawodowej i cywilnej w obszarze ochrony zdrowia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura obowiązkowa: - Kubiak R. (red.) *Prawo medyczne oraz inne akty prawne*, C.H.Beck 2022 -Paszkowska M. *Polski system ochrony zdrowia*, Difin 2020 - Suchecka J. (red.) *Ekonomia zdrowia i opieki zdrowotnej*, Wolters Kluwer, wyd. II 2016 - Sygit B., Wąsik D.; *Prawo ochrony zdrowia* Dyfin 2016 - Nojszewska E.*, System ochrony zdrowia w Polsce. Oficyna a Wolters Kluwer 2016* 2. Literatura zalecana: - Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190 - Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 151
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład konwencjonalny wykład problemowy *dyskusja* *studia* literaturowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy) W2 - ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy) U1 – ocena z kolokwium pisemnego (sprawdzian testowy) K1 – ocena wypowiedzi studenta podczas dyskusji i wystąpień. 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. Ocena końcowa – ocena 100% z kolokwium zaliczeniowego. Ocena końcowa może być podwyższona za aktywny udział studenta wykładzie problemowym i konwersatoryjnym.

	Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - wykład – (30 godz./0,84 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie 33 godz/ 1,32 ECTS Niekontaktowe: studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS), przygotowanie zaliczenia końcowego (10 godz./0,40 ECTS), Łącznie 17 godz/0,68 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład – (30 godz./0,84 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie 33 godz/ 1,32 ECTS

4.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Psychologia ogólna** *General psychology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1.28/0,72
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	Wiedza: W1. zna i rozumie podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw. W2. zna i rozumie objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka. W3. zna i rozumie zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.
	Umiejętności: U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną. U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta. U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.
	Kompetencje społeczne:
	K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek. K2. Jest świadomy konieczności uwzględniania indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W01 DI2A_W01 W02 DI2A_W02 U04 DI2A_U04 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: Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson, E.,Wilson, T.,Akert, R.(1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka. Grzesiuk, L. , Trzebińska, E. (1989). Jak ludzie porozumiewają się? Warszawa: NK. Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. literatura uzupełniająca Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP. Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1.Wykład, wykład problemowy 2. Prezentacja 3. Dyskusja 4. Pokaz
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-zaliczenie pisemne (test) W2-zaliczenie pisemne(test) W3-zaliczenie pisemne(test) U1-ocena pytań otwartych na teście U2-ocena pytań otwartych na teście U3- ocena pytań otwartych na teście K1-ocena pytań otwartych na teście K2- ocena pytań otwartych na teście Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne (test) W1, W2, W3, K1, K2, U1, U2, U3 – 100%
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach: 30 godzin (kontaktowe) -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 2x1 godzin = 2 godziny (kontaktowe). Łączny bilans godzin kontaktowych 32 godziny, co odpowiada 1,28 punktom ECTS -przygotowanie do zaliczenia 18 godzin Łączny bilans godzin niekotaktowych 18godzin, co odpowiada 0,72 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz.; konsultacjach 2 godz.;

5.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Metody analizy instrumentalnej** *Instrumental methods of analysis*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,48/1,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Ewelina Zielińska
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. Jest gotów do podjęcia współpracy w ramach wykonywania eksperymentów oraz podejmowania jak i delegowania poszczególnych zadań

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W02 W2 - DI _W02 W3 - DI _W02 W4 - DI _W02 U1 - DI_U05 U2 - DI_U05 K1 - DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Matematyka, fizyka, chemia w zakresie szkoły średniej
Treści programowe modułu	Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności oraz podstawach diagnostyki laboratoryjnej: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV i VIS, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią emisyjną, potencjometrią i metodami oznaczania podstawowych składników odżywczych. 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, obliczanie na ich podstawie wskaźników jakościowych podstawowych składników odżywczych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin. 2. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu jakości żywności np. Food Chemistry, Molecules, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. Literatura uzupełniająca: 1. Szczepaniak W. (red) 2012. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, doświadczenie, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. sprawdzian pisemny W2. sprawdzian pisemny W3. sprawdzian pisemny W4. sprawdzian pisemny U1. zaliczenie wykonania sprawozdania, dyskusja U2. zaliczenie wykonania sprawozdania, dyskusja

	K1. ocena udziału w dyskusji, zachowanie i aktywność na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego,
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 100% oceny z ćwiczeń Ocena z ćwiczeń = 90% ocena z kolokwiów + 10% ocena z odpowiedzi/pracy na ćwiczeniach /dyskusja
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe: udział w wykładach (15 godz./0,6 ECTS), udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (45 godz./1,8 ECTS), udział w konsultacjach 2 godz./0,08 ECTS Łącznie – 62 godz./2,48 ECTS Godziny niekontaktowe: przygotowanie do ćwiczeń (15 godz./0,6 ECTS), dokończenie sprawozdań z ćwiczeń (7 godz./0,28 ECTS), studiowanie literatury (16 godz./0,64 ECTS) Łącznie – 38 godz./1,52 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach (15 godz./0,6 ECTS), udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (45 godz./1,8 ECTS), udział w konsultacjach 2 godz./0,08 ECTS Łącznie – 62 godz./2,48 ECTS

6.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot humanistyczny I** Historia Ziołolecznictwa *History of herbal medicine*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,16 / 0,84)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich

	chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę na temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorakich procesów metabolicznych
	2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych
	3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa oraz branży suplementów diety pochodzenia roślinnego
	Umiejętności:
	1. Umie spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności (suplementy diety)
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W01 W2 - DI _W02, DI_W05, DI _W06 W3 - DI_W11 U1 - DI_U08 K1 - DI_K06
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: *Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003* *Roczniki „Wiadomości zielarskich”*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Wykład*
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	*W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne* *W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne* *U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne* *K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne* FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej /lub cyfrowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	*Pisemne zaliczenie końcowe – 100%*
Bilans punktów ECTS	*-udział w wykładach – 25 godz.,* *- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 2 godz. = 4 godz.* *Bilans godzin kontaktowych 29 godz./1,16 pkt ECTS* *Przygotowanie do zaliczenia– 21 godz.* *Bilans godzin niekontaktowych 21 godz./0,84 pkt ECTS* *Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. Co odpowiada 2 punktom ECTS*
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	*-udział w wykładach – 25 godz.* *- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 2 godz. = 4 godz.* *Bilans godzin kontaktowych 29 godz./1,16 pkt ECTS*

6.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot humanistyczny I** Metody skutecznego studiowania *Methods of effective studying*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
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
	2.Jest gotów do współdziałania w grupie przyjmując w niej różne role,w społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W04 W2 – DI_W04 W3 – DI_W04 U1 – DI_U12 U2 – DI_U04 K1 – DI_K01 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 – A. Kuźniar, R. Towalski „Wprowadzenie do metodyki studiowania”, Warszawa, 2020 – P. Wasylczyk, „Prezentacje naukowe praktyczny poradnik dla studentów, doktorantów i nie tylko”, Warszawa, 2017

	Literatura uzupełniająca – 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 W1-3 – zaliczenie pisemne U1 – zaliczenie pisemne U2 – projekt K1 – esej K2 – zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się 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 – wykłady (25 godz./1 ECTS) Godziny niekontaktowe – przygotowanie projeku, referatu i eseju (12 godz./0,48 ECTS) – przygotowanie do zaliczenia (13 godz./ 0,52 ECTS) Łącznie – 50 godz./2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykłady (25 godz./1 ECTS)

7.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Technologia informacyjna** *Information technology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,28/0,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Artur Mazurek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności

Cel modułu	Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	1.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 krytycznej jej oceny
	2.jest gotów do wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę wykonawcy, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U04 U2 – DI_U04 K1 – DI_K01 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 1.Wrotek W. (2025). Office 365 i 2024 PL. Grupa Wydawnicza Helion, Literatura uzupełniająca: 1. Wrotek W. (2022). Office 2021 PL. Grupa Wydawnicza Helion
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektu w formie: 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 K1 obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - 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: Godziny kontaktowe - udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. Bilans godzin kontaktowych 32 godz./1,28pkt ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz., - wykonanie samodzielne projektów – 10 godz., Bilans godzin kontaktowych 18 godz./0,72pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 punktom ECTS

8.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 1** Chemia ogólna *General chemistry*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I

Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,68/2,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Anna Ciołek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z nazewnictwem, budową i właściwościami związków chemicznych, a także z podstawowymi czynnościami laboratoryjnymi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. absolwent zna i rozumie elementy budowy materii, właściwości roztworów i związków chemicznych oraz metodykę obliczeń chemicznych.
	Umiejętności:
	1. potrafi przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne prawidłowo interpretując uzyskane wyniki.
	2. potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów samodzielnie i w zespole pracować uzyskując rzetelne wyniki doświadczeń
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 U1 – DI_U05 U2 – DI_U06 K1 – DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiadomości z chemii, matematyki i biologii z zakresu szkoły średniej
Treści programowe modułu	Treści modułu: nomenklatura chemiczna, podstawowe pojęcia i prawa chemiczne, budowa atomu i jej wpływ na właściwości pierwiastków, budowa układu okresowego; stechiometria reakcji i obliczenia stechiometryczne; roztwory (rzeczywiste i koloidalne), sposoby wyrażania stężeń – metodyka rozwiazywania zadań; reakcje zachodzące w roztworach wodnych: zobojętnianie, hydroliza, amfoteryczność; iloczyn jonowy wody, roztwory buforowe; reakcje utleniania i redukcji. Omówione zostaną również: nazewnictwo i właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Mikos-Bielak M., Piotrowski J., Stachowicz J., Warda Z. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Wydawnictwo UP w Lublinie, wyd. V, 2015.

	2.Gąszczyk R. (red) 2010 Przewodnik do ćwiczeń z chemii organicznej. WUP w Lublinie Literatura uzupełniająca: 3.Jackowska I., Piotrowski J. 2002. Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, wyd. I, 2002. 4.Piotrowski J., Jackowska I. 2011. Chemia organiczna Wydaw. UP w Lublinie 5.Bojanowska M., Czeczko R., Muszyński P., Skrzypek A. Chemia ogólna w zadaniach. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Wyd. I. 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: Wykład – prezentacja multimedialna, Ćwiczenia laboratoryjne - doświadczenia chemiczne studentów wykonywane indywidualnie lub w dwuosobowych grupach), Ćwiczenia audytoryjne - utrwalenie, rozszerzenie oraz sprawdzenie wiadomości przekazywanych na wykładzie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1– ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, U1, U2 – ocena eksperymentu, ocena sprawozdań, K1 – Ocena praktycznego wykonania ćwiczenia. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: egzaminy (archiwizowane w formie papierowej), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 70% + 30% ocena z ćwiczeń. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 67 godz./2,68 ECTS Niekontaktowe: przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), przygotowanie do kolokwiów (15 godz./0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8), przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń (5godz./0,2 ECTS) rozwiązywanie zadań rachunkowych (8 godz./0,32) Łącznie 58 godz./2,32 ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 67 godz./2,68 ECTS

8.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Przedmiot do wyboru 1 Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 1** Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej *Fundamentals of organic and inorganic chemistry*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,68/2,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Anna Ciołek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Ugruntowanie wiedzy studenta dotyczącej zagadnień z chemii organicznej i analizy chemicznej przydatnej w dalszym toku studiów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii
	2. ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko
	Umiejętności:
	1. student potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów samodzielnie i w zespole pracować (na rzecz społeczności akademickiej i poza nią), uzyskując rzetelne wyniki doświadczeń
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 W2 – DI_W06 U1 – DI_U05 K1 – DI_K02

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiadomości z chemii, matematyki i biologii z zakresu szkoły średniej
Treści programowe modułu	Treści modułu obejmują: nomenklaturę chemiczną, podstawowe pojęcia i prawa chemiczne, budowę atomu, budowę układu okresowego, stechiometrię reakcji i obliczenia stechiometryczne, roztwory i sposoby wyrażania ich stężeń, teorie kwasowo-zasadowe, iloczyn jonowy wody, reakcje zachodzące w roztworach wodnych, reakcje utleniania i redukcji. W szerokim zakresie zostaną przedstawione właściwości poszczególnych grup związków organicznych: węglowodorów, alkoholi, fenoli, aldehydów i ketonów, kwasów, tłuszczów, sacharydów, amin, amidów, aminokwasów, białek, związków heterocyklicznych. Dla wyżej wymienionych związków omawiane są właściwości fizyczne, występowanie, zastosowanie, reaktywność grup funkcyjnych i całych związków.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Mikos-Bielak M., Piotrowski J., Stachowicz J., Warda Z. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Wydawnictwo UP w Lublinie, wyd. V, 2015. 2. Gąszczyk R. (red) 2010 Przewodnik do ćwiczeń z chemii organicznej. WUP w Lublinie. Literatura uzupełniająca: 3. Jackowska I., Piotrowski J. 2002. Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, wyd. I, 2002. Piotrowski J., Jackowska I. 2011. Chemia organiczna Wydaw. UP w Lublinie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: Wykład – prezentacja multimedialna, Ćwiczenia laboratoryjne - doświadczenia chemiczne studentów wykonywane indywidualnie lub w dwuosobowych grupach), Ćwiczenia audytoryjne - utrwalenie, rozszerzenie oraz sprawdzenie wiadomości przekazywanych na wykładzie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 – ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, U1 – ocena eksperymentu, ocena sprawozdań K1 – ocena praktycznego wykonania ćwiczenia

	Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: egzaminy (archiwizowane w formie papierowej), dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 70% + 30% ocena z ćwiczeń. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 67 godz./2,68 ECTS Niekontaktowe: przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), przygotowanie do kolokwiów (15 godz./0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8), przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń (5godz./0,2 ECTS) rozwiązywanie zadań rachunkowych (8 godz./0,32) Łącznie 58 godz./2,32 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykład (30 godz./1,2 ECTS), ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 67 godz./2,68 ECTS

9.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej** *Food from classical and organic production*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)
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 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 metod 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 DI_W08
	Umiejętności:
	U 1. Potrafi interpretować wyniki obserwacji, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.
	U 2. Potrafi wyszukać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać
	Kompetencje społeczne:
	K 1. Jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie produkcji żywności klasycznej i ekologicznej oraz 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, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W-1 - DI_W05 W2 - DI_W08 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 K1 – DI _K01 K2 – DI_K02
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

	Ćwiczenia obejmują: prognozowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego; ocenę obecnej sytuacji produkcji ekologicznej w Polsce poprzez identyfikację problemów, zagrożeń jak i szans oraz mocnych stron ekoproduktów, przeprowadzanie oceny poprawności oznakowania żywności ekologicznej i klasycznej; analiza porównawcza podstawowej wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mlecznych; analiza porównawcza wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mięsnych wyprodukowanych z mięsa różnych gatunków zwierząt; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej, np. produktów mlecznych, miodów, jaj, mięsa, żywności roślinnej;
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 2. USTAWA z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej, Dz. U. 2022 poz. 1370 Strony internetowe: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, IJHARS, jednostki certyfikujące, materiały szkoleniowe ODR, artykułu popularno-naukowe, ogólnodostępne webinary itp.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym ocena organoleptyczna) 2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach 3) 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: - udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach –3 godz., Łącznie 33 godz. co odpowiada 1,32 punktom ECTS. Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych –5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.

	Przygotowanie do zaliczenia - 7 Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,68 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym: -udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach –3 godz., Łącznie 33 godz. co odpowiada 1,32 punktom ECTS.

10.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Wychowanie fizyczne 1** *Physical education 1*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Opanowanie przez studenta umiejętności pływania (podstaw techniki poszczególnych stylów pływackich kraul, grzbiet, klasyk, delfin)
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.anatomiczną budowę i fizjologiczne funkcjonowanie organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI_W01 2.wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interpretacje ze składnikami żywności DI_W11
	Umiejętności:
	1. planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności DI_U01

	Kompetencje społeczne:
	1.systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki DI_K01 2.pracy indywidualnej i zespołowej oraz współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy i zlecającego DI_K02 3.dostrzegania potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia DI_ K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W1- DI_W11 U1- DI_U01 K1- DI_K01 K1- DI_K02 K1- DI_K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywności fizycznej w wodzie oraz posiadanie stroju do pływania aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: koszykówki – podania i chwyty, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Grządziel G., *Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki*. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. Huciński T., *Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie*. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. Oszast H., Kasperzec M., *Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania.* Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., *Trening siłowy – mechanika mięśni*. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	metody podające: opis i objaśnienie metody eksponujące: pokaz metody praktyczne: ćwiczenia praktyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 – ocena pracy na ćwiczeniach U1 – ocena pracy na ćwiczeniach zaliczenie praktyczne ćwiczeń K1 - ocena pracy na ćwiczeniach i zaliczenie praktyczne ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Frekwencja i aktywny udział w ćwiczeniach 70% Ocena z zaliczenia praktycznego ćwiczeń 30%.
Bilans punktów ECTS	-
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach – 30 godz. udział w konsultacjach – 2 godz. Łącznie 32 godz.

Semestr 2 (rok I)

11.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Kultura żywienia** *Food culture*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,52/0,48)
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
	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 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 U1 – DI_U12 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: 1. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium”, PZWL, 2022 2. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, 2022 Literatura uzupełniająca: 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 U1 - ocena prezentacji K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym 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	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (10 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 13 godz./0,52 ECTS

	Niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), - studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS), Łącznie 12 godz./0,48 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (10 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS). Łącznie – 13 godz./0,52 ECTS

12.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Kwalifikowana Pierwsza Pomoc** *Qualified First Aid*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Zbigniew Grądzki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych Wydziału Medycyny Weterynaryjnej
Cel modułu	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	W1–DI_W04 W2–DI_W01 W2–DI_W06 W2–DI_W10 W2–DI_W11 U1–DI_U05 U1–DI_U10 U2–DI_U05 U2–DI_U10 K1–DI_K02 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 1.Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011 2.Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010. Literatura uzupełniająca 1.Wytyczne resuscytacji 2021. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2021, wyd. 1. 2.Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011.

	3.Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006. 4.Chrząszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004. 5.Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003. 6.Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012. 7.Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011. 8.Rutkowska M., Adamska E., Reśko-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. a-medica press, 2011. 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. 11.Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013. 12.Szarpak Ł.: Kwalifikowana pierwsza pomoc. Atlas procedur. Makmed, 2016. 13.Dąbrowska A., Witt M., Dąbrowski M.: Ratownictwo medyczne Kwalifikowana pierwsza pomoc. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu, 2014. 14.Mikołajczak A.: Pierwsza pomoc. Publicat S.A. Poznań, 2019. 15.Kmieciak B., Zawadzki D., Sikora J.: Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia. Medical Education, 2021. 16.Szarpak Ł., Madziała M.: Kwalifikowana pierwsza pomoc Egzamin testowy w pytaniach i odpowiedziach. Makmed, 2014. 17.Brown A., Cadogan M.: Medycyna ratunkowa. Esteri Edra Urban & Partner, 2023. 18.Jalali R.: Pierwsza pomoc dla studentów uczelni medycznych. First aid for the students of medical schools. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2025. 19.Nitecki J., Chomoncik M.: Złote minuty w obrażeniach ciała. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2017. 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 U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Prace etapowe: sprawdziany pisemne, dziennik prowadzącego Prace końcowe: zaliczenie końcowe, wyniki archiwizowane w formie papierowej i cyfrowej –
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń: średnia arytmetyczna ocen uzyskanych ze sprawdzianów testowych. Pozytywna ocena jest warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego. Ocena końcowa (zaliczenie): ocena z części praktycznej 80% + 20% ocena ze sprawdzianu wiedzy teoretycznej.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe –ćwiczenia audytoryjne (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia laboratoryjne (30 godz./1,2 ECTS –konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 47 godz./1,88 ECTS Niekontaktowe –przygotowanie do ćwiczeń praktycznych (14 godz./0,56 ECTS), –studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS), –przygotowanie do zaliczenia (4 godz./0,16 ECTS), Łącznie 28 godz./1,12 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	–Udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 15 godz.; w ćwiczeniach laboratoryjnych – 30 godz.;konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 47 godz./1,88 ECTS

13.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Biochemia ogólna i żywności** *General and Food Biochemistry*
Język wykładowy	Język polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy

Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (3,24/1,76)
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:
	2. 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 W2 - DI_W02 U1 - DI_U09 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: 1. Hames, B. D., Hooper, N. M., & Houghton, J. D. (2021). Biochemia. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 2. Leszczyńsk i B., Podstawy biochemii z elementami biochemii żywności. Siedlce: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego. 2011. 3. Kączkowsk i J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009, 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. Literatura uzupełniająca: 1. Berg, J. M., Stryer, L., Tymoczko, J. L., & Gatto, G. J. (2018). Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN. 2. Ciborowsk a H., Ciborowski A. & Wydawnictwo Lekarskie PZWL. (2021). Dietetyka. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL. 3. 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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1- wykonanie eksperymentu i sprawozdania K1 - praca studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: wybrane sprawdziany i sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzaminy przechowywane w formie papierowej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego (75%) + ocena ze sprawdzianów (25%). Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 100%. Ocena

<table>
<tr><td></td><td>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>30</td><td>1,2</td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>45</td><td>1,8</td></tr>
<tr><td>Konsultacje</td><td>4</td><td>0,16</td></tr>
<tr><td>Egzamin</td><td>2</td><td>0,08</td></tr>
<tr><td>Łącznie kontaktowe</td><td>81</td><td>3,24</td></tr>
<tr><td colspan="3">NIEKONTAKTOWE</td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do ćwiczeń</td><td>4</td><td>0,16</td></tr>
<tr><td>Dokończenie opisów ćwiczeń</td><td>2</td><td>0,08</td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do sprawdzianów</td><td>8</td><td>0,32</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do egzaminu</td><td>30</td><td>1,2</td></tr>
<tr><td>Łącznie niekontaktowe</td><td>44</td><td>1,76</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>- udział w wykładach - 30 godz.
- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz.
- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 4 godz.
- obecność na egzaminie - 2 godz.
Łącznie 81 godz. co odpowiada 3,24 punktom ECTS</td></tr>
</table>

14.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Podstawy dietetyki** *Basics of dietetics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,8/2,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Sachadyn-Król

Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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.
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, 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 U1 - DI_U01 U2 - DI_U09 K1 - DI_K01 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: 1. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., Rudnicka A.: PZWL, Warszawa, 2019. 2. Normy żywienia dla populacji Polski, red. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2024 Literatura uzupełniająca: 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: W1, W2, W3 – kolokwium, egzamin U1, U2 – kolokwium, wykonanie ćwiczeń K1, K2 – obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: 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: Godziny kontaktowe: - wykłady (30/1,2 ECTS) - ćwiczenia (30/1,2 ECTS) - konsultacje (6/0,24 ECTS) - egzamin (4/0,16 ECTS) Łącznie 70 godz.- 2,8 ECTS Godziny niekontaktowe: - studiowanie literatury (5/0,2 ECTS) - przygotowanie do ćwiczeń (30/1,2 ECTS) - przygotowanie do egzaminu końcowego (20/0,8 ECTS) Łącznie 60 godz. - 2,2 ECTS Suma 150 godzin/5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady (30/1,2 ECTS) - ćwiczenia (30/1,2 ECTS) - konsultacje (6/0,24 ECTS) - egzamin (4/0,16 ECTS) Łącznie 70 godz./2,8 ECTS

15.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**BHP z ergonomią** *Work Safety and Ergonomics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,56/0,44)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Piotr Maksym
Jednostka oferująca moduł	Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną

	w zakresie dostosowania stanowisk pracy, technologii oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi chroniącymi pracownika. Przedstawienie uregulowań z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie treści 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, w społeczności akademickiej i poza nią.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W04 U1 - DI_U10 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	Literatura podstawowa 1. Górska E., Ergonomia. Projektowanie-diagnoza-eksperymenty. Wyd. Pol. Warszawska. 2021. 2. Rączkowsk i B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2024 Literatura uzupełniająca

	Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1999. 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; U1 - zaliczenie pisemne; K1 - zaliczenie pisemne. 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 wykłady10 godz/ 0,40 ECTS konsultacje 4godz./ 0,16 ECTS Razem (g. kontaktowe) 14 godz./0,56 ECTS Godziny niekontaktowe ECTS studiowanie literatury 8 godz./ 0,32 ECTS przygotowanie do zaliczenia 3godz./ 0,12 ECTS Razem (g. niekontaktowe)11godz./ 0,44 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz. - Łącznie 14 godz. co odpowiada 0,56 punkta ECTS

16.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Fizjologia człowieka** *Human Physiology*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,36/2,64)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Małgorzata Kapica
Jednostka oferująca moduł	Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Katedra Fizjologii Zwierząt
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy w zakresie prawidłowej czynności całego organizmu człowieka,

	wzajemnych związków pomiędzy poszczególnymi układami i narządami oraz zapoznanie studentów z mechanizmami warunkującymi prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka i zapobiegającymi powstawaniu stanów chorobowych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. na i rozumie temat fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie
	2. Zna 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- DI_W01, W2 - DI_W10, W3- DI_W11, U1- DI_U03, U2- DI_U05, K1- DI_K01, K2- DI_K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli 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 1.*W. Ganong: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.* *2. W. Traczyk: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej* Literatura uzupełniająca *1. S. Konturek Fizjologia człowieka. Tom 5. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne* *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 Umiejętności - Ocena eksperymentów podczas ćwiczeń laboratoryjnych, ocena z wykonania sprawozdania Kompetencje- ocena pytań otwartych, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20% oceny końcowej Ocena z egzaminu 80% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe udział w wykładach-30 godz./ 1,2 ECTS -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 20 godz./ 0,8 ECTS -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5godz.=5 godz/0,2 ECTS -udział na egzaminu- 4godz./0,16ECTS Łącznie 59 godz./2,36 ECTS

	Godziny niekontaktowe: -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 10x1godz.=10 godz. 0,4 ECTS -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x2godz.=20 godz. 0,8 ECTS - - przygotowanie do egzaminu - 36 godz.=40 godz. 1,44 ECTS Łącznie 66 godz./2,64 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach-30 godz./ 1,2 ECTS -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 20 godz./ 0,8 ECTS -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5godz.=5 godz/0,2 ECTS -udział na egzaminu- 4godz./0,16ECTS

17.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 2:** Podstawy żywienia zbiorowego *Basics of collective nutrition*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,84/0,16)
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 U1 – DI_U01 K1 – DI_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz zagadnień z zakresu kultury żywienia
Treści programowe modułu	Zagadnienia dotyczące podstaw żywienia zbiorowego w zakładach typu zamkniętego i otwartego, planowanie jadłospisów i posiłków z uwzględnieniem struktury organizacyjnej zakładu, zaplecza technicznego i zasobów ludzkich oraz kosztów żywienia
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 2. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024 3. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL, 2022 Literatura uzupełniająca: 4. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne" tom 3, PWN, 2023 5. 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 U1 - ocena projektu K1 - ocena pracy w grupie i aktywności na zajęciach 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 = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10% ocena aktywności na zajęciach Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,04 ECTS), Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć i zaliczenia końcowego (4 godz./0,16 ECTS), Łącznie 4 godz./0,16 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,04 ECTS), Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS

17.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 2:** Żywienie zbiorowe różnych grup ludności *Collective nutrition of different population groups*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,84/0,16)
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
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie zasady planowania żywienia zbiorowego uwzględniającego potrzeby danej grupy ludności

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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 U1 – DI_U02 K1 – DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz zagadnień z zakresu kultury żywienia
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: 1. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024 2. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL, 2022 Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne" tom 3, PWN, 2023 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 U1 - ocena projektu K1 - ocena pracy w grupie i aktywności na zajęciach 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 = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10% ocena aktywności na zajęciach

	Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,04 ECTS), Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć i zaliczenia końcowego (4 godz./0,16 ECTS), Łącznie 4 godz./0,16 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,04 ECTS), Łącznie – 46 godz./1,84 ECTS

18.Karta opisu zajęć (sylabus)

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

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024 Literatura uzupełniajaca:

	1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) – konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) – przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

18.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 1– Niemiecki B2** *Foreign Language 1– German B2*
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1.S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: 1.J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 2.W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3.B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:

	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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

18.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 1– Rosyjski B2** *Foreign Language 1– Russian B2*
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.

	Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021 Literatura uzupełniająca: K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

19.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Wychowanie fizyczne 2** *Physical education 2*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Mgr Marek Wawer
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Opanowanie przez studenta umiejętności pływania (podstaw techniki poszczególnych stylów pływackich kraul, grzbiet, klasyk, delfin)
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.anatomiczną budowę i fizjologiczne funkcjonowanie organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DI_W01 2.wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interpretacje ze składnikami żywności DI_W11
	Umiejętności:
	1. planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności DI_U01
	Kompetencje społeczne:
	1.systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki DI_K01 2.pracy indywidualnej i zespołowej oraz współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy i zlecającego DI_K02 3.dostrzegania potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia DI_ K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W1- DI_W11 U1- DI_U01 K1- DI_K01 K1- DI_K02 K1- DI_K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy

Wymagania wstępne i dodatkowe	brak przeciwwskazań zdrowotnych do aktywności fizycznej w wodzie oraz posiadanie stroju do pływania aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach
Treści programowe modułu	– ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: – ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody – ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów – ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach – ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów – skoki startowe, nawroty odkryte i kryte – nurkowanie w głąb i na odległość
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Czabański B., Fiłon M., Zatoń K. Elementy teorii pływania, AWF Wrocław 2003. Czabański B. Kształcenie psychomotoryczne. AWF Wrocław, 2000. Bartkowiak E. Pływanie sportowe. Podstawy teoretyczne, sportowa technika pływania, motoryczność pływaka, uczenie się i nauczanie pływania, technologia treningu. COS Warszawa, 1999 Dybińska E. Uczenie się i nauczanie pływania. Zagadnienia wybrane. Podręczniki i Skrypty, nr 32, AWF Kraków 2011. Ernest K. Fizyka sportu. PWN Warszawa. 1992. Waade B. (red.) Pływanie sportowe i ratunkowe – Teoria i metodyka, AWF Gdańsk 2003.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	metody podające: opis i objaśnienie metody eksponujące: pokaz metody praktyczne: ćwiczenia praktyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 – ocena pracy na ćwiczeniach U1 – ocena pracy na ćwiczeniach zaliczenie praktyczne ćwiczeń K1 - ocena pracy na ćwiczeniach i zaliczenie praktyczne ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Frekwencja i aktywny udział w ćwiczeniach 70% Ocena z zaliczenia praktycznego ćwiczeń 30%.

Bilans punktów ECTS	-
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach – 30 godz. udział w konsultacjach – 2 godz. Łącznie 32 godz.

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej** *Professional practice - social welfare homes*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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 W2- DI_W04 U1- DI_U01

	U2- DI_U02 K1- DI_K02 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - poradnia dietetycznej** *Professional practice, dietary clinic*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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 W2- DI_W08 U1- DI_U01 U2- DI_U08 K1- DI_K06, DI_K07 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - placówki leczenie (szpitalne/ uzdrowiskowe)** *Professional practice - treatment (hospital/spa)*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 W2- DI_W07, DI_W11, DI_W10 U1- DI_U01 U2- DI_U04, DI_U08 K1- DI_K02, DI_K05 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego** *Professional practice - mass catering facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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 W2- DI_W04, DI_W08 U1- DI_U01, DI_U02 U2- DI_U10 K1- DI_K05 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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 4 (rok II)

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 2– Rosyjski B2** *Foreign Language 2– Russian B2*
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Махнач А., *Из первых уст. Русский язык для среднего уровня*, Warszawa 2021 Literatura uzupełniajaca: 5.K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025

	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. U2 – ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz prac domowych.. U3 – ocena wypowiedzi ustnych U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych. K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) - przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 2– Angielski B2** *Foreign Language 2– English B2*
Język wykładowy	angielski

Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024 Literatura uzupełniajaca: 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 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. U2 – ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz prac domowych.. U3 – ocena wypowiedzi ustnych U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych. K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) – konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) – przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 2– Niemiecki B2** *Foreign Language 2– German B2*
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019

	Literatura uzupełniająca: 1. J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3. 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. U2 – ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz prac domowych.. U3 – ocena wypowiedzi ustnych U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych. K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) – konsultacje (1 godz. /0,04 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (10 godz. /0,4 ECTS) – przygotowanie do sprawdzianów (9 godz./0,36 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz. / 1,2 ECTS) - konsultacje (1 godz. / 0,04 ECTS) Łącznie - 31 godz./1,2 ECTS

22.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Technologia żywności 1** *Food technology 1*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,6 / 1,4)
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: - zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw - omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza - :
	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. student 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- potrafi:
	1. prowadzić badania żywności i procesów technologicznych wykorzystując standardowe metody i aparaturę badawczo-pomiarową, zaplanować i zrealizować standardowe zadanie badawcze (eksperyment) dotyczące oceny jakości żywności (surowców, produktów), udokumentować je, zinterpretować wyniki i sformułować wnioski
	Kompetencje społeczne- absolwent jest gotów do:

	1. krytycznej oceny swojej wiedzy, rozwoju zawodowego, dzielenia się wiedzą, poddawania się procedurom weryfikacji kompetencji i umiejętności w zakresie technologii żywności i żywienia
	2. komunikowania i współdziałania przyjmując rolę wykonawcy lub kierownika, z uwzględnieniem kryteriów i priorytetów dotyczących technologii żywności i żywienia
	3. świadomego i odpowiedzialnego oddziaływania na produkcję żywności i żywienie człowieka z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych, troski o środowisko naturalne, bezpieczeństwo żywności i bezpieczeństwo żywnościowe
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- DI_W07 W2- DI_W07 U1- DI_U07 K1- DI_K01 K2- DI_K02 K3- DI_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli 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. 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). Literatura podstawowa: 1. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece), 2. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece). Literatura uzupełniająca: 1. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece). 2. Skrabka-Błotnicka T., Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. (jak najnowsze wydanie dostępne w bibliotece). 3. 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, 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; W2- kolokwium, zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego; U1 - wykonanie ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i obrona ustna, zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego; K1 – zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego; K2 - zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego;

	K3- zaliczenie pisemne/ocena zaliczenia pisemnego; 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: Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów (kolokwiów) 100%, przy czym zaliczone ma być 100% ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 30 godz./1,2 pkt ECTS kontaktowych -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 30 godz./1,2 pkt ECTS kontaktowych - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i zaliczenia – 5 godz./0,2 pkt ECTS Bilans godzin kontaktowych 65 godz./2,6 pkt ECTS - przygotowanie do ćwiczeń 10 godz./0,357 pkt ECTS niekontaktowych - sporządzanie sprawozdań – 5x1 godz. = 5 godz./0,2 pkt ECTS niekontaktowych - przygotowanie do zaliczenia 15 godz./0,535 pkt ECTS - zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem - 5 godz./0,2 pkt ECTS Bilans godzin nie kontaktowych 35 godz./1,4 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 30 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i zaliczenia – 5 godz./0,2 pkt ECTS Bilans godzin kontaktowych 65 godz./2,6 pkt ECTS

23.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Chemia żywności** *Food chemistry*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,68/2,32)
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, przyjmując w niej różne role, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią.
	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 W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05 W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7 W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6 U1 - DI_U07 U2 - DI_U05 K1- DI_K02 K2 - DI_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: 1. Sikorski Z. Chemia żywności t. 1, 2 i 3, Wyd. WNT, Warszawa 2017 3. Wybrane zagadnienia z chemii żywności z elementami analizy jakościowej. H. Grajeta, A. Prescha. Wydawca: UM Wrocław, 2024 Literatura uzupełniająca: 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 W2. sprawdzian, egzamin pisemny W3. sprawdzian, egzamin pisemny U1. ocena wykonania eksperymentu U2. ocena wykonania sprawozdania K1. ocena aktywności na zajęciach K2. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: egzaminy końcowe archiwizowane w formie papierowej; wybrane sprawdziany i sprawozdania z ćwiczeń archiwizowanie 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: Liczba godzin kontaktowych: Wykłady (30 godz./1,2 ECTS) Ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) Egzamin (4 godz./0,16 ECTS) Konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie 67 godz./2,68 pkt. ECTS Liczba godzin nie kontaktowych: przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS) przygotowanie do egzaminu (30 godz./1,2 ECTS) przygotowanie do sprawdzianów (23 godz./0,92 ECTS) Łącznie 58 godz./ 2,32 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie 67 godz./2,68 pkt. ECTS

24.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Parazytologia** *Parasitology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Maria Bernadeta Studzińska
Jednostka oferująca moduł	Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych Katedra Parazytologii i Chorób Ryb Wydział Med. Weterynaryjnej
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.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	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 W1, W2 – DI_W4 U1 – DI_U09 U2 – DI_U10 K1 – DI_K04 K2 – DI_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia, Anatomia
Treści programowe modułu	Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie parazytoz. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Parazytozy w stanach osłabionej odporności. Wpływ niedoboru odporności na rozwój parazytoz. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Parazytozy tropikalne (malaria, trypanosomatozy, 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: Deryło A: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002. Piotr Kurnatowski, Ferenc T., Błaszkowska J.: Zarys parazytologii medycznej. Edra Urban & Partner. 2017 Morozińska-Gogol Jolanta: Parazytologia medyczna Kompendium. PWN 2016 Literatura uzupełniająca: Gundłach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004. Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: Ćwiczenia z użyciem mikroskopów biologicznych i stereoskopowych, poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych. Szkicowanie pasożytów, form rozwojowych i dyspersyjnych na podstawie uzyskanego obrazu. Dyskusja na temat uzyskanych wyników, inwazji i przebiegu chorób pasożytniczych Wykłady – prezentacje multimedialne, pokazy, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1, W2 – pisemne zaliczenia U1, U2 – ocena sprawdzianów K1 –obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: 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 = ocena z zaliczenia końcowego pisemnego 50% + 50% ocena z zaliczeń cząstkowych z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – wykład (15 godz./0,6 ECTS), – ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),

	Łącznie – 33,3 godz./1,32 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS), – studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (6 godz./0,24 ECTS), Łącznie 17 godz./0,68 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykład (15 godz./0,6 ECTS), ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS

25.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Ocena stanu odżywiania** *Nutritional status assessment*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2,0/1,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1; W2, W3: DI_W03, DI_W08, DI_W01 U1, U2: DI_U08, DI_U05 K1, K2: DI_K01, DI_K07
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Zaburzenia stanu odżywienia – niedożywienie, otyłość i nadwaga, wskaźniki. Przyczyny i metody diagnozowania niedożywienia.

	Diagnostyka i monitorowanie stanu odżywienia w różnych grupach populacyjnych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Rychlik E. i in. (2024): Normy żywienia dla populacji polskiej PZH, Warszawa. Literatura uzupełniająca: 1. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa. 2. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych 3. Gawęcki J. (red.) (2022): Żywienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: opracowanie określonego zadania, analiza przypadków, praca w grupach, przygotowanie projektu, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1, U2, K1, K2: wykonanie zadań, ocena projektu/wystąpienia, W1, W2, W3, U1, U2, K2: kolokwium, 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	Ćwiczenia (ocena projektu/wystąpienia, kolokwium) – 20%, Zaliczenie pisemne 80%
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 30 h udział w ćwiczeniach – 15 h konsultacje – 5 h Razem kontaktowe – 50 h – 2,0 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 10 h studiowanie literatury – 7 h wykonanie zadania projektowego - 8 h Razem niekontaktowe – 25 h – 1,0 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz.; w ćwiczeniach – 15 godz.; konsultacjach 5 godz.; Razem – 50 h – 2,0 ECTS

26.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Mikrobiologia ogólna i żywności** *General and food microbiology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy

Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (3,28/1,72)
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 na rzecz społeczności akademickiej i poza nią , jest gotów do przestrzegania zasad BHP.
	K2. Student jest gotów do dostrzegania zagrożeń mikrobiologicznych występujących w żywności.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W02 W2 – DI_W02 W3 – DI_W07 U1 – DI_U06 U2 – DI_U05 K1 - DI_K02 K2 – DI_K05

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. 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: Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015; Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008 i wznowienia (np. z 2019); Literatura uzupełniająca: Nicklin J., Graeme-Cook K., Kilington R. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2011 (wznowienie 2021); Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW od 2001 (kilka wznowień).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacje multimedialne Ćwiczenia audytoryjne – prezentacje i zadania dla studentów, prezentacje przygotowane przez studentów, sprawdziany okresowe pisemne 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, W2. – ocena ze sprawdzianów pisemnych, egzamin pisemny, ocena prezentacji W3. – ocena ze sprawdzianów pisemnych, egzamin pisemny,

	U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, zaliczone sprawozdania z wykonanych ćwiczeń U2 –zaliczone sprawozdania z wykonanych ćwiczeń K1-2 -ocena indywidualnej i zespołowej pracy studenta na ćwiczeniach 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 – 30 godz. kont./ 1,2 ECTS Ćwiczenia audytoryjne -15 godz. / 0,6 ECTS Ćw. laboratoryjne – 30 godz. kont. / 1,2 ECTS Konsultacje – 5 godz./ 0,2 ECTS Egzamin – 2 godz. kont. / 0,08 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 82 godz./ 3,28 pkt ECTS Przygotowanie do ćwiczeń – 11 godz. niekont./ 0,44 ECTS Przygotowanie się do sprawdzianów – 15 godz. niekont./ 0,6 ECTS Przygotowanie się do egzaminu 17 godz. niekont. / 0,68 ECTS Łącznie godziny niekontaktowe 43 godz./ 1.72 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz; Udział w ćwiczeniach – 45 godz.; Egzamin -2 godz ; Konsultacje – 5 godz./ 0,2 ECTS Łącznie 82 godz. co odpowiada 3,28 ECTS

27.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Towaroznawstwo produktów spożywczych** *Commodity Science of Food Products*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II

Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)
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 klasyfikuje, rozpoznaje i wybiera metody jakości żywności
	2. Zna i rozumie przydatność analityczną różnych metod w ocenie jakości i zapewnieniu bezpieczeństwa żywności 3.Zna i rozumie zagadnienia związane z pozyskiwaniem surowców roślinnych 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 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. 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 W1,W3,W4-DI_W05 W2-DI_W07 U1,U3-DI_U05 U2-DI_U07 U3,U4-DI_12 K1-DI_K01 K2-DI_K04 K3-DI_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Analiza i ocena jakości żywności 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 w UE i Polsce dotyczące produktów żywnościowych. 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 Podaż żywności i jej struktura oraz klasyfikacja produktów spożywczych. Rynkowe uwarunkowania produkcji żywności 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 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 Literatura podstawowa: 1.Wesołowska-Trojanowska M. Instrukcje do ćwiczeń, 2025 2.Fortuna T (red.) Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2018.

	Literatura uzupełniająca: 3.Zin M. (red.), Rudy M., Głodek E., Stanisławczyk R., Gil M.: Technologia żywności i żywienia. Podręcznik dla studentów. Wydawnictwo UR, Rzeszów 2014. 4. Nogala-Kałucka M. (red.): Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu 2016. 5.Baryłko-Piekielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2014. 6 .Kędzior W. (red), Badanie i ocena jakości produktów spożywczych., Wyd. UE Kraków 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1, W2 ,W3,W4– pisemny egzamin, ocena ze sprawdzianów, U1, U2,U3,U4 – – ocena sprawdzianów, ocena eksperymentu, wypełnianie kart sprawozdawczych K1,K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach, ocena pracy w grupie, odpowiedzi ustne 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	Należy określić wagę i udział ocen uzyskanych przez studenta w wyniku weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się, zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych. W przypadku przedmiotów 2-3 semestralnych należy uwzględnić udział ocen uzyskanych na koniec każdego semestru. Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 70% + 30% ocena z ćwiczeń. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70% Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – wykład (10 godz./0,4 ECTS), – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), – egzamin (2 godz./0,08 ECTS).

	Łącznie – 45 godz./1,8 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zajęć (6 godz./0,24 ECTS), – studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS), – przygotowanie do egzaminu końcowego (10 godz./0,4 ECTS), przygotowanie sprawozdań (4 godz./0,16 ECTS) Łącznie 30 godz./1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (10 godz./0,4 ECTS), – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), – egzamin (2 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 45 godz./1,8 ECTS

28.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Analiza i ocena jakości żywności** *Analysis and evaluation of food quality*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,92/1,08)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych/Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Regionalnych
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom systematycznych wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie zasady pobierania i przygotowywania prób do badań oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych

	oraz ocenić ich jakość zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami norm.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Wykazuje aktywną postawę na zajęciach, potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 U1 – DI_U05, DI_U07 K1 – DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia ogólna i żywności
Treści programowe modułu	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności (wody, suchej masy, białek, cukrów). Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody sensoryczne w badaniach żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	*Literatura podstawowa:* 1. Piecyk M., Wołosiak R. (red.), Analiza i ocena jakości żywności, Wyd. SGGW, Warszawa, 2022. 2. Nogala-Kałucka M. (red.) Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. UP w Poznaniu, 2013. *Literatura uzupełniająca:* *1.* Artykuły naukowe związane z tematyką modułu *2.* Aktualne normy jakościowe
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – kolokwia pisemne, zaliczenie końcowe U1 – ocena sprawozdań z ćwiczeń, zaliczenie końcowe K1 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia ocena z kolokwiów i sprawozdania z ćwiczeń Ocena końcowa – ocena z zaliczenia końcowego 60% + 40% ocena z ćwiczeń.

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 30 godz. – 1,2 ECTS, - udział w ćwiczeniach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - udział w konsultacjach – 3 godz. – 0,12 ECTS, 48 godz. kontaktowych/1,92 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 6 godz. – 0,24 ECTS - przygotowanie do kolokwiów i zaliczenia końcowego – 21 godz. – 0,84 ECTS 27 godz. niekontaktowych/ 1,08 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w ćwiczeniach – 15 godz. - udział w konsultacjach – 3 godz. – 0,12 ECTS Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 48 godz. – 1,92 ECTS

29.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Edukacja żywieniowa** *Nutrition education*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	Pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr 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 W1 – DI_W08 U1 – DI_U09 U2 – DI_U04 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. Sposoby prewencji i ograniczania błędów żywieniowych. 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: 1. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2025 2. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2023): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2. Gawęcki J. (red.) (2023): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 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: W1 – ocena: ze sprawozdań, ze sprawdzianu, z prezentacji, z projektu, z egzaminu U1 – ocena: z prezentacji, z projektu U2 – ocena: z prezentacji, z projektu, ze sprawozdań K1 – ocena: z prezentacji, z projektu, ze sprawozdań <u>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:</u> 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% Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.

Bilans punktów ECTS	- wykład – 30 godz. /1,2 ECTS - ćwiczenia – 30 godz. /1,2 ECTS - konsultacje – 3 godz. /0,12 ECTS - egzamin - 2 godz./0,08 ECTS *65 godz. kontaktowych/ 2,6 pkt. ECTS* - przygotowanie do zajęć – 8 godz./ 0,32 ECTS - przygotowanie projektów i prezentacji – 11 godz./ 0,44 ECTS - studiowanie literatury - 8 godz./0,32 ECTS - przygotowanie do egzaminu – 8 godz./ 0,32 ECTS *35 godz. niekontaktowych/ 1,4 pkt. ECTS* Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz.; w ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach – 3 godz.; egzaminie - 2 godz.

Semestr 4 (rok II)

30.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 3– Angielski B2** *Foreign Language 3– English B2*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0/2,0)
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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa:

	1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024 Literatura uzupełniajaca: 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. 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% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć. Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (45 godz./1,8 ECTS) – konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS) – egzamin (3 godz. /0,12 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (30 godz. /1,2 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (45 godz. / 1,8 ECTS) - konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS) - egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS) Łącznie - 50 godz./2 ECTS

30.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 3– Niemiecki B2** *Foreign Language 3– German B2*
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0/2,0)
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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1.S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: 1. J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016

	3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć. Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (45 godz./1,8 ECTS) – konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS) – egzamin (3 godz. /0,12 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (30 godz. /1,2 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (45 godz. / 1,8 ECTS) - konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS) - egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS) Łącznie - 50 godz./2 ECTS

30.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy 3– Rosyjski B2** *Foreign Language 3– Russian B2*
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0/2,0)
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). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność 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 U1 – DI_U11 U2 – DI_U11 U3 – DI_U11 U4 – DI_U11 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. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Махнач А., Из первых уст. Русский язык для среднего уровня, Warszawa 2021 Literatura uzupełniająca: 1. K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025 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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: 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: - sprawdziany pisemne – 50%

	- wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć. Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (45 godz./1,8 ECTS) – konsultacje (2 godz. /0,08 ECTS) – egzamin (3 godz. /0,12 ECTS) Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do zajęć (30 godz. /1,2 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (45 godz. / 1,8 ECTS) - konsultacje (2 godz. / 0,08 ECTS) - egzamin (3 godz. / 0,12 ECTS) Łącznie - 50 godz./2 ECTS

31.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Kliniczny zarys chorób** *Clinical outline of diseases*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,64/1,36)
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 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 student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie podstawowe mechanizmy powstawania i przebiegu chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego, 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 W3 – DI_W08 U1 – DI_U01 U2 – DI_U02 K1 – DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Anatomia człowieka Podstawy żywienia człowieka Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia klasyfikację diet wykorzystywaną w leczeniu chorób przewlekłych oraz epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego,

	choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Podstawowa: 1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka", PZWL 2021. 2.Grzymisławski M. (red) „Dietetyka Kliniczna" PZWL 2019 Uzupełniająca: 1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z dietetyki np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* *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: W1, W2, W3 – kolokwia, egzamin U1, U2 – kolokwia, wykonanie ćwiczeń, egzamin K1- obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, kolokwia, egzamin
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 30% ocena z ćwiczeń + 70% egzamin Ocena z ćwiczeń = średnia arytmetyczna ocen z kolokwiów
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - wykład (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia lab. i audyt. (30 godz./1,2 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08ECTS) Łącznie – 66 godz./2,64 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS) - przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS) - opracowanie diet (4 godz./0,16 ECTS) Łącznie – 34 godz./1,36 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia lab. i audyt. (30 godz./1,2 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08ECTS) Łącznie – 66 godz./2,64 ECTS

32.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Interwencja żywieniowa** *Nutritional intervention*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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 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 – jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 -DI_W08 W2 - DI_W01 U1 - DI_U01 U2 - DI_U08 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. Ćwiczenia: Prace projektowe związane z wykorzystaniem narzędzi antropometrycznych w monitorowania przebiegu interwencji żywieniowej. Prace projektowe związane z planowaniem i realizacją przez studentów, interwencji żywieniowej na podstawie studium przypadku oraz przedstawianie efektów swoich prac w formie prezentacji multimedialnej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. *Dietetyka kliniczna* pod red. M. Grzymisławskiego, Wyd. PZWL, 2019. 2. *Zalecenia dotyczące leczenia dietetycznego otyłości u dorosłych: stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2024* Literatura uzupełniająca: 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: W1 i W2- ocena pracy studenta na podczas realizacji ćwiczeń (projekty interwencji żywieniowych) U1 i U2- ocena pracy studenta na podczas realizacji ćwiczeń (projekty interwencji żywieniowych) K1 - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach. 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 ćwiczeń w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – wykład (15 godz./0,60 ECTS) – ćwiczenia (15 godz./0,60 ECTS) – konsultacje (5 godz. /0,20 ECTS) – Łącznie kontaktowe 35 godz./1,4 ECTS Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do ćwiczeń i studiowanie literatury (10 godz. /0,40 ECTS)

	– przygotowanie do kolokwium (5 godz../0,20 ECTS) – Łącznie niekontaktowe 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	udział w wykładach (15 godz./0,6 ECTS) udział w ćwiczeniach (15 godz./0,6 ECTS) udział w konsultacjach (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie 35 godz., co odpowiada 1,4 pkt. ECTS.

33.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Toksykologia** *Toxicology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2,08/0,92)
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 zywności
	…
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki w celu zwiększania kompetencji zawodowych. identyfikacji zagrożeń jakie wynikają z obecności substancji toksycznych różnego pochodzenia w żywności
	2.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 DI_W02 W2 DI_W06, DI_W07 U1 DI_U08 U2 DI_U012 K1 DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli 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 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. Literatura uzupełniająca

	3.Ludwicki J.K. Przewodnik po terminologii – Toksykologia, Bezpieczeństwo żywności, Zdrowie publiczne, Ocena ryzyka. NIZP-PZH, Warszawa 2013 4.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. Ćwiczenia audytoryjne z wykorzystaniem środków audiowizualnych, dyskusja. 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 - Prace etapowe: zaliczenie końcowe (archiwizowanie w formie papierowej), zaliczenia cząstkowe (kolokwia, zachowane w formie papierowej) 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. 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	Kontaktowe: - wykład: (30h/1,2 ECTS) - ćwiczenia: (20h/0,8 ECTS) - konsultacje: (2h/0,08 ECTS) Łącznie: (52h/2,08) Niekontaktowe: - przygotowanie do zajęć (kolokwia): (4h/0,16 ECTS) - dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe (2h/0,08 ECTS) - przygotowanie do zaliczenia końcowego (17 h (niekontaktowe) (0,68 ECTS) Łącznie: 23h/0,92 Razem: 75 h/3 ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład – (30h/1,2 ECTS) - ćwiczenia - (20h/0,8 ECTS) - konsultacje – (2h/0,08 ECTS) Łącznie 52h/2,08

34.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Technologia żywności 2** *Food technology 2*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,68/1,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Waldemar Gustaw
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiadomości na temat: - właściwości funkcjonalnych składników żywności - wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych - poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma ogólną wiedzę i rozumie temat właściwości funkcjonalnych składników żywności oraz przemian zachodzących podczas jej produkcji
	2. Zna i rozumie wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców
	Umiejętności:
	1.Posiada umiejętność analizy przemian zachodzących podczas procesów technologicznych i przechowywania żywności
	2.Potrafi interpretować wyniki badań żywności oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	Kompetencje społeczne:
	1. Potrafi dostrzegać zagrożenia jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i przechowywanie żywności

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 - DI _W02, DI_W07 U1 - DI_U07 U2 - DI_U05 K1 - DI_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia żywności 1
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje zagadnienia dotyczące przemian składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych oraz przegląd wybranych technologii przetwórstwa. Omawiane są technologie stosowane w produkcji mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego, przetwórstwie ryb, mleka spożywczego, masła i serów, a także w przetwórstwie owoców i warzyw, przetwórstwie surowców zbożowych, piekarnictwie oraz w obróbce orzechów. Dodatkowo przedstawione jest wykorzystanie fermentacji mlekowej w technologii żywności. Tematyka ćwiczeń obejmuje zagadnienia dotyczące obróbki wstępnej i blanszowania surowców owocowo-warzywnych, otrzymywania soków NFC oraz produkcji soków, nektarów i napojów, wytwarzania napojów roślinnych, piekarnictwa, technologii owocowych produktów słodzonych, wpływu obróbki termicznej na jakość kasz i makaronów, fermentacji niealkoholowej w przetwórstwie surowców roślinnych, produkcji mlecznych napojów fermentowanych, oceny jakości tłuszczów spożywczych oraz przetwórstwa drobiu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Skrypt ćwiczeniowy – własny Literatura uzupełniająca: 1.Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. 2. Grabowski, Tadeusz; Kijowski, Jacek. Mięso i przetwory drobiowe. Red. . Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018, 3. Sobczyk A., Kaszuba J., Technologia zbóż, cz. 1: Ocena wartości technologicznej ziarna, przygotowanie do przemiału i przemiał ziarna. Wydawnictwo UR. 2015 4. Jarczyk, A.. Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010 5. Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</td><td>Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne</td></tr>
<tr><td>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</td><td>W1- kolokwia, egzamin pisemny
W2- kolokwia, egzamin pisemny
U1, U2 - ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania
K1 –sprawozdania,
Formy dokumentowania osiągniętych wyników; sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</td></tr>
<tr><td>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</td><td>Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej:<table><tr><th>Ocena</th><th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th></tr><tr><td>2</td><td>< 51 %</td></tr><tr><td>3</td><td>51-60 %</td></tr><tr><td>3,5</td><td>61-70 %</td></tr><tr><td>4</td><td>71-80 %</td></tr><tr><td>4,5</td><td>81-90 %</td></tr><tr><td>5</td><td>91-100 %</td></tr></table>
Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią z ocen uzyskanych z kolokwiów, odpowiedzi ustnych, sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane.
Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi 40 % oceny końcowej przedmiotu.
Ocena końcowa z wykładów (egzamin pisemny i/lub ustny) stanowi 60 % oceny końcowej przedmiotu. Końcowe oceny z ćwiczeń i egzaminu muszą być pozytywne</td></tr>
<tr><td>Bilans punktów ECTS</td><td>Godziny kontaktowe:
– wykład (30 godz./1,2 ECTS)
– ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS)
– konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS)
– egzamin (2 godz. /0,08 ECTS)
Łącznie 67 godz./2,68 ECTS
Godziny niekontaktowe:
– przygotowanie do ćwiczeń (10 godz. /0,4 ECTS)
– sporządzanie sprawozdań (10 godz. /0,4 ECTS)
– przygotowanie do egzaminu (13 godz./0,52 ECTS)
Łącznie 33 godz./1,32 ECTS
Łącznie - 105 godz. / 4 ECTS</td></tr>
<tr><td>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</td><td>- wykład (30 godz./1,2 ECTS)
- ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS)
- konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS)
- egzamin (2 godz. /0,08 ECTS)
Łącznie - 67 godz. / 2,7 ECTS</td></tr>
</table>

35.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Higiena i bezpieczeństwo żywności** *Food Hygiene and Safety*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
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. inż. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. 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 W2 – DI_W04 U1 – DI_U06 U2 – DI_U11 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02 K3 – DI_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia ogólna i żywności Chemia żywności 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. 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. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu). 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. Ćwiczenia – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu/, dyskusja

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena ze sprawdzianów, ocena pracy projektowej (prezentacja multimedialna, plakat), ocena egzaminu pisemnego W2 – ocena ze sprawdzianów, ocena pracy projektowej (prezentacja multimedialna, plakat), ocena egzaminu pisemnego U1 – ocena sprawozdania, ocena eksperymentu, ocena wystąpienia, U2 – ocena sprawozdania, ocena eksperymentu, ocena wystąpienia, K1 – ocena egzaminu pisemnego, K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach, K3 – ocena egzaminu pisemnego, ocena udziału w dyskusji Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat, egzamin.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu. 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: Godziny kontaktowe: – udział w wykładach (20 g./0,8 ECTS) – udział w ćwiczeniach (5 g. aud. + 15 g. lab. = 20 g./0,8 ECTS) – udział w egzaminie (2 g./0,08 ECTS) – konsultacje (2 g./0,08 ECTS) Łącznie – 44 g./1,76 ECTS Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do ćwiczeń (15 g./0,6 ECTS) – dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach (15 g./0,6 ECTS) – studiowanie literatury do egzaminu (5 g./0,2 ECTS) Łącznie – 35 g./1,24 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach (20 g./0,8 ECTS) – udział w ćwiczeniach (5 g. aud. + 15 g. lab. = 20 g./0,8 ECTS) – udział w egzaminie (2 g./0,08 ECTS) – konsultacje (2 g./0,08 ECTS) Łącznie – 44 g./1,76 ECTS

36.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Genetyka** *Genetics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2,00/1,00)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Beata Horecka
Jednostka oferująca moduł	Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i molekularnej człowieka oraz roślin, zwierząt i mikroorganizmów, począwszy od materialnych i molekularnych podstaw dziedziczności po elementy inżynierii genetycznej. Wprowadzenie do genetyki populacji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, na poziomie od molekularnego do populacyjnego, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi interpretować wyniki uzyskane w krzyżówkach genetycznych i wyciągać na ich podstawie wnioski
	Kompetencje społeczne:
	1. Student współpracuje w grupie i bierze czynny udział w dyskusji na zadany temat, w społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W09 U1 - DI_U05 K1 – DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia genetyki, cytogenetyki, cykl komórkowy. Budowa i typy chromosomów. Budowa kwasów nukleinowych, replikacja DNA, transkrypcja, kod genetyczny, budowa genu,

	regulacja ekspresji genu, translacja porównawczo u organizmów prokariotycznych i eukariotycznych. Rodzaje mutacji, działanie czynników mutagennych. Mechanizmy naprawy DNA. Choroby i wady dziedziczne. Genetyka nowotworów. Dziedziczenie pozajądrowe. Wprowadzenie do epigenetyki. Prawa Mendla. Determinacja płci, zaburzenia determinacji, cechy sprzężone z płcią. Dziedziczenie cech ilościowych i jakościowych. Współdziałanie niealleliczne, allele wielokrotne. Genetyka populacji i analiza rodowodowa (rodowody medyczne, wzorce dziedziczenia chorób genetycznych).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Bal J.: Genetyka medyczna i molekularna. Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2023 2.Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014 Literatura uzupełniająca: 1.Chmurzyńska A.: Nutrigenomika. Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady – prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach - rozwiązywanie zadań genetycznych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1: ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań otwartych (definicje do wyjaśnienia, rozwiązywanie zadań), ocena egzaminu pisemnego – test jednokrotnego wyboru. U1: ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań otwartych (rozwiązywanie zadań). K1: praca w grupie, udział w dyskusji. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: archiwizacja sprawdzianów pisemnych, egzaminów końcowych, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen ze sprawdzianów pisemnych; Ocena końcowa – ocena z pisemnego egzaminu końcowego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu.

Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE Wykład 30 godz. 1,20 ECTS Ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. 0,40 ECTS Ćwiczenia audytoryjne 5 godz. 0,20 ECTS Konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 5 godz. 0,2 ECTS Razem godz. kontaktowe 50 2,00 ECTS NIEKONTAKTOWE Przygotowanie do ćwiczeń 10 godz. 0,4 ECTS Przygotowanie do zaliczenia 10 godz. 0,4 ECTS Studiowanie literatury 5 godz. 0,20 ECTS Razem godz. niekontaktowe 25 1,00 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach 30 godz. 1,20 ECTS Udział w ćwiczeniach 15 godz. 0,60 ECTS Udział w egzaminie końcowym 2 godz. 0,08 ECTS Udział w konsultacjach 6 godz. 0,24 ECTS Razem godz. kontaktowe 53 2,12 ECTS

37.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 3** Nowa żywność *Novel food*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,12/0,88)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Małgorzata Sierocka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem nowej żywności oraz metodami badania i otrzymywania nowych produktów spożywczych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Charakteryzuje pojęcie nowej żywności, zna i rozumie jej wartość odżywczą oraz podstawy prawne dotyczące jej wprowadzania do obrotu w Unii Europejskiej i Polsce.
	2. Wyjaśnia proces oceny bezpieczeństwa nowej żywności oraz rolę instytucji odpowiedzialnych za jej ocenę i dopuszczenie do obrotu.

	3. Opisuje rodzaje nowej żywności (np. żywność z nowych źródeł, żywność produkowana z wykorzystaniem nowych technologii, owady jadalne, hodowle komórkowe, żywność fermentowana z wykorzystaniem nowych szczepów mikroorganizmów).
	4. Zna wartość odżywczą, właściwości prozdrowotne oraz potencjalne zagrożenia związane ze spożyciem nowej żywności
	5. Wyjaśnia znaczenie nowej żywności w kontekście zdrowia publicznego, zrównoważonego rozwoju oraz bezpieczeństwa żywnościowego.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi analizować skład, wartość odżywczą oraz bezpieczeństwo produktów zaliczanych do nowej żywności.
	2. Potrafi oceniać zasadność stosowania produktów nowej żywności w żywieniu różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem korzyści i ryzyka.
	3. Potrafi formułować zalecenia dietetyczne dotyczące wykorzystania nowej żywności w profilaktyce i wspomaganiu leczenia wybranych chorób.
	4. Umie krytycznie oceniać informacje dotyczące nowej żywności publikowane w literaturze naukowej oraz mediach.
	Kompetencje społeczne:
	1. Uwzględniania aspektów etycznych, kulturowych, środowiskowych i ekonomicznych przy rekomendowaniu produktów nowej żywności.
	2. Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego z wykorzystaniem nowej żywności w określonych grupach ludności
	3. Jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i sektora żywnościowego w zakresie promocji bezpiecznego i racjonalnego wykorzystania nowej żywności.
	4. Jest gotowy do podejmowania odpowiedzialnych decyzji zawodowych opartych na aktualnych dowodach naukowych i obowiązujących regulacjach prawnych
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W03, DI_W12 W2-DI_W04 W3-DI_W05 W4-DI_W02, DI_W03, DI_W06, DI_W07 W5- DI_W04, DI_W06 U1 -DI_U09 U2 -DI_U01, DI_U02 U3- DI_U08 U4- DI_U05, DI_U12

	K1- DI_K04 K2- DI_K01 K3- DI_K02 K4- DI_K07
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nd.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia ogólna i żywności, Podstawy dietetyki, Chemia żywności
Treści programowe modułu	Definicja nowej żywności (Novel Food), historia oraz uwarunkowania rozwoju rynku nowej żywności. Regulacje prawne dotyczące nowej żywności w Unii Europejskiej i Polsce. Procedura autoryzacji oraz ocena bezpieczeństwa. Kategorie nowej żywności: żywność z nowych źródeł, owady jadalne, mikroalgi, hodowle komórkowe, produkty fermentacyjne i nowe składniki żywności. Wartość odżywcza, biodostępność składników odżywczych oraz bezpieczeństwo stosowania nowej żywności. Nowe technologie produkcji żywności (precyzyjna fermentacja, biotechnologia, druk 3D żywności) i ich znaczenie dla dietetyki. Nowa żywność w profilaktyce chorób dietozależnych oraz żywieniu wybranych grup populacji. Aspekty etyczne, środowiskowe i społeczne nowej żywności. Akceptacja konsumentów i przyszłość rynku żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: - Kształtowanie jakości żywności. Wybrane zagadnienia, pod red. Małeckiej i Samotyja, wyd. UEP, 2023 - Literatura uzupełniająca -Discussion Paper: Implementation of Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997 concerning novel foods and novel food ingredients Prepared by Directorate General Health and Consumer Protection (SANCO D4). European Commission; July 2002. ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności. Art. 7, rozporządzenia 2015/2283. ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/2469 z dnia 20 grudnia 2017 r. określające wymogi administracyjne i naukowe dotyczące wniosków, o których mowa w art. 10 rozporządzenia

	Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności. ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/2468 z dnia 20 grudnia 2017 r. określające wymogi administracyjne i naukowe w odniesieniu do tradycyjnej żywności z państw trzecich zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie nowej żywności. https://food.ec.europa.eu/food-safety/novel-food_en https://food-law.pl/nowe-wytyczne-efsa-dotyczace-wnioskow-o-novel-food/ Katalog nowej żywności informacyjna baza danych w procesie wprowadzania nowej żywności na rynki europejskie, Harasym, Nauki inżynieryjskie i technologie, 2021 - Nowa żywność a współczesne wyzwania żywnościowe–wybrane aspekty prawne, Sokołowski, Przegląd prawa rolniczego, 2018 - Aspekty prawne związane z wprowadzaniem żywności utrwalonej metodą HPP jako nowej żywności (Novel Food) na rynek konsumenta, Zyngiel, Kolenda, Bromatologia i chemia toksykologiczna, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z wykorzystaniem prezentacji, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, udział w dyskusji, przygotowanie projektu końcowego.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W4- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W5- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny U2- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny U3- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny U4- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny K1- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta K2- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta K3- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta K4- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne, projekty (w formie prezentacji multimedialnej).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20% Ocena z wykładu 80%

Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - udział w wykładach – (10h/0,4 ECTS) - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (15 h/0,6 ECTS) -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia (3h/0,12 ECTS) Łącznie: 28h/1,12 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie i zaliczenie projektu żywności funkcjonalnej (10 h/ 0,4 ECTS) - -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 5h/ 0,2 ECTS) -przygotowanie do zaliczenia końcowego 7h/0,28 ECTS) Łącznie: 22h/0,88
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 h -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3h Łącznie: 28h

37.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 3** Żywność funkcjonalna *Functional food*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,12/0,88)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Małgorzata Sierocka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy z zakresu żywności funkcjonalnej, obejmującej jej definicję, klasyfikację, właściwości oraz znaczenie w profilaktyce i wspomaganiu leczenia niezakaźnych chorób dietozależnych. Moduł obejmuje charakterystykę wybranych składników bioaktywnych, ich źródeł oraz działania prozdrowotnego, a także zagadnienia dotyczące wzbogacania żywności, uwarunkowań prawnych i zasad znakowania żywności funkcjonalnej. Ponadto

	celem modułu jest przygotowanie studentów do wykorzystania żywności funkcjonalnej w planowaniu żywienia różnych grup populacji z uwzględnieniem zasad zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego tej 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 pojęcie żywności funkcjonalnej oraz jej klasyfikację i charakterystykę.
	2. Zna i rozumie rolę żywności funkcjonalnej w profilaktyce i wspomaganiu leczenia niezakaźnych chorób dietozależnych.
	3. Po zakończeniu modułu student potrafi dokonać charakterystyki najważniejszych składników bioaktywnych, przedstawić źródła ich występowania oraz mechanizmy działania prozdrowotnego.
	4. Student zna i rozumie przepisy prawne dotyczące żywności funkcjonalnej, w tym zasady jej znakowania oraz oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.
	Umiejętności:
	1. Umie dobierać żywność funkcjonalną do potrzeb żywieniowych osób z różnych grup populacji oraz osób z wybranymi chorobami dietozależnymi.
	2. Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu żywności funkcjonalnej podczas układania jadłospisów.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy w zakresie żywienia człowieka i żywności funkcjonalnej
	2. Jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe, ze szczególnym uwzględnieniem roli żywności funkcjonalnej.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1-DI_W01 W2- DI_W08 W3- DI_W02 W4- DI_W012 U1- DI_U02 U2- DI_U02 K1- DI_K01 K2- DI_K07
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nd.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia zbiorowego/żywienie zbiorowe różnych grup żywności.
Treści programowe modułu	Definicja i podział żywności funkcjonalnej.

	Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej (m.in. żywność niskoenergetyczna, wysokobłonnikowa, żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia, żywność zmniejszająca ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych, żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych, i inna). Składniki bioaktywne – źródła i wpływ na zdrowie. Cele, metody i kierunki wzbogacania żywności. Rola żywności funkcjonalnej w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób cywilizacyjnych. Ocena bezpieczeństwa żywności funkcjonalnej. Aspekty prawne i znakowanie żywności funkcjonalnej. Praktyczne zastosowanie żywności funkcjonalnej w planowaniu żywienia różnych grup populacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: -Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderskiego, wyd. WNT,2018. -Substancje bioaktywne w surowcach i produktach spożywczych Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające ich zachowanie w łańcuchu żywnościowym, pod red. Joanny Stadnik, wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, 2022 Literatura uzupełniająca -artykuły naukowe z czasopism krajowych oraz o -zasięgu międzynarodowym -akty prawne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z wykorzystaniem prezentacji, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, udział w dyskusji, przygotowanie projektu końcowego.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W4- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny U2- sprawozdanie z ćwiczeń, ocena z projektu, sprawdzian pisemny K1- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta K2- udział w dyskusji, ocena aktywności studenta Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne, projekty (w formie prezentacji multimedialnej).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń 20% Ocena z wykładu 80%

Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - udział w wykładach – (10h/0,4 ECTS) - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (15 h/0,6 ECTS) -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia (3h/0,12 ECTS) Łącznie: 28h/1,12 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie i zaliczenie projektu żywności funkcjonalnej (10 h/ 0,4 ECTS) - -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 5h/ 0,2 ECTS) -przygotowanie do zaliczenia końcowego 7h/0,28 ECTS) Łącznie: 22h/0,88
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 h -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3h -Łącznie: 28h

38.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej** *Professional practice - social welfare homes*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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 W2- DI_W04 U1- DI_U01 U2- DI_U02 K1- DI_K02 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk

	U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

38.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - poradnia dietetycznej** *Professional practice, dietary clinic*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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 W2- DI_W08 U1- DI_U01 U2- DI_U08 K1- DI_K06, DI_K07 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

38.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - placówki leczenie (szpitalne/ uzdrowiskowe)** *Professional practice - treatment (hospital/spa)*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 W2- DI_W07, DI_W11, DI_W10 U1- DI_U01 U2- DI_U04, DI_U08 K1- DI_K02, DI_K05 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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

38.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego** *Professional practice - mass catering facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (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 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 W2- DI_W04, DI_W08 U1- DI_U01, DI_U02 U2- DI_U10 K1- DI_K05 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 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 W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk 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 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)

39.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Dietetyka pediatryczna** *Pediatric dietetics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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 U1.U2: DI_U01; DI_U02 ; DI_U08 K1: DI_K06
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Kliniczny zarys chorób
Treści programowe modułu	Okresy rozwojowe dziecka, odrębności układu pokarmowego noworodka i niemowlęcia. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenyloketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach. Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia.

	Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009 2. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008 Literatura uzupełniająca 1. Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod redakcją Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath, Medycyna Praktyczna 2017 2.Artykuły naukowe z czasopisma Pediatria Polska, 3.Wytyczne Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, prezentacja Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 ,W2, W3 – kolokwium, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja/aktywność, egzamin 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 – Udział w wykładach – 30 godz. – udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., – udział w egzaminie – 4 godz. – udział w konsultacjach – 2 godz – 64 godz -2,6 pkt Niekontaktowe – przygotowanie do ćwiczeń –20 godz. – przygotowanie do kolokwium – 10 godz – przygotowanie do egzaminu – 21 godz. – opracowanie diet – 10 godz – 61 godz – 2,4 pkt Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– Udział w wykładach – 30 godz. – udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz.,

	– udział w egzaminie – 4 godz. – udział w konsultacjach – 2 godz 64 godz -2,6 pkt

40.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Farmakologia i interakcja leków z żywnością** *Pharmacology and drug-food interactions*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
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; U1 - DI_U08 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, fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka
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 1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. PZWL, 2015. 2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska, 2008. Literatura uzupełniająca 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. Wydawnictwo Lekarskie 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, W3 - projekt W1, W2 - kolokwium, U1 - ocena wykonania projektu, K1 – wykonanie projektu i prezentacji 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 30% - ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - wykłady (30 godz./1,2 ECTS), - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (15 godz./0,6 ECTS), - egzamin (2 godz. /0,08 ECTS), - konsultacje (3 godz /0,12 ECTS), Łącznie – 50 godz./2 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do kolokwiów (4 godz., /0,16 ECTS), - przygotowanie do ćwiczeń (5 godz., /0,2 ECTS),

	- przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii (4 godz., /0,16 ECTS), - studiowanie literatury (4 godz., /0,16 ECTS), - przygotowanie do egzaminu -(8 godz./0,32 ECTS) łącznie 25 godz. niekontaktowych - 1.pkt ECTS;
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady (30 godz./1,2 ECTS), - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (15 godz./0,6 ECTS), - egzamin (2 godz. /0,08 ECTS), - konsultacje (3 godz /0,12 ECTS), Łącznie – 50 godz./2 ECTS

41.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Nutrigenomika** *Nutrigenomics*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0 / 2,0)
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 rozumie zależność 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 oraz krytycznej oceny wiedzy
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11 W2 - DI_W09, DI_W10 W3 - DI_W09, DI_W02 U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05 U2 - DI_U04 U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10 K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06 K2 - DI_K01,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, genetyka, chemia żywności. Wymagania dodatkowe: 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* 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 Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów Metody aktywizujące m.in. przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe –udział w wykładach – 30 godz.,/1,2 ECTS udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,/0,6 ECTS – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz./0,2 ECTS, Łącznie 50godz/ 2 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – .15 godz. /0,6 ECTS

	Przygotowanie do zaliczenia – 15 godz.,/0,6 ECTS przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 10 godz.,0,4 ECTS Łącznie 50godz/ 2 pkt.ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach – 30 godz., – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., – obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.

42.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie ludzi starszych** *Nutrition of older people*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. prof. uczelni Wioletta Samolińska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	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 **U1** – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U09 **U2** – DI_U08; DI_U09; DI_U12 **U3** – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U09; DI_U12 **K1** – DI_K01; DI_K06 **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: 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/ Literatura uzupełniająca: 1.Jarosz M. 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 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. 4.Grzymisławski M., Moszak M (red.). 2022. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2). wyd. PWN Warszawa. 5.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). 2009. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), wyd. PWN Warszawa. 6.Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2016. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, wyd. Lek. PZWL, Warszawa.

	7.Czasopisma: 8.Roczniki PZH, 9.Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu 10.Żywność. Nauka. Technologia. JAKOŚĆ 11.Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) - ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (ćwiczenia rachunkowe, korzystanie z programów dietetycznych, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office) - konsultacje. Uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 – ocena projektu, ocena pracy pisemnej w formie testu. 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). K1 K2 – zachowanie i aktywność na zajęciach Formy dokumentowania: Test, zadania, projekty - archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej. Dziennik prowadzącego 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 –wykłady (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS Niekontaktowe –przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS), –przygotowanie projektu (10 godz./0,4 ECTS), –przygotowanie do zaliczenia (5 godz./0,2 ECTS), Łącznie 20 godz./0,80 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	–wykłady (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), Łącznie – 30 godz./1,2 ECTS

43.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej** *Nutrition therapy in obesity*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
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
	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 W2 - DI_W01 U1 - DI_U01 U2 - DI_U08 K1 - DI_K01 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: 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. Ćwiczenia: Konsekwencje zdrowotne wynikające z choroby otyłościowej. Przygotowywanie interwencji dietetycznych pacjentów z chorobą otyłościową – case study.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: *1.Obesitologia kliniczna* pod red. Magdaleny Olszaneckiej-Gliniewicz, Wyd. Alfa-Medica Press, 2022. *2.Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2024. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości.* Literatura uzupełniająca: 1.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: W1 i W2 - ocena sprawdzianu pisemnego i ocena zadań projektowych U1 i U2- ocena zadań projektowych i obserwacja pracy zespołowej K1 i K2- obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach.

	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: – wykład (15 godz./0,6 ECTS) – ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS) – konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie - 35 godz. / 1,4 ECTS Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do ćwiczeń (5 godz. /0,2 ECTS) – studiowanie literatury (5 godz. /0,2 ECTS) – przygotowanie do kolokwium (5 godz./0,2 ECTS) Łącznie - 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	- wykład (15 godz./0,6 ECTS) - ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS) - konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie - 35 godz. / 1,4 ECTS

44.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej** *Scientific Data Analysis in Dietetic Practice*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
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 U1 – DI_U02 K1– DI_K02
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. Metody prezentacji danych (tabelaryczne, graficzne). Szeregi rozdzielcze. Zasady tworzenia tabel. 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 przygotowania i czyszczenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Testy zgodności z rozkładem teoretycznym. 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. Regresja liniowa. Regresja wieloczynnikowa. Dobór metody analizy do problemu badawczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa:

	1. Andrzej Stanisz. *Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe*. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisz. *Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe.* StatSoft Polska. Kraków 2007. Literatura uzupełniająca: 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 2. Ćwiczenia audytoryjne 3. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 – ocena sprawdzianów, ocena pisemnego zaliczenia końcowego U1 – ocena sprawdzianów, ocena pisemnego zaliczenia końcowego K1 - obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach 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 Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 70 % + ocena z aktywności na zajęciach i dyskusja 30 %
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: *Godziny kontaktowe* – wykład (14 godz./0,56 ECTS), – ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,2 ECTS), *Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS* *Niekontaktowe* – przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS), – studiowanie literatury (5 godz./0,2 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), *Łącznie – 15 godz./0,6 ECTS*

	Łącznie 50 godz./2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (14 godz./0,56 ECTS), – ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,2 ECTS), Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS

45.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 4** Przechowywanie i dystrybucja żywności *Food storage and distribution*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,92/1,08)
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. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania i dystrybucji żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności
	W2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas obrotu żywnością
	Umiejętności:
	U1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów
	Kompetencje społeczne:
	K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania, dystrybucji i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – W07 W2 – W05

	U1 – U7 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. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012 Literatura uzupełniająca Przemysł spożywczy Akty prawne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) pokaz (karty pracy), 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1, W2 – pisemne zaliczenie / ocena zaliczenia pisemnego, ocena z kolokwium, ocena zadania projektowego U1, –ocena zadania projektowego, ocena wybranych kart pracy K1 – aktywność na zajęciach, ocena udziału w dyskusji FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: 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. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 40% + ocena z kolokwium 60%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe –wykład (30 godz./12 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie godziny kontaktowe – 48 godz./1,92 ECTS Niekontaktowe –przygotowanie do zajęć (9 godz./0,36 ECTS),

	–studiowanie literatury 6 godz./0,24 ECTS), –przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS), –przygotowanie i uzupełnienie kart pracy (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie godziny niekontaktowe – 27 godz./1,08 ECTS Łącznie 75 godz./3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	–wykład (30 godz./12 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), –Łącznie – 48 godz./1,92 ECTS

45.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 4** Żywność regionalna i tradycyjna *Regional and traditional food*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne/
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
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. 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.
	Wiedza: zna i rozumie

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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
	2.
	…
	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 W2 – DI_W04 U1 – DI_U04 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 1.Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. 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 Literatura uzupełniająca 1.Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 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. 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 ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - pozytywne zaliczenie testu z zakresu uwarunkowań prawnych rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych U1 - ustna prezentacja na temat wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego, przygotowanie i prezentacja wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. K1 – lista obecności na ćwiczeniach, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych, dyskusja na temat zagrożeń w trakcie produkcji i dystrybucji produktów regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: testy, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, prezentacje, przygotowane wnioski rejestracyjne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń = ocena z przygotowanych prezentacji 35% + ocena z przygotowanych wniosków rejestracyjnych 35 + ocena z testu 30% Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 30% + 70% ocena z ćwiczeń.

Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych lub tradycyjnych i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 30 godz./1,2 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - konsultacje – 3 godz./ 0,16 ECTS Łącznie 48 godz., co odpowiada 1,92 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - zbieranie materiałów i przygotowanie prezentacji dotyczącej wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - przygotowanie wniosku rejestracyjnego produktu tradycyjnego – 12 godz./0,48 pkt. ECTS Łącznie 27 godz., co odpowiada 1,08 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 30 godz./1,2 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 15 godz./0,6 pkt. ECTS - konsultacje – 3 godz./ 0,16 ECTS Łącznie 48 godz., co odpowiada 1,92 pkt. ECTS

46.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 5** Dodatki do żywności *Food additives*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
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.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W03 U1 – DI_U05 U2 – DI_U09 K1- DI_K02 K2- DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, 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: 1.D. Cygan-Szczegielniak, B. Janicki, A. Roślewska, M. Stanek, K. Stasiak „Dodatki do żywności" Wyd. Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, 2015 2. Praca zbiorowa, „Dodatki do żywności", Wyd. Wiedza i Praktyka, 2021 Literatura uzupełniająca: 1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu żywienia i technologii żywności np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* *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 U1, U2 – wykonanie ćwiczeń, zaliczenie pisemne 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	<u>Godziny kontaktowe:</u> - udział w wykładach– 15 godz. – 0,6 ECTS - udział w zajęciach aud. i lab. – 15 godz. – 0,6 ECTS Razem kontaktowe - 30 godz. - 1,2 ECTS <u>Godziny niekontaktowe:</u> -przygotowanie do ćwiczeń – 3 godz. -studiowanie literatury – 3 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. Razem niekontaktowe - 20 godz. – 0,8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach– 15 godz. - udział w zajęciach aud. i lab. – 15 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 ECTS

46.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 5** Suplementy diety *Dietary supplements*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
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 prawnej 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 W2, W3 – DI_W11 U1 – DI_U12 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 1.P. Ihnatowicz „Suplementy: wszystko, co musisz wiedzieć, aby bezpiecznie i skutecznie wspierać swój organizm" Wyd. Znak 2023 2.M. Obrzut „Suplementacja w dietetyce" Wyd. PZWL 2025 Literatura uzupełniająca: 1.Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z dietetyki np. *Nutrients, Food Chemistry*, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 2.Raporty EFSA dotyczące bezpieczeństwa składników suplementów diety. 3.Uchwały Zespołu do spraw Suplementów Diety 4.Normy żywienia dla populacji Polski, red Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2024 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 – kolokwium, zaliczenie pisemne U1, U2 – wykonanie ćwiczeń, kolokwium K1 – obecność, zachowanie i aktywność na zajęciach, praca w grupie

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, kolokwium, prace końcowe z zaliczenia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa= 20% ocena z ćwiczeń + 80% zaliczenie pisemne Ocena z ćwiczeń= 100% ocena z kolokwium
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach– 15 godz. – 0,6 ECTS - udział w zajęciach aud. i lab. – 15 godz. – 0,6 ECTS Razem kontaktowe - 30 godz. - 1,2 ECTS Godziny niekontaktowe: -przygotowanie do ćwiczeń – 3 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. -opracowanie planu żywieniowo-suplementacyjnego – 3 godz. Razem niekontaktowe - 20 godz. – 0,8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach– 15 godz. - udział w zajęciach aud. i lab. – 15 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 ECTS

47.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 6:** Przemysłowa produkcja potraw *Industrial production of dishes*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,56/1,44)
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 U1 – DI_U01 U2 – DI_U06 K1 – DI_K05 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: 1. Przewodniki (skrypty) do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry i udostępniane studentom przed zajęciami 2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016 Literatura uzupełniająca: 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 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- 10 godz. 2) ćwiczenia laboratoryjne - 20 godz. 3) wykłady- 30 godz. 4) dyskusje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1- ocena prac pisemnych (sprawdziany/kolokwia z ćwiczeń, zaliczenia części wykładowej) U1, U2 zaliczenia sprawozdań z zajęć praktycznych, oceny z udziału w dyskusjach 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 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** *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. ** uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - wykłady– 30 godz./1,2 ECTS - zajęcia audytoryjne i laboratoryjne - 30 godz. /1,2 ECTS - konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS Łącznie – 64 godz./ 2,56 ECTS Godziny niekontaktowe -przygotowanie do zaliczenia końcowego– 16 godz./ 0,56 ECTS -studiowanie literatury 10 godz. /0,4 ECTS -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych oraz audytoryjnych– 10 godz./0,4 ECTS Łącznie – 36 godz./1,44 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady– 30 godz./1,2 ECTS - zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-30 godz./1,2 ECTS - konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS - poprawy zaliczeń - 2 godz./ 0,08 ECTS Łącznie – 64 godz./ 2,56 ECTS

47.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 6:** Technologia gastronomiczna *Gastronomic Technology*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,64/1,36)
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 wiedzy z zakresu procesów technologicznych oraz technik kulinarnych stosowanych w gastronomii, jak również zapoznanie studentów ze współczesnymi trendami w technologii potraw i napojów ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów o charakterze prozdrowotnym i produkcji 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 student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna i rozumie przepisy prawa dotyczącego bezpieczeństwa produkcji żywności, higieny i organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego higieny, a także krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności.
	W2. Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu metod składowania i parametrów obróbki technologicznej na bezpieczeństwo zdrowotne wartość odżywczą żywności oraz rozumie przemiany zachodzące w surowcach spożywczych podczas procesów stosowanych w technologii gastronomicznej.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi wyszukiwać potrzebne informacje, ocenić, uporządkować i efektywnie je wykorzystać, posiada także 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, jest świadomy znaczenia 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 W2 – DI_W07 U1 – DI_U01, DI_U06 U2 – DI_U12 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; analiza i ocena jakości żywności
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, istotnych w produkcji żywności funkcjonalnej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 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 Literatura uzupełniająca: 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 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- 10 godz. 2) ćwiczenia laboratoryjne -20 godz. 3) wykłady- 30 godz. 4) dyskusje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 - ocena prac pisemnych (sprawdziany/kolokwia z ćwiczeń, zaliczenie części wykładowej) U1, U2- zaliczenia pisemnych sprawozdań przygotowywanych w trakcie zajęć praktycznych, oceny z udziału w dyskusjach; K1- zachowanie i aktywność na zajęciach; analiza postawy i aktywności studenta na zajęciach obejmująca pracę indywidualną oraz pracę w grupie; 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** *Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia wykładów jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z ćwiczeń, przy czym końcowa ocena z ćwiczeń jest obliczana jako średnia arytmetyczna wszystkich ocen cząstkowych uzyskanych przez studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych. ** uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - wykłady– 30 godz./1,2 ECTS - zajęcia audytoryjne i laboratoryjne-30 godz./1,2 ECTS - konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS Łącznie – 64 godz./ 2,56 ECTS Godziny niekontaktowe -przygotowanie do zaliczenia końcowego– 16 godz./ 0,64 ECTS -studiowanie literatury 10 godz. /0,4 ECTS -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych oraz audytoryjnych– 10 godz./0,4 ECTS Łącznie – 36 godz./1,44 ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady– 30 godz./1,2 ECTS -zajęcia audytoryjne i laboratoryjne- 30 godz./1,2 ECTS - konsultacje- 4 godz. /0,16 ECTS Łącznie – 64 godz./ 2,56 ECTS

48.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Seminarium dyplomowe 1** *Diploma seminar 1*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,8/0,2)
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 W2 – DI_W12 U1 – DI_U04 U2 – DI_U04, DI_U05 U3-DI_U04, DI_U05 K1 - DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły realizowane w semestrach 1-4
Treści programowe modułu	Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabrania umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych. Opracowywanie tematów projektów licencjackich i harmonogramu ich realizacji, zasady i techniki opracowywania poszczególnych etapów projektu licencjackiego. Systematyczne 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 *1.* Instrukcja I.10. *Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich* Literatura uzupełniająca 1. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004, 64s. 2. Podręczniku i artykuły naukowe zgodne z tematyka podjętą w projekcie
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena referowania W2 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusji, ocena konspektu U3 – ocena udziału w dyskusji K1 – ocena z udziału w dyskusji 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 -udział w seminarium – 15 godz.,/0,6 ECTS -konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 20 godz.,/0,8 ECTS Godziny niekontaktowe -opracowanie konspektu i przygotowanie wygłoszenia konspektu – 5 godz./ 0,2 ECTS Łącznie godziny niekontaktowe 5 godz.,/0,2 ECTS 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 – 15 godz.,/0,6 ECTS -konsultacje związane z opracowaniem konspektu 5 godz./0,2 ECTS

49.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Współczesne trendy w żywieniu człowieka** *Contemporary trends in human nutrition*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,28/0,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Karolina Nowosad
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnymi trendami w żywieniu człowieka oraz rozwijanie umiejętności ich krytycznej oceny w oparciu o aktualne dowody naukowe. Moduł przygotowuje do świadomego wykorzystania współczesnych modeli żywienia i rekomendacji dietetycznych w praktyce zawodowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie najnowsze zalecenia dotyczące żywienia i dietetyki.
	2. Zna i rozumie aktualne zalecenia żywieniowe oraz zasady oceny wiarygodności informacji dotyczących diet, żywności funkcjonalnej i suplementów diety.

	Umiejętności:
	1. Potrafi wyszukiwać, analizować i krytycznie oceniać publikacje naukowe dotyczące współczesnych trendów żywieniowych.
	2. Potrafi ocenić zasadność stosowania wybranych modeli żywienia i suplementacji oraz wykorzystać aktualne rekomendacje w praktyce dietetycznej.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do krytycznej oceny informacji dotyczących współczesnych trendów żywieniowych z uwzględnieniem zasad etyki zawodowej i żywienia opartego na dowodach naukowych.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W08, DI_W11 W2: DI_W03, DI_W11 U1: DI_U12, DI_U05, DI_U04 U2: DI_U08, DI_U01 K1: DI_K04, DI_K07
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z anatomii, fizjologii, biochemii oraz żywienia człowieka.
Treści programowe modułu	Współczesne trendy w żywieniu człowieka: charakterystyka i klasyfikacja. Dieta śródziemnomorska, wegetariańska i wegańska, diety eliminacyjne oraz alternatywne modele żywienia. Żywność funkcjonalna, nutraceutyki i suplementy diety. Trendy w redukcji masy ciała i zaburzeniach metabolicznych. Wpływ mediów i marketingu na wybory żywieniowe. Krytyczna ocena popularnych diet w świetle evidence-based nutrition.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji Polski*, IŻŻ, Warszawa. 2. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.), *Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, PWN, Warszawa. Literatura uzupełniająca: 1. *EFSA Journal* – aktualne opinie naukowe Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w zakresie żywienia i bezpieczeństwa żywności. 2. Aktualne przeglądy systematyczne i metaanalizy (ostatnie 10 lat) z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, publikowane w recenzowanych czasopismach naukowych.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Wykłady informacyjne i problemowe z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych • Ćwiczenia audytoryjne oparte na analizie przypadków i dyskusji

	• Praca z literaturą naukową (przeglądy systematyczne, metaanalizy) • Analiza i krytyczna ocena współczesnych trendów i diet • Samodzielne wyszukiwanie i interpretacja informacji w bazach naukowych • Przygotowanie i prezentacja projektów lub prezentacji multimedialnych przez studentów
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie, U1, U2 - prezentacja multimedialna, projekt K1- ocena pytań otwartych na zaliczeniu Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie, prezentacja multimedialna, projekt dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa to średnia wyciągana z ćwiczeń i zaliczenia części wykładowej: 50% udziału każdej z ocen
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - wykład (15 godz./0,6 ECTS); - zajęcia audytoryjne i laboratoryjne (15 godz./0,6 ECTS); - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS); Łącznie: 32 godz./1,28 ECTS Niekontaktowe: - przygotowanie prezentacji i projektu (15 godz./0,6 ECTS); - przygotowanie do zaliczenia (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie: 18 godz./0,72 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (15 godz./0,6 ECTS); - zajęcia audytoryjne i laboratoryjne (15 godz./0,6 ECTS); - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS); Łącznie: 32 godz./1,28 ECTS

50.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Organizacja pracy dietetyka** *Organization of dietitian work*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	VI
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)

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) U1 (DI_U12) 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 1.Czerwińska, D. (2019). Zawód dietetyka – obowiązki i odpowiedzialność prawna. Warszawa: Wydawnictwo PZWL. 2.Pilska, M. (2021). Standardy opieki dietetycznej. Praktyczny przewodnik. Poznań: Wydawnictwo MedDiet. Literatura uzupełniająca 1.Ministerstwo Zdrowia (2023–2024). Akty prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka, dokumentacji medycznej i ochrony danych (RODO). Warszawa: MZ. 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 wykłady 30 1,2 konsultacje 30, 12 Razem (kontaktowe) 33 1,32 Godziny niekontaktowe ECTS studiowanie literatury 7 0,28 przygotowanie do zaliczenia 10 0,4 Razem (niekontaktowe) 17 0,68
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 (1,2 ECTS) - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 (0,12 ECTS) Łącznie 33 godz. co odpowiada 1,32 ECTS

51.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Normy, standardy i certyfikowanie żywności** *Norms, standards and food certification*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych/Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Regionalnych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem norm i standardów 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:
	W1. Zna i rozumie zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i standardów przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do przestrzegania ustalonych norm i standardów z zakresu certyfikacji i kontroli jakości żywności.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W04 U1 – DI_U12 K1 – DI_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Zasady systemu normalizacji i certyfikacji na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym. Normy jakości żywności. Standardy jakości. Zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, europejskie i krajowe organa urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów żywnościowych, polskie znaki jakości).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Gnela B. (red. nauk.). Prawne aspekty jakości towarów. Wolters Kluwer, 2015. 2. Łunarski J. Normalizacja i standaryzacja. Wyd. Politechniki Rzeszowskiej, 2014. Literatura uzupełniająca: 1. Czasopisma: Problemy Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja

	2. Przepisy prawa, standardy i normy określające wymagania do certyfikacji
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia. konsultacje, dyskusja, projekty, analiza przypadków
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1– zaliczenie pisemne U1 – zaliczenie pisemne, zadania projektowe K1 – odpowiedzi na pytania, dyskusja panelowa Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa, zadania projektowe
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z zadań projektowych Ocena końcowa – ocena z zaliczenia końcowego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - udział w ćwiczeniach – 15 godz. – 0,6 ECTS, - udział w konsultacjach – 3 godz. – 0,12 ECTS, 33 godz. kontaktowych/1,32 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie zadania projektowego – 12 godz. – 0,48 ECTS - przygotowanie do zaliczenia końcowego – 5 godz. – 0,20 ECTS 17 godz. niekontaktowych/ 0,68 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach – 15 godz. - udział w konsultacjach – 3 godz. Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 33 godz. – 1,32 ECTS

52.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Konsultacja dietetyczna - practicum** *Dietary consultation - practicum*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,04/0,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Paulina Łysakowska
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 W2 – DI_W01 U1 – DI_U02 U2 – DI_U08 K1 – DI_K04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia różnych grup ludności oraz oceny stanu odżywienia
Treści programowe modułu	Ćwiczenia: Praktyczne aspekty pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym, w oparciu o studium przypadku
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. *Psychodietetyka* A. Brytek-Matera [red.],Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 2. *Dietetyka kliniczna* pod red. M. Grzymisławskiego, Wyd. PZWL, 2019. Literatura uzupełniająca: *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: W1 i W2 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach U1 i U2 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach

	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: w 100% ocena z pracy na ćwiczeniach
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – ćwiczenia (20 godz./0,80 ECTS) – konsultacje (6 godz. /0,24 ECTS) Łącznie godziny kontaktowe 26 godz./1,04 ECTS Godziny niekontaktowe: – przygotowanie do ćwiczeń (12 godz. /0,48 ECTS) – studiowanie literatury (12 godz. /0,48 ECTS) Łącznie godziny niekontaktowe 24 godz./0,96 ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach (20 godz./0,8 ECTS) udział w konsultacjach (6 godz./0,2 ECTS) Łącznie 26 godz., co odpowiada 1,04 pkt. ECTS.

53.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 7:** Środki wspomagające aktywność fizyczną *Supplements in support of physical activity*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
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	W1- DI_W01, DI_W03, , U1-U3 - DI_U02, DI_U03, DI_U08, DI_U09, , K1- DI_K01, DI_K04,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów: 1. Zarys ogólny odżywiania w sporcie (sporty wytrzymałościowe/sporty siłowe) 2. Suplementacja podstawowa 3. Zasady regeneracji powysiłkowej 4. Suplementacja specjalna 5. Suplementy – fakty i mity 6. Odżywianie zgodnie z grupą krwi Tematyka ćwiczeń: 1 .Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport siłowy. 2. Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport wytrzymałościowy. 3. Przygotowanie i degustacja odżywek wysokobiałkowych, węglowodanowych (zajęcia pokazowe).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2017) – Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie 2.Barbara Frączek, Jarosław Krzywański & Hubert Krysztofiak (2019) – Dietetyka sportowa Literatura uzupełniająca: 3.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2023) – Regulacja masy ciała w sporcie. 4.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2019) – Żywienie młodego sportowca.

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: W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania projektowego U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach 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: –wykład (30 godz./1,2 ECTS) –ćwiczenia lab. (10 godz./0,4 ECTS) –ćwiczenia aud. (5 godz../0,2 ECTS) –konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie 50 godz/ 2 ECTS Godziny niekontaktowe: –przygotowanie do zaliczenia (25 godz. /1 ECTS) Łącznie - 75 godz. / 3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS) - konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie - 50 godz. / 2 ECTS

53.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 7:** Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie *Nutrition of sportsmen and physically active people*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)

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 z żywieniem sportowców i ludzi aktywnych fizycznie, wspomaganiem dietetycznym i suplementacyjnym.
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	W1- DI_W01, DI_W03, U1-U3 - DI_U04, DI_U06, DI_U07, DI_U08, DI_U09, K1- DI_K01, DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów: 1. Zarys ogólny odżywiania w sporcie (sporty wytrzymałościowe/sporty siłowe) 2. Suplementacja podstawowa 3. Zasady regeneracji powysiłkowej 4. Suplementacja specjalna 5. Suplementy – fakty i mity 6. Odżywianie zgodnie z grupą krwi Tematyka ćwiczeń: 1. Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport siłowy.

	2. Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport wytrzymałościowy. 3. Przygotowanie i degustacja odżywek wysokobiałkowych, węglowodanowych (zajęcia pokazowe).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2017) – Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie 2.Barbara Frączek, Jarosław Krzywański & Hubert Krysztofiak (2019) – Dietetyka sportowa Literatura uzupełniająca: 3.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2023) – Regulacja masy ciała w sporcie. 4.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2019) – Żywienie młodego sportowca.
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: W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania projektowego U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach 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: –wykład (30 godz./1,2 ECTS) –ćwiczenia lab. (10 godz./0,4 ECTS) –ćwiczenia aud. (5 godz../0,2 ECTS) –konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS) Łącznie 50 godz./2 ECTS Godziny niekontaktowe: –przygotowanie do zaliczenia (25 godz. /1 ECTS) Łącznie - 75 godz. / 3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS) - konsultacje (5 godz. /0,2 ECTS)

	Łącznie - 50 godz. / 2 ECTS

53.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 7** Projektowanie środków spożywczych. *Food product design*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,88/1,12)
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:
	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 W1- DI_W03 W2- DI_W04 U1 - DI_U05 U2 - DI_U02 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 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. Tematy ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych : 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: Earle M., Earle R., Anderson A. : Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe. Warszawa, WNT, 2007. Rutkowski I.P.: Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania. Warszawa, PWT, 2007. Literatura uzupełniająca: Czapski J.: Food Product Development – Opracowywanie nowych produktów żywnościowych. Wyd. AR w Poznaniu, 1995. Fuller G.W.: New Product Development: from concept to marketplace. CRC Press 2004. 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, •ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne - prezentacje, praca w grupach, analizy przypadków, dyskusje, zadania problemowe, wykonanie projektu, wykonywanie i analiza laboratoryjna zaprojektowanych produktów.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- realizacja i ocena zadania projektowego W2 - realizacja i ocena zadania projektowego W3 - realizacja i ocena zadania projektowego U1- realizacja i ocena zadania projektowego U2- realizacja i ocena zadania projektowego K1 – realizacja i ocena zadania projektowego K2 - realizacja i ocena zadania projektowego Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: archiwizacja projektów, dziennik prowadzącego. Szczegółowe kryteria Student wykazuje odpowiedni stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji uzyskując odpowiedni % sumy punktów określających maksymalny poziom

<table>
<tr><td></td><td>wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu, odpowiednio:
dostateczny (3,0) – od 51 do 60% sumy punktów,
dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70%,
dobry (4,0) – od 71 do 80%,
dobry plus (4,5) – od 81 do 90%,
bardzo dobry (5,0) – 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
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><td></td></tr>
<tr><td>Wykłady</td><td>30</td><td>30/25=1,2</td><td></td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>15</td><td>15/25=0,6</td><td></td></tr>
<tr><td>Konsultacje</td><td>2</td><td>2/25=0,08</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Razem kontaktowe</td><td>47</td><td>1,88</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Liczba godzin niekontaktowych</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Przygotowanie do ćwiczeń</td><td>6</td><td>6/25=0,24</td><td></td></tr>
<tr><td>Wykonanie projektu oraz produktu finalnego</td><td>15</td><td>15/25=0,6</td><td></td></tr>
<tr><td>Studiowanie literatury</td><td>7</td><td>7/25=0,28</td><td></td></tr>
<tr><td>Razem niekontaktowe</td><td>28</td><td>1,12</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</td><td>Wykłady3030/25=1,2
Ćwiczenia1515/25=0,6
Konsultacje22/25=0,08
Razem kontaktowe471,12</td></tr>
</table>

54.Karta opisu zajęć (sylabus

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 8** Dietoterapia *Dietotherapy*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5,00 (2,68 / 2,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna i rozumie metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	W2. Zna i rozumie wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	W3. zna i rozumie narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postepowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
	Umiejętności:
	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,
	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu, i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10 W2: DI_W07, DI_W11 W3: DI_W03, DI_W09

	U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08, DI_U11 U2: DI_U05, DI_U01, DI_U11 U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10, DI_U11 K1: DI_K04, K2: DI_K01,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, genetyka chemia żywności Wymagania dodatkowe: *Umiejętność* posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student pozna patogenezą wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.*Współczesna dietoterapia. Ewa Lange, Dariusz Włodarek, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2023.* *2.Krause's food nutrition, and diet therapy. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump, Saunders, cop. 2004* *3..Dietetyka kobiet i mężczyzn. Lucyna Ostrowska, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2024*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające np. wykład, pogadanka, opis, anegdota Metody problemowe np. dyskusja, pogadanka, burza mózgów Metody aktywizujące np. przypadków Metody praktyczne np. ćwiczenia, pokaz, projekt Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub

	elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe udział w wykładach – 30 godz./1,2 ECTS udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,/1,2 ECTS udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz./0,2 ECTS obecność na egzaminie – 2 godz/0,08 ECTS Liczba godzin kontaktowych 67 (2,68 pkt. ECTS), Godziny niekontaktowe przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 20 godz./0,8 ECTS przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz.,/0,72 ECTS przygotowanie do egzaminu – 20 godz./0,8 ECTS liczba godzin nie kontaktowych 58 (2,32 pkt. ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. Co odpowiada 5,00 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz

54.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 8** Dietoterapia *Dietotherapy*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	55,00 (2,68 / 2,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	W2. Zna i rozumie wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	W3. Zna i rozumie narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postepowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	U3. Potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	K2. Ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu, i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10 W2: DI_W07, DI_W11 W3: DI_W03, DI_W09

	U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08 U2: DI_U05, DI_U01 U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10 K1: DI_K04, K2: DI_K01,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	*Wymagania wstępne:* fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, genetyka chemia żywności Wymagania dodatkowe: *Umiejętność* posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student pozna patogenezą wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.*Współczesna dietoterapia. Ewa Lange, Dariusz Włodarek, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2023.* *2.Dietetyka kliniczna. Marian Grzymisławski, PZWL, 2025.* *3.Dietetyka kobiet i mężczyzn. Lucyna Ostrowska, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2024*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów Metody aktywizujące m.in. przypadków Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje

	multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – udział w wykładach – 30 godz./1,2 ECTS – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,/1,2 ECTS – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz./0,2 ECTS – obecność na egzaminie – 2 godz/0,08 ECTS Liczba godzin kontaktowych 67 (2,68 pkt. ECTS), Godziny niekontaktowe – przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 20 godz./0,8 ECTS – przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz.,/0,72 ECTS – przygotowanie do egzaminu – 20 godz./0,8 ECTS liczba godzin nie kontaktowych 58 (2,32 pkt. ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5,00 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach – 30 godz., – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., – obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 5 godz

55.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 9:** Narzędzia IT w praktyce dietetycznej *IT tools in the dietetic practice*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)
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 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 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 W1 - DI_W03; DI_W08 W2 - DI_W12

	U1 - DI_U04 U2 - DI_U02; DI_U09 U3 - DI_U05; DI_U12 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 komunikacje 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: 1. European Food Safety Authority. (2021). Food composition data. https://www.efsa.europa.eu/en/data-report/food-composition-data. 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 Literatura uzupełniająca: 1. Batu, Z., Batu, M. (2021). Nutrition and Dietetics in New Media. Berlin, Germany: Peter Lang Verlag. Retrieved 2025, 26. 10.3726/b18129 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; Ćwiczenia audytoryjne: case study, analiza porównawcza (fact checking) i dyskusja panelowa; 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: W1, W2, W3 – praca końcowa zaliczeniowa pisemna U1, U2, U3 – ocena zadań praktycznych K1, K2, K3 – aktywność na zajęciach (ocena udziału w dyskusji) ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej), ocena wypowiedzi ustnych podczas dyskusji FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: • *Dziennik prowadzącego* • *Ocena prac: projektów indywidualnych i zespołowych* • *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%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe –wykład (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie prezentacji na zajęcia (5 godz./0,2 ECTS), – studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (6 godz./0,24 ECTS), Łącznie 17 godz./0,68 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	–wykład (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS

55.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 9:** Nutrikosmetologia *Nutricosmetology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny

Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,32/0,68)
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 W1 - DI_W02 W2 - DI_W03 W3 - DI_W11 U1 - DI_U01 U2 - DI_U05 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02 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. 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: 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 2.Żywienie w chorobach skóry. Czerwonogrodzka-Senczyna A., Zalewska-Janowska A. Warszawa : PZWL : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2024. Literatura uzupełniająca: Czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego: 1.Kosmetologia estetyczna 2.Postępy Dermatologii i Alergologii 3.Postępy Fitoterapii
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady: w formie prezentacji multimedialnej; Ćwiczenia audytoryjne: prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa; 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	<u>SPOSOBY WERYFIKACJI:</u> W1, W2, W3 – praca końcowa zaliczeniowa pisemna U1, U2, U3 – ocena zadań praktycznych, ocena sprawozdań z zajęć laboratoryjnych K1, K2, K3 – aktywność na zajęciach (ocena udziału w dyskusji) ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej), ocena wypowiedzi ustnych <u>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:</u> • *Dziennik prowadzącego* • *Ocena prac: ocena z projektów i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń* • *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%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe –wykład (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS

	Niekontaktowe – przygotowanie prezentacji na zajęcia (5 godz./0,2 ECTS), – studiowanie literatury (6 godz./0,24 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (6 godz./0,24 ECTS), Łącznie 17 godz./0,68 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	–wykład (15 godz./0,6 ECTS), –ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), –konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS

56.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 10** Rynek i marketing produktów żywnościowych *Market and marketing of food products*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Paweł Żółkiewski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją produkcji i dystrybucji produktów żywnościowych oraz możliwościami regulacji rynku poprzez instrumenty prawne. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania produktu na rynek i analizy informacji rynkowych pozwolą studentom efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.
	2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.
	3. Zna 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, U1 – DI_U01, DI_U08 U2 – DI_U05, DI_U12 U3 – DI_U04, DI_U12 K1, K2 – DI_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Psychologia ogólna, Technologia informacyjna,
Treści programowe modułu	Moduł pozwala poznać przepływ głównych produktów żywnościowych. Student poznaje podstawowe pojęcia rynkowe, kryteria segmentacji rynku, zachowania konsumentów na rynku i cykl życia klienta oraz produktu. Na przykładzie case study przedstawiane są elementy marketingu-mix a także rola marek i znaków firmowych. Elementy promocji, a w tym reklama może mieć duże znaczenie w decyzjach nabywczych rynku produktów żywnościowych, w związku z czym studenci dobierają adekwatne instrumenty promocji. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumenckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Literatura uzupełniająca: Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.

	Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa. Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Masłowski K., Bieganowski M.. (2022): AdBook – Marketing internetowy w pigułce. VERSEO, verseo.pl Kubaszewski i wsp. (2024): Marketing & Sales Automation w praktyce. VERSEO, verseo360.pl
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową składają się: - w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2; - w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1 - w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach – 2 godz., Godziny kontaktowe: 47 godz./1,88 ECTS - przygotowanie projektu – 9 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 14 godz., - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. Godziny niekontaktowe: 28 godz./1,12 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 1,88 punktom ECTS

56.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 10** Rynek i marketing usług dietetycznych *Market and marketing of dietetic services*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Paweł Żółkiewski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z obecnymi tendencjami rynku usług dietetycznych oraz narzędziami w ramach marketing-mix stosowanymi w przypadku tego typu działalności. Celem dodatkowym jest również nabywanie kompetencji społecznych w ramach opracowywanego projektu marketingowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	1. Zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego
	2. Zna i rozumie rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych
	3. Rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek
	2. Potrafi zaplanować marketing-mix dla usługi dietetycznej z uwzględnieniem produktu, ceny, miejsca, promocji, rynku, persony …
	3. Umie zaplanować cele oraz metody weryfikacji założonych celów marketingowych
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do propagowania zmiany zachowań żywieniowych z wykorzystaniem marketingu społecznego czy content marketingu oraz za pośrednictwem klasycznych i alternatywnych usług dietetycznych
	2. Jest gotów do współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej

	różne role, a także przyjmowania roli obiektywnego oceniającego w stosunku w pracy i osiągnięć innych grup
	1. Ma świadomość wpływu uwarunkowń ekonomiczny i marketingowych na poradnictwa dietetycznego
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12, U1 – DI_U01, DI_U05 U2 – DI_U04, DI_U10 U3 – DI_U05, DI_U12 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 również problemy otyłości i potrzeb zmiany zachowań żywieniowych. Te wszystkie elementy sprawiają, że oprócz kierunkowej wiedzy merytorycznej w zawodzie dietetyka ważne są również kompetencje m.in w obrębie znajomości specyfiki rynku i mechanizmów marketingowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Bukowska-Piestrzyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o. Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań Literatura uzupełniająca:

	Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Masłowski K., Bieganowski M.. (2022): AdBook – Marketing internetowy w pigułce. VERSEO, verseo.pl Kubaszewski i wsp. (2024): Marketing & Sales Automation w praktyce. VERSEO, verseo360.pl
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę końcową składają się: - w 43% ocena z testowego zaliczenia końcowego weryfikująca efekty W1 i W2; - w 43% ocena zadania projektowego i wystąpienia dokonywana przez prowadzącego i studentów weryfikująca efekty W3, U1, U2, U3, K1 - w 14% ocena kompetencji społecznych na podstawie odchylenia standardowego dokonanych ocen innych projektów weryfikująca efekt K2
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach – 2 godz., Godziny kontaktowe: 47 godz./1,88 ECTS - przygotowanie projektu – 9 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 14 godz., - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. Godziny niekontaktowe: 28 godz./1,12 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w konsultacjach – 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 1,88 punktom ECTS

57.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot humanistyczny II:** Podstawy negocjacji *Basics of negotiation*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (1,04/0,4)
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, podejmując w grupie różne role, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W12 U1 – DI_U04 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: Kowalczyk E. „Psychologia negocjacji. Między nauką a praktyką zarządzania", Wydawnictwo PWN, 2021 Kałucki K. „Techniki negocjacyjne", Wydawnictwo Difin, 2018 Literatura uzupełniająca: 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 U1 - ocena prezentacji K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym 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	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (25 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 26 godz./1,04 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), - przygotowanie prezentacji (5 godz./0,2 ECTS), Łącznie 10 godz./0,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (25 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 26 godz./1,04 ECTS

57.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot humanistyczny II:** Przedsiębiorczość akademicka *Academic entrepreneurship*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (1,04/0,4)
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, podejmując w grupie różne role, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W12 U1 – DI_U12 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: 1. Łochnicka D. „Przedsiębiorczość akademicka – istota, znaczenie, uwarunkowania rozwoju”, Wydawnictwo UŁ, Łódź, 2023

	2. Wodo W., Kuźma N. „Przedsiębiorczość akademicka. Narzędzi i techniki planowania start-upu", Wydawnictwo UP we Wrocławiu, Wrocław, 2020 Literatura uzupełniająca: 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 U1 - ocena prezentacji K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym 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	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (25 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 26 godz./1,04 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), - przygotowanie prezentacji (5 godz./0,2 ECTS), Łącznie 10 godz./0,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (25 godz./0,4 ECTS), - konsultacje (1 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 26 godz./1,04 ECTS

58.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Seminarium dyplomowe 2** *Diploma seminar 2*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,4/2,6)
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. 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 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* 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 seminairum 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 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 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05, DI_U11, DI_U12 K1 - DI_K03, DI_K06, DI_K07 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 *1*. Instrukcja I.10. *Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich* Literatura uzupełniająca 1. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena odpowiedzi na pytania W2 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusji i obrony zasadności doboru literaturry K1 – ocena z udziału w dyskusji K2 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	Godziny kontaktowe Udział w seminarium – 35 godz.,/1,4 ECTS Udział w konsultacjach -5godz.,/0,2 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 40 godz.,/1,6 ECTS Godziny niekontaktowe Przygotowanie do wystąpienia ustnego i dyskusji– 25 godz./1 ECTS Gromadzenie literatury – 35 godz./1,4 ECTS Łącznie godziny niekontaktowe 60 godz.,/2,4 ECTS

	Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w seminarium – 35 godz.,/1,4 ECTS Udział w konsultacjach -5godz.,/0,2 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 40 godz.,/1,6 ECTS

59.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy** *Bachelor's thesis and diploma examination*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
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 student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna i rozumie zagadnienia problemowe obejmujące tematykę projektu licencjackiego oraz sposoby ich rozwiązania W2. ma wiedzę z przedmiotów ogólnych i kierunkowych realizowanych w toku studiów pierwszego stopnia
	Umiejętności:

	U1.Student potrafi wykonać i zaprezentować projekt licencjacki, zaproponować i uzasadnić rozwiązanie stawianego problemu. 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 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 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 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 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 U1. Prezentacja projektu licencjackiego w formie multimedialnej,

	U2. Ocena umiejętności argumentowania i obrony proponowanych w projekcie rozwiązań 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) 50% ocena części teoretycznej egzaminu (odpowiedzi na pytanie ogólne i kierunkowe z przedmiotów realizowanych w toku studiów)
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Udział w konsultacjach - 10 godz./0,4 ECTS), Egzamin (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS Godziny niekontaktowe Przygotowanie do obrony projektu (30 godz./1,2 ECTS), Studiowanie literatury (33 godz./1,32 ECTS), przygotowanie do części teoretycznej egzaminu (50 godz./2 ECTS), Łącznie 113 godz./4,52 ECTS 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), Egzamin (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie – 15 godz./0,48 ECTS