



PROGRAM STUDIÓW

KIERUNEK Dietetyka i żywienie zbiorowe

SPECJALNOŚCI:

**Dietetyka i doradztwo żywieniowe
Żywnie zbiorowe**

STUDIA I STOPNIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE

PROFIL PRAKTYCZNY

2024

Spis treści

1. Koncepcja kształcenia na kierunku	3
2. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe	4
3. Cele kształcenia.....	6
4. Ogólna charakterystyka studiów	8
5. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK	9
6. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich.....	155
7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.....	177
8. Plan studiów stacjonarnych	19
9. Plan studiów niestacjonarnych	29
10. Sylabusy	39 Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
11. Praktyki zawodowe:.....	439 439
12. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia	439
13. Wymogi związane z ukończeniem studiów	441
14. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów.....	445
15. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia	446
16. Ewaluacja i doskonalenie jakości kształcenia na kierunku	447

1. Koncepcja kształcenia na kierunku

Koncepcja kształcenia na studiach pierwszego stopnia kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest ściśle związana i bezpośrednio wynika z misji oraz założeń strategicznych rozwoju Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie. Realizując misję PANS w Chełmie polegającą na zdobywaniu i rozpowszechnianiu nowoczesnej wiedzy opartej na najnowszych osiągnięciach nauki zarówno polskiej, jak i światowej, kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe będzie miał istotne znaczenie dla współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności, poszanowanie zasad etyki zawodowej i rozwoju gospodarczego oraz intelektualnego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem gospodarki żywieniowej. Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe został przygotowany z myślą o osobach, które interesują się problematyką odżywiania, a w szczególności planowaniem żywienia u osób zdrowych, dietoterapii i leczenia żywieniowego oraz planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej osób indywidualnych jak i grup żywienia zbiorowego w kontekście rozwoju produkcji dobrej, jakości żywności w skali regionalnej, krajowej a nawet międzynarodowej.

Koncepcja kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym, nawiązuje również do strategii Uczelni, która zakłada kształcenie studentów oraz organizowanie im możliwości osobistego rozwoju, a także działania w różnych dziedzinach aktywności związanych z wszechstronnym rozwojem człowieka i społeczeństwa poprzez sprawne i efektywne funkcjonowanie PANS w Chełmie w obszarach jej działalności zarówno dydaktycznej, naukowej i organizacyjnej, jak również związanej z rozwojem współpracy z podmiotami zewnętrznymi oraz kształtowaniem umiejętności i kompetencji dostosowanych do współczesnego rynku pracy.

Zgodnie z koncepcją kształcenia zadaniem kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe jest praktyczne przygotowanie absolwentów – inżynierów dietetyki i żywienia zbiorowego posiadających gruntową wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i nauk rolniczych opartą o zagadnienia związane z nowoczesną technologią produkcji żywności.

Absolwent uzyskuje wiedzę z zakresu dietetyki, technologii żywności i żywienia człowieka, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego żywienia indywidualnego i grupowego czy technologii produkcji potraw, co jest odpowiedzią na rosnące zainteresowanie tematyką zdrowia i żywienia oraz na potrzebę realnej walki z nadwagą w społeczeństwie. Absolwent kierunku rozumie konieczność uwzględniania zależności technologii produkcji

potraw oraz jej wpływu, na jakość uzyskiwanych produktów żywnościowych, a tym samym na stan odżywiania społeczeństwa. Uzyskana wiedza pozwoli absolwentom na planowanie i prowadzenie wielokierunkowej działalności związanej z doradztwem żywieniowym zgodnie z zasadami a także poszerzonymi o znajomość ekonomiki, zarządzania i organizacji produkcji żywności oraz obrotu żywnością. Założeniem programu studiów jest jak najlepsze przygotowanie absolwentów pod oczekiwania rynku pracy, dlatego też przewiduje się uzupełnienie wiedzy do wyboru w dwóch specjalnościach: Dietetyka i doradztwo żywieniowe oraz Żywnienie zbiorowe;

W zależności od wybranej specjalności, absolwenci kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe zdobywają wiedzę, umiejętności i kompetencje pozwalające mu podjąć pracę, jako doradcy żywieniowi dla osób indywidualnych czy jednostkach żywienia zbiorowego, jako pracownicy przemysłu spożywczego, placówek kontroli, jakości czy laboratoriów analizy żywności. Zdobyta podczas studiów wiedza pozwoli podjąć zatrudnienie w instytucjach i organizacjach zajmujących się edukacją żywieniową a także w zakładach pracy zajmujących się szeroko pojętym przetwórstwem żywności.

2. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe

Zdefiniowane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, jakie osiąga absolwent studiów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe zapewnią mu konkurencyjność na rynku pracy, a także umożliwiają uczenie się, z założeniem wielopłaszczyznowej mobilności pomiędzy rodzimą uczelnią, a innymi krajowymi i zagranicznymi jednostkami naukowymi i dydaktycznymi, w trakcie studiów pierwszego stopnia. Dostosowany programu studiów do wymogów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe stwarza studentowi szerokie możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, stawiając go w centrum działalności edukacyjnej jednostki i w ten sposób realizuje misję Uczelni. Przy opracowywaniu koncepcji kształcenia, programu studiów, a w tym efektów uczenia się wykorzystano analizę programów studiów w uczelniach wyższych krajowych, jak i zagranicznych głównie związanych z obszarem nauk rolniczych i nauk o zdrowiu. Ponadto uwzględniono również Europejskie i Polskie Ramy Kwalifikacji oraz wytyczne Ministerstwa Edukacji i Nauki związane z wprowadzeniem ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, i Rozporządzenia MNiSW z dn. 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cechami wyróżniającymi koncepcję kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są:

- stałe podnoszenie atrakcyjności i poziomu, jakości kształcenia;
- tworzenie specjalności w odpowiedzi na zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu dietetyki i żywienia zbiorowego, a w szczególności doradztwa żywieniowego czy przemysłu spożywczego;
- reakcja na zagrożenia współczesnego świata w zakresie chorób związanych z niewłaściwym odżywieniem społeczeństwa;
- kształcenie specjalistów w zakresie szeroko rozumianego żywienia, a w tym przede wszystkim doradców żywieniowych dysponujących wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi adekwatnymi do współczesnego rynku pracy;
- dopasowanie oferty edukacyjnej do współczesnych wymogów rynku pracy;
- dbałość o środowisko przyrodnicze oraz kreowanie wzorców zachowań, postaw i wartości wpływających z profilu Uczelni;
- rozwijanie umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy w odniesieniu do społecznych, edukacyjnych, przyrodniczych i ekonomicznych realiów życia zawodowego absolwentów.
- organizowanie studentom możliwości osobistego rozwoju i twórczego działania w różnych dziedzinach aktywności społecznej, związanych z rozwojem człowieka i społeczeństwa poprzez sprawne i efektywne funkcjonowanie Uczelni;

Natomiast umiędzynarodowienie działalności edukacyjnej na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zapewnia:

- możliwości kształcenia oraz rozwój i doskonalenie oferty kształcenia dla studentów zagranicznych;
- doskonalenie jakości kształcenia w zakresie języków obcych;
- rozwijanie współpracy w obszarze kształcenia z zagranicznymi uczelniami w kwestii wymiany studentów;
- intensyfikacja działań sprzyjających prowadzeniu zajęć dydaktycznych przez profesorów wizytujących z zagranicy;
- wzrost mobilności studentów i pracowników poprzez wymianę w ramach programów krajowych i międzynarodowych;
- rozwój systemu praktyk zagranicznych;
- pozyskiwanie studentów zagranicznych;

- nawiązanie współpracy z organizacjami polonijnymi w odbywania praktyk studenckich i staży dla pracowników za granicą.

3. Cele kształcenia

Głównym celem kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe, na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym jest przekazanie absolwentowi szeregu kompetencji w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw społecznych umożliwiających pracę zarówno dietetyka jak i specjalisty od żywienia zbiorowego zatrudnionego w odpowiednich podmiotach.

Głównym celem realizacji kształcenia na kierunku dietetyka i zbiorowe żywienie jest wykształcenie specjalistów przygotowanych do pracy w obszarach zainteresowania współczesnej dietetyki i zbiorowego żywienia zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy i wymogami pracodawców. Osiągnięcie powyższego celu umożliwi absolwentom podjęcie pracy w szeroko rozumianym sektorze gospodarki, jakim jest doradztwo żywieniowe, czy przemysł spożywczy. W tym rozumieniu ogólne cele kształcenia są realizowane poprzez:

1. Przekazanie umiejętności teoretycznych i praktycznych z zakresu mechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych jak również budowy poszczególnych składników żywności oraz technologii obróbki i przygotowywania żywności do spożycia.
2. Zdobywanie umiejętności prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz zaproponowania odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego dostosowanych do sytuacji jednej osoby oraz całych grup.
3. Zapoznanie studentów z technicznymi uwarunkowaniami produkcji żywności z technologią przetwórstwa żywności oraz nabycie umiejętności doboru właściwych dla zamierzonych efektów produkcyjnych rozwiązań technologicznych i technicznych w produkcji żywności;
4. Zdobywanie umiejętności opracowania materiałów szkoleniowych służących edukacji żywieniowej w oparciu o źródła naukowe oraz umiejętność prowadzenia działań profilaktycznych.
5. Zdobywanie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się doradztwem żywieniowym oraz profilaktyką dostosowaną do zmieniających się potrzeb.
6. Zdobywanie umiejętności samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych i żywieniowych, w tym umiejętności oceny informacji i materiałów źródłowych, doboru odpowiednich metod i narzędzi.

7. Przekazanie wiedzy oraz wyrobienie u studentów kompetencji i umiejętności umożliwiających wykonywanie samodzielnej i zespołowej pracy, jak również analityczne i naukowe podejście do rozwiązywania problemów oraz poszerzanie zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu produkcji żywności;
8. Umiejętność stabilnej, zrównoważonej środowiskowo produkcji żywności gwarantującej zrównoważenie popytu z podażą i zapobiegająca bezpieczeństwo łańcucha żywnościowego;
9. Zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia zbiorowego w odpowiednich placówkach oraz prawnych i etycznych aspektów doradztwa żywieniowego.
10. Wykształcenie odpowiedzialności za wykonywany zawód oraz reguł wynikających jego wykonywaniem.
11. Zdobycie umiejętności komunikowania się z pacjentami czy klientami oraz współpracownikami
12. Zapoznanie studentów z prawnymi, ekonomicznymi i organizacyjnymi podstawami produkcji żywności oraz funkcjonowaniem otoczenia gospodarczego dla rolnictwa;
13. Poznanie polityki kraju w dziedzinie rozwoju obszarów wyżywienia ludności, zasad funkcjonowania europejskich, państwowych oraz samorządowych instytucji i struktur oraz sposobów zarządzania i funkcjonowania podmiotów gospodarczych związanych z sektorem żywnościowym.

4. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa instytutu realizującego program	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Katedra Dietetyki	
Forma studiów		
Liczba semestrów	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	7	7
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	210	210
Język studiów/egzaminów	Język polski	Język polski
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	inżynier
Łączna liczba godzin zajęć na studiach	2640	1584
Wymiar praktyk zawodowych (miesiąc/godziny)	6 miesięcy 960 godzin	6 miesięcy 960 godzin
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	32	32
Łączną liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	88	53
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejszą niż 5 punktów ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6	6
Ilość punktów ECTS przypisana zajęciom do wyboru przez studenta	100	100
Określenie dyscyplin oraz procentowego udziału liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin przyporządkowanej dla kierunku	Dziedzina: nauki rolnicze Dyscyplina: technologia żywności i żywienia – 68% Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscyplina: nauki o zdrowiu – 32%	
Liczba punktów ECTS przyporządkowanych do zajęć kształcących umiejętności praktyczne	142	142
W przypadku studiów I stopnia – łączna liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – studia stacjonarne	60	-

5. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – WIEDZA (W) – absolwent zna i rozumie:</i>		
DŻ_W01	zagadnienia z zakresu budowy anatomicznej i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka oraz zasady udzielania pierwszej pomocy.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W02	zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W03	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii i biochemii żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W04	właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a także systemy i metody ich pozyskiwania oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W08	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W09	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw oraz organizacją cateringów i eventów.	P6U_W P6S_WG

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_W10	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, jak również zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności, także wskutek działania czynników środowiskowych.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka, diagnostyka laboratoryjna oraz edukacja żywieniowa.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W12	mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności, występowania alergii i nietolerancji pokarmowych.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W13	zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym projektowanie oraz budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W14	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i problemów związanych z bezpieczeństwem żywnościowym.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W15	zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W16	zagadnienia z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, stosowania przepisów prawnych w tym ochrony własności intelektualnej, BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W17	zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W18	psychologiczne i społeczne koncepcje człowieka, prawidłowości i wybrane zaburzenia w jego rozwoju w tym szczególnie zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej wykorzystywane dla kształtowania zdrowych wzorców w obszarze odżywiania.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W19	zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki oraz związane z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku	P6U_W P6S_WG

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – UMIEJĘTNOŚCI (U) – absolwent potrafi:</i>		
DŻ_U01	zastosować zdobyte umiejętności z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U02	określać wymagania agrotechniczne i właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych, a także analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U03	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów	P6U_U P6S_UW
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U06	skutecznie kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U07	samodzielnie przygotowywać, serwować i dekorować dania zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.	P6U_U P6S_UW P6S_UU
DŻ_U08	prowadzić samodzielnie lub w grupie terapeutycznej poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	P6U_U P6S_UW P6S_UU P6S_UO

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U10	określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka, identyfikować alergie i nietolerancji pokarmowych, oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka	P6U_U P6S_UW
DŻ_U11	racjonalnie wykorzystywać systemy, metody i techniki pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych, a także metody zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U14	planować i organizować czas pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.	P6U_U P6S_UO
DŻ_U15	planować, organizować oraz projektować wyposażenie poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową oraz wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U18	stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.	P6U_U P6S_UW

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	P6U_U P6S_UK
DŻ_U20	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	P6U_U P6S_UK
DŻ_U21	pozyskiwać, analizować i interpretować dane z dostępnych źródeł informacji, służące wykonywaniu zadań i rozwiązywaniu problemów w zakresie studiowanego kierunku, komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii oraz przygotować projekt, pracę pisemną i wystąpienie ustne.	P6U_U P6S_UK
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) – absolwent jest gotów do:</i>		
DŻ_K01	doksztalcenia się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, oraz przepisów prawa, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	P6U_K P6S_KK
DŻ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.	P6U_K P6S_KR
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.	P6U_K P6S_KR
DŻ_K04	osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji. Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury ekonomicznej.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K05	zrozumienia potrzeby projektowania potraw, estetycznej aranżacji wnętrza i wyposażenia w specjalistyczny sprzęt, jak również zrozumienia obowiązujących zasad przy obsłudze klienta w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	P6U_K P6S_KO

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K08	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania. Jest świadomy własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.	P6U_K P6S_KK
DŻ_K09	zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej, zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników oraz ochrony własności intelektualnej.	P6U_K P6S_KR
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K11	działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.	P6U_K P6S_KO

6. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich

Symbol	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6 umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - WIEDZA (W) –absolwent zna i rozumie:</i>				
InzP_W01	Zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych.	DŻ_W07 DŻ_W13	P6S_WG
InzP_W02	Kontekst uwarunkowania i skutki	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.	DŻ_W14 DŻ_W15	P6S_WK
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - UMIEJĘTNOŚCI (U) –absolwent potrafi:</i>				
InzP_U01	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	DŻ_U16 DŻ_U21	P6S_UW
InzP_U02		przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, – dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	DŻ_U02 DŻ_U03 DŻ_U04 DŻ_U05 DŻ_U15 DŻ_U16	P6S_UW

Symbol	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6 umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
InzP_U03		dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania	DŻ_U11 DŻ_U13	P6S_UW
InzP_U04		zaprojektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekt, system lub zrealizować proces, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	DŻ_U03 DŻ_U11	P6S_UW
InzP_U05		rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską	DŻ_U03 DŻ_U17	P6S_UW
InzP_U06		wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów	DŻ_U13	P6S_UW

Objaśnienia oznaczeń i symboli:

P - poziom PRK (6,7); U = charakterystyka uniwersalna; W = wiedza; U = umiejętności; K = kompetencje społeczne

Przykład:

P6U_W = poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza

„Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu – fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi. Absolwent zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.”

Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia):

P = poziom PRK (6, 7); S = charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego; W = wiedza; G = głębia i zakres; K = kontekst; U = umiejętności; W = wykorzystanie wiedzy;

K = komunikowanie się; O = organizacja pracy; U = uczenie się; K = kompetencje społeczne: K = krytyczna ocena; O = odpowiedzialność; R = rola zawodowa

Kierunkowe efekty uczenia się:

DŻ – dietetyka i żywienie zbiorowe - kierunkowe efekty uczenia się; Inz - efekty uczenia się prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich; W - kategoria wiedzy; U - kategoria umiejętności; K - kategoria kompetencji społecznych; 01, 02, 03 i kolejne - numer efektu uczenia się;

7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się

Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na studiach I stopnia kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odbywać się będzie poprzez zastosowanie zróżnicowanych form oceniania studentów, adekwatnych do obszarów, których dotyczą te efekty. Szczegółowe zasady weryfikacji zakładanych efektów uczenia się zawarte są w sylabusach do poszczególnych przedmiotów, praktyk i seminarium, w których określone są warunki i wymogi sprawdzania i realizacji zakładanych efektów uczenia się. Osoby prowadzące poszczególne zajęcia będą dokonywać bieżącej analizy osiąganych efektów uczenia się w oparciu o prace studentów. Prace podlegają archiwizacji zgodnie z przepisami wewnętrznymi uczelni w zakresie przechowywania prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych studentów.

Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się na studiach I stopnia, profil praktyczny na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w PANS w Chełmie uwzględnia:

1. weryfikację efektów uczenia się dla zajęć (przeprowadzaną poprzez zaliczenia ustne i pisemne);
2. weryfikację efektów uczenia się dla praktyk zawodowych (przeprowadzaną na podstawie analizy dokumentacji potwierdzającej realizację praktyk zawodowych);
3. weryfikację efektów uczenia się w procesie dyplomowania (z uwzględnieniem seminarium dyplomowego, pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego).

Zasady weryfikacji efektów uczenia się określa się na poziomie ogólnouczelnianym opierając się na aktach obowiązujących w uczelni. Ocenę pozytywną otrzymuje student, który osiągnął wszystkie zamierzone efekty uczenia się. Weryfikacja będzie obejmować wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Potwierdzeniem nabycia przez studenta kompetencji są otrzymane przez niego oceny wyrażone w stopniach: bardzo dobry, dobry plus, dobry, dostateczny plus, dostateczny. Ocenę niedostateczną otrzymuje student, który nie osiągnął zamierzonych efektów uczenia się. Ocena jest wystawiana w oparciu o szczegółowe wskaźniki, kryteria i sposoby oceniania określone przez osoby odpowiedzialne za realizację zajęć z danego przedmiotu. Do metod weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie kształcenia na poziomie przedmiotu/modułu należą:

- egzamin – ustny, opisowy, testowy;
- zaliczenie z oceną – ustne, opisowe, testowe;
- kolokwium;
- pisemna lub ustna ocena przygotowania do ćwiczeń laboratoryjnych;
- ocena poprawności przeprowadzenia ćwiczeń;
- ocena sprawozdań z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych;
- ocena projektów przygotowanych przez studentów;

- ocena prezentacji lub referatu;
- rozwiązywanie zadań problemowych;
- prezentacje multimedialne prowadzone i przygotowywane indywidualnie lub grupowo;
- wypowiedzi ustne, aktywność w dyskusji;
- aktywność studentów podczas zajęć;
- recenzja pracy dyplomowej;
- egzamin dyplomowy;

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy będą weryfikowane głównie za pomocą egzaminów lub zaliczeń w formie pisemnej, zaś zaplanowane działania wymagające wykonywania różnego rodzaju obliczeń, przedstawianie schematów, modeli i rozwiązywania podstawowych zadań problemowych pozwolą na ocenę wiedzy oraz umiejętności studenta.

Weryfikacja efektów uczenia się w aspekcie postaw studenta (kompetencji społecznych) obejmować będzie ocenę min. jego umiejętności organizowania pracy, samodzielność myślenia, działania w warunkach stresowych, umiejętność efektywnego podejmowania decyzji oraz zarządzania zespołem.

8. Plan studiów – studia stacjonarne



na kierunku DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE
od roku akademickiego 2024/2025
studia stacjonarne
profil praktyczny

Specjalności:

Dietetyka i doradztwo żywieniowe
Żywnienie zbiorowe

Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia/ (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DS_1	Anatomia człowieka	K	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	3
2.	DS_2	Fizjologia człowieka	K	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	3
3.	DS_3	Chemia	K	30 ¹			Egzamin	2
						45	Ocena	3
4.	DS_4	Genetyka	K	15 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	2
5.	DS_5a/ DS_5b	Przedmiot do wyboru blok A1	HS/OB	15			Ocena	2
6.	DS_6	Matematyka z elementami statystyki	K		30		Ocena	2
7.	DS_7	Technologia informacyjna	K			30	Ocena	2
8.	DS_8	BHP i ergonomia	K	15 ¹			Ocena	1
9.	DS_9a/ DS_9b	Przedmiot do wyboru blok A2	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
10.	DS_10a/ DS_10b	Lektorat języka obcego I	OB		30		Ocena	2
11.	DS_11	Wychowanie fizyczne I	K		30		Ocena	
W sumie godzin				150	105	165		30
Razem godzin w semestrze				420				
Suma punktów ECTS								

Moduły obieralne:

Blok A1								
5.	DS_5a	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/OB	15			Ocena	2
5.	DS_5b	Psychologia z elementami psychoedukacji	HS/OB	15			Ocena	2
Blok A2								
9.	DS_9a/	Ekologia i ochrona środowiska	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
9.	DS_9b	Propedeutyka nauki o żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10.	DS_10a	Lektorat języka angielskiego I	OB		30		Ocena	2
10.	DS_10b	Lektorat języka niemieckiego I	OB		30		Ocena	2

Semestr II

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DS_12	Biochemia ogólna i żywności	K	15 ¹		30	Egzamin	1
							Ocena	2
2.	DS_13	Fizjologia żywienia	K	30 ¹		30	Egzamin	2
							Ocena	2
3.	DS_14	Chemia żywności	K	30 ¹		30	Egzamin	1
							Ocena	2
4.	DS_15	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	K	15 ¹		30	Ocena	1
							Ocena	2
5.	DS_16	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	K	15 ¹		30	Ocena	1
							Ocena	2
6.	DS_17	Podstawy żywienia człowieka	K	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	1
7.	DS_18	Grafika inżynierska	K		15		Ocena	1
8.	DS_19a/ DS_19b	Przedmiot do wyboru blok B1	HS/OB	15 ¹			Ocena	1
9.	DS_20a/ DS_20b	Przedmiot do wyboru blok B2	OB	15 ¹			Ocena	1
10.	DS_21a/ DS_21b	Lektorat języka obcego II	OB		30		Ocena	2
11.	DS_22	Wstęp do praktyk	K		15		Ocena	1
12.	DS_23	Wychowanie fizyczne II	K		30		Ocena	
W sumie godzin				150	105	150		24
Razem godzin w semestrze				405				
13.	DS_24	Praktyka zawodowa I	OB	(180 godzin)			Ocena	6
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok B1								
8.	DS_19a	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS/OB	15 ¹			Ocena	1
8.	DS_19b	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS/OB	15 ¹			Ocena	1
Blok B2								
9.	DS_20a	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
9.	DS_20b	Bioaktywne związki w żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10.	DS_21a	Lektorat języka angielskiego II	OB		30		Ocena	2
10.	DS_21b	Lektorat języka niemieckiego II	OB		30		Ocena	2

Semestr III

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DS_25	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	2
2.	DS_26	Podstawy dietetyki	K	15 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	2
3.	DS_27	Podstawy żywienia zbiorowego	K	15 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	2
4.	DS_28a/ DS_28b	Przedmiot do wyboru blok C1	OB	15 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
5.	DS_29	Higiena i toksykologia żywności	OB	30 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
6.	DS_30	Parazytologia	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
7.	DS_31	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
8.	DS_32	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
9.	DS_33a/ DS_33b	Przedmiot do wyboru blok C2	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
10.	DS_34	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS		15		Ocena	1
11.	DS_35a/ DS_35b	Lektorat języka obcego III	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				165	150	150		30
Razem godzin w semestrze				465				
Suma punktów ECTS								

Moduły obieralne:

Blok C1								
4.	DS_28a	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB	15 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
4.	DS_28b	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB	15 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
Blok C2								
9.	DS_33a	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
9.	DS_33b	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
11.	DS_35a	Lektorat języka angielskiego III	OB		30		Ocena	2
11.	DS_35b	Lektorat języka niemieckiego III	OB		30		Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DS_36	Kliniczny zarys chorób	K	15 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	2
2.	DS_37	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	K	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	1
3.	DS_38	Ogólna technologia żywności	K	30 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
4.	DS_39	Analiza instrumentalna	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
5.	DS_40a/ DS_40b	Przedmiot do wyboru blok D1	OB	15 ¹			Ocena	1
6.	DS_41	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	K	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
7.	DS_42	Towaroznawstwo żywności	K	30 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
8.	DS_43a/ DS_43b	Przedmiot do wyboru blok D2	OB		30		Ocena	2
9.	DS_44a/ DS_44b	Lektorat języka obcego IV	OB		30		Egzamin	2
W sumie godzin				135	135	90		
Razem godzin w semestrze				360				20
10.	DS_45	Praktyka zawodowa II	OB	(300 godzin)			Ocena	10
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok D1								
5.	DS_40a	Integrowana produkcja żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
5.	DS_40b	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
Blok D2								
8.	DS_43a	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB		30		Ocena	2
8.	DS_43b	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB		30		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9.	DS_44a	Lektorat języka niemieckiego IV	OB		30		Egzamin	2
9.	DS_44b	Lektorat języka angielskiego IV	OB		30		Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSD_46	Metody oceny stanu odżywienia	K	15 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
2.	DSD_47	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
3.	DSD_48a/ DSD_48b	Przedmiot do wyboru blok E1	OB	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	3
4.	DSD_49	Dietetyka pediatryczna	K	30 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	2
5.	DSD_50a/ DSD_50b	Przedmiot do wyboru blok E2	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
6.	DSD_51a/ DSD_51b	Przedmiot do wyboru blok E3	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
7.	DSD_52	Żywnienie człowieka zdrowego	K	30 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	3
8.	DSD_53a/ DSD_53b	Przedmiot do wyboru blok E4	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
9.	DSD_54	Seminarium dyplomowe I	OB		15		Ocena	2
W sumie godzin				165	150	60		
Razem godzin w semestrze				375				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok E1								
3.	DSD_48a	Przechowalnictwo żywności	OB	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	3
3.	DSD_48b	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB	30 ¹			Egzamin	2
						30	Ocena	3
Blok E2								
5.	DSD_50a	Zioła i przyprawy w żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
5.	DSD_50b	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
Blok E3								
6.	DSD_51a	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
6.	DSD_51b	Żywność ekologiczna	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
Blok E4								
8.	DSD_53a	Podstawy finansów i marketingu	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
8.	DSD_53b	Biznes plan	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSD_55	Dietoterapia	K	30 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	1
2.	DSD_56	Dietetyka geriatryczna	K	30 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	1
3.	DSD_57a/ DSD_57b	Przedmiot do wyboru blok F1	OB	15 ¹			Ocena	1
4.	DSD_58a/ DSD_58b	Przedmiot do wyboru blok F2	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
5.	DSD_59	Technologia produkcji potraw	K	30 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
6.	DSD_60a/ DSD_60b	Przedmiot do wyboru blok F3	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
7.	DSD_61	Seminarium dyplomowe II	OB		15		Ocena	2
W sumie godzin				135	105	60		14
Razem godzin w semestrze				300				
8.	DSD_62	Praktyka zawodowa III	OB	(480 godzin)			Ocena	16
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok F1								
3.	DSD_57a	Suplementy diety i żywność wzbogacona	OB	15 ¹			Ocena	1
3.	DSD_57b	Dodatki do żywności	OB	15 ¹			Ocena	1
Blok F2								
4.	DSD_58a	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
4.	DSD_58b	Podstawy ekotoksykologii	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
Blok F3								
6.	DSD_60a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
6.	DSD_60b	Nutrikosmetologia*	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1

Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSD_63	Ochrona własności intelektualnych	HS	15 ¹			Ocena	1
2.	DSD_64	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	15 ¹			Ocena	1
3.	DSD_65a/ DSD_65b	Przedmiot do wyboru blok G1	OB	15 ¹			Egzamin	2
					15		Ocena	2
4.	DSD_66a/ DSD_66b	Przedmiot do wyboru blok G2	OB	15 ¹			Ocena	1
5.	DSD_67a/ DSD_67b	Przedmiot do wyboru blok G3	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
6.	DSD_68a/ DSD_68b	Przedmiot do wyboru blok G4	OB	15 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	2
7.	DSD_69	Zaburzenia w odżywianiu	K	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
8.	DSD_70	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	15 ¹			Ocena	2
						30	Ocena	2
9.	DSD_71	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K		30		Ocena	2
10.	DSD_72	Seminarium dyplomowe III	OB		30		Ocena	5
W sumie godzin				120	165	30		
Razem godzin w semestrze				315				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok G1								
3.	DSD_65a	Żywność i suplementacja w sporcie	OB	15 ¹			Egzamin	2
					15		Ocena	2
3.	DSD_65b	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB	15 ¹			Egzamin	2
					15		Ocena	2
Blok G2								
4.	DSD_66a	Ochrona konsumenta	OB	15 ¹			Ocena	1
4.	DSD_66b	Nadzór sanitarno-higieniczny	OB	15 ¹			Ocena	1
Blok G3								
5.	DSD_67a	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
5.	DSD_67b	Nowoczesne techniki diagnostyczne	OB	15 ¹			Ocena	2
					30		Ocena	2
Blok G4								
6.	DSD_68a	Diety alternatywne	OB	15 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	2
6.	DSD_68b	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB	15 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	2

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	420	405	465	360	375	300	315
Wykłady	150	150	165	135	165	135	120
Ćwiczenia	105	105	150	135	150	105	165
Laboratoria	165	150	150	90	60	60	30
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	-	300	-	480	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	-	10	-	16	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	825		825		675		315
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		300		480		-
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	2640						
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960						

* Fakultet interdyscyplinarny – zajęcia realizowane w ramach dwóch instytutów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chelmie tj.: Instytutu Nauk Medycznych oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia). (dotyczy oznaczenia ^ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

¹ Przed rozpoczęciem każdego roku akademickiego, na wniosek kierownika Katedry Dietetyki, Dyrektor Instytutu może podjąć decyzję o prowadzeniu części zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zajęcia są wówczas realizowane w formie zdalnej z wykorzystaniem platformy e-learningowej GSuite synchronicznie w czasie rzeczywistym. (dotyczy oznaczenia ¹ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSZ_46	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	K	30 ¹		30	Egzamin	1
							Ocena	2
2.	DSZ_47a/ DSZ_47b	Przedmiot do wyboru blok E1	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
3.	DSZ_48	Planowanie żywienia	K	30 ¹		30	Egzamin	2
							Ocena	3
4.	DSZ_49	Receptury gastronomiczne	K	15 ¹	30		Egzamin	2
							Ocena	3
5.	DSZ_50a/ DSZ_50b	Przedmiot do wyboru blok E2	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
6.	DSZ_51a/ DSZ_51b	Przedmiot do wyboru blok E3	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
7.	DSZ_52	Obsługa konsumenta	K	30 ¹	30		Egzamin	1
							Ocena	2
8.	DSZ_53a/ DSZ_53b	Przedmiot do wyboru blok E4	OB	15 ¹	30		Ocena	1
							Ocena	2
9.	DSZ_54	Seminarium dyplomowe I	OB		15		Ocena	2
W sumie godzin				165	150	60		30
Razem godzin w semestrze				375				
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok E1								
2.	DSZ_47a	Podstawy systemów zarządzania i zarządzanie środowiskowe	OB	15 ¹	15		Egzamin	1
							Ocena	2
2.	DSZ_47b	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB	15 ¹	15		Egzamin	1
							Ocena	2
Blok E2								
5.	DSZ_50a	Podstawy ekotoksykologii	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
5.	DSZ_50b	Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
Blok E3								
6.	DSZ_51a	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
6.	DSZ_51b	Kuchnia regionalna i narodowa	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
Blok E4								
8.	DSZ_53a	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB	15 ¹	30		Ocena	1
							Ocena	2
8.	DSZ_53b	Biznesplan	OB	15 ¹	30		Ocena	1
							Ocena	2

Semestr VI - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSZ_55	Projektowanie potraw i napojów	K	30 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
2.	DSZ_56a/ DSZ_56b	Przedmiot do wyboru blok F1	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
3.	DSZ_57	Przechowalnictwo żywności	K	30 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	1
4.	DSZ_58	Zioła i przyprawy w żywności	K	15 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	1
5.	DSZ_59a/ DSZ_59b	Przedmiot do wyboru blok F2	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
6.	DSZ_60a/ DSZ_60b	Przedmiot do wyboru blok F3	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
7.	DSZ_61	Seminarium dyplomowe II	OB		15		Ocena	2
W sumie godzin				120	120	60		14
Razem godzin w semestrze				300				
8.	DSZ_62	Praktyka zawodowa III	OB	(480 godzin)			Ocena	16
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok F1								
2.	DSZ_56a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
2.	DSZ_56b	Ocena sensoryczna żywności	OB	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	1
Blok F2								
5.	DSZ_59a	Savoir-vivre w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
5.	DSZ_59b	Catering i organizacja eventów	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
Blok F3								
6.	DSZ_60a	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1
6.	DSZ_60b	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	1

Semestr VII - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DSZ_63	Ochrona własności intelektualnych	HS	15 ¹			Ocena	1
2.	DSZ_64	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	15 ¹			Ocena	1
3.	DSZ_65	Technologia produkcji potraw	K	30 ¹		30	Egzamin	2
							Ocena	2
4.	DSZ_66a/ DSZ_66b	Przedmiot do wyboru blok G1	OB	15 ¹	15		Ocena	2
							Ocena	2
5.	DSZ_67a/ DSZ_67b	Przedmiot do wyboru blok G2	OB	15 ¹	15		Ocena	2
							Ocena	2
6.	DSZ_68a/ DSZ_68b	Przedmiot do wyboru blok G3	OB	15 ¹	30		Egzamin	2
							Ocena	2
7.	DSZ_69a/ DSZ_69b	Przedmiot do wyboru blok G4	OB	15 ¹			Ocena	1
8.	DSZ_70	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	15 ¹		30	Ocena	2
							Ocena	2
9.	DSZ_71	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K		30		Ocena	2
10.	DSZ_72	Seminarium dyplomowe III	OB		30		Ocena	5
W sumie godzin				135	120	60		
Razem godzin w semestrze				315				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok G1								
4.	DSZ_66a	Kwiaty jadalne	OB	15 ¹			Ocena	2
					15		Ocena	2
4.	DSZ_66b	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	2
					15		Ocena	2
Blok G2								
5.	DSZ_67a	Opakowania w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	2
					15		Ocena	2
5.	DSZ_67b	Dystrybucja żywności	OB	15 ¹			Ocena	2
					15		Ocena	2
Blok G3								
6.	DSZ_68a	Dodatki do żywności	OB	15 ¹		30	Egzamin	2
							Ocena	2
6.	DSZ_68b	Dietotoprofilaktyka w gastronomii	OB	15 ¹		30	Egzamin	2
							Ocena	2
Blok G4								
7.	DSZ_69a	Ochrona konsumenta	OB	15 ¹			Ocena	1
7.	DSZ_69b	Nadzór sanitarno-higieniczny	OB	15 ¹			Ocena	1

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	420	405	465	360	375	300	315
Wykłady	150	150	165	135	165	120	135
Ćwiczenia	105	105	150	135	150	120	120
Laboratoria	165	150	150	90	60	60	60
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	-	300	-	480	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	-	10	-	16	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	825		825		675		315
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		300		480		-
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	2640						
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960						

* Fakultet interdyscyplinarny – zajęcia realizowane w ramach dwóch instytutów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie tj.: Instytutu Nauk Medycznych oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia). (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

¹ Przed rozpoczęciem każdego roku akademickiego, na wniosek kierownika Katedry Dietetyki, Dyrektor Instytutu może podjąć decyzję o prowadzeniu części zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zajęcia są wówczas realizowane w formie zdalnej z wykorzystaniem platformy e-learningowej GSuite synchronicznie w czasie rzeczywistym. (dotyczy oznaczenia ¹ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

9. Plan studiów- studia niestacjonarne



na kierunku DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE
od roku akademickiego 2024/2025
studia stacjonarne
profil praktyczny

Specjalności:

Dietetyka i doradztwo żywieniowe
Żywnienie zbiorowe

Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DN_1	Anatomia człowieka	K	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	3
2.	DN_2	Fizjologia człowieka	K	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	3
3.	DN_3	Chemia	K	18 ¹			Egzamin	2
						27	Ocena	3
4.	DN_4	Genetyka	K	9 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	2
5.	DN_5a/ DN_5b	Przedmiot do wyboru blok A1	HS/OB	9 ¹			Ocena	2
6.	DN_6	Matematyka z elementami statystyki	K		18		Ocena	2
7.	DN_7	Technologia informacyjna	K			18	Ocena	2
8.	DN_8	BHP i ergonomia	K	9 ¹			Ocena	1
9.	DN_9a/ DN_9b	Przedmiot do wyboru blok A2	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
10.	DN_10a/ DN_10b	Lektorat języka obcego I	OB		18		Ocena	2
11.	DN_11	Wychowanie fizyczne I	K		18		Ocena	
W sumie godzin				90	63	99		
Razem godzin w semestrze				252				30
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok A1								
5.	DN_5a	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/OB	9 ¹			Ocena	2
5.	DN_5b	Psychologia z elementami psychoedukacji	HS/OB	9 ¹			Ocena	2
Blok A2								
9.	DN_9a/	Ekologia i ochrona środowiska	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
9.	DN_9b	Propedeutyka nauki o żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10.	DN_10a	Lektorat języka angielskiego I	OB		18		Ocena	2
10.	DN_10b	Lektorat języka niemieckiego I	OB		18		Ocena	2

Semestr II

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DN_12	Biochemia ogólna i żywności	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
2.	DN_13	Fizjologia żywienia	K	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	2
3.	DN_14	Chemia żywności	K	18 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
4.	DN_15	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	K	9 ¹			Ocena	1
						18	Ocena	2
5.	DN_16	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	K	9 ¹			Ocena	1
						18	Ocena	2
6.	DN_17	Podstawy żywienia człowieka	K	9 ¹			Egzamin	2
					9		Ocena	1
7.	DN_18	Grafika inżynierska	K		9		Ocena	1
8.	DN_19a/ DN_19b	Przedmiot do wyboru blok B1	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
9.	DN_20a/ DN_20b	Przedmiot do wyboru blok B2	OB	9 ¹			Ocena	1
10.	DN_21a/ DN_21b	Lektorat języka obcego II	OB		18		Ocena	2
11.	DN_22	Wstęp do praktyk	K		9		Ocena	1
12.	DN_23	Wychowanie fizyczne II	K		18		Ocena	
W sumie godzin				90	63	90		24
Razem godzin w semestrze				243				
13.	DN_24	Praktyka zawodowa I	OB	(180 godzin)			Ocena	6
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok B1								
8.	DN_19a	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
8.	DN_19b	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
Blok B2								
9.	DN_20a	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
9.	DN_20b	Bioaktywne związki w żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10.	DN_21a	Lektorat języka angielskiego II	OB		18		Ocena	2
10.	DN_21b	Lektorat języka niemieckiego II	OB		18		Ocena	2

Semestr III

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DN_25	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	2
2.	DN_26	Podstawy dietetyki	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
3.	DN_27	Podstawy żywienia zbiorowego	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
4.	DN_28a/ DN_28b	Przedmiot do wyboru blok C1	OB	9 ¹			Ocena	1
						18	Ocena	2
5.	DN_29	Higiena i toksykologia żywności	OB	18 ¹			Ocena	1
						18	Ocena	2
6.	DN_30	Parazytologia	K	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
7.	DN_31	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
8.	DN_32	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
9.	DN_33a/ DN_33b	Przedmiot do wyboru blok C2	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
10.	DN_34	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS		9		Ocena	1
11.	DN_35a/ DN_35b	Lektorat języka obcego III	OB		19		Ocena	2
W sumie godzin				99	90	90		30
Razem godzin w semestrze				279				
Suma punktów ECTS								

Moduły obieralne:

Blok C1								
4.	DN_28a	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB	9 ¹		9	Ocena	1
							Ocena	2
4.	DN_28b	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB	9 ¹			Ocena	1
						9	Ocena	2
Blok C2								
9.	DN_33a	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
9.	DN_33b	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
11.	DN_35a	Lektorat języka angielskiego III	OB		18		Ocena	2
11.	DN_35b	Lektorat języka niemieckiego III	OB		18		Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DN_36	Kliniczny zarys chorób	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
2.	DN_37	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	K	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocena	1
3.	DN_38	Ogólna technologia żywności	K	18 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
4.	DN_39	Analiza instrumentalna	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
5.	DN_40a/ DN_40b	Przedmiot do wyboru blok D1	OB	9 ¹			Ocena	1
6.	DN_41	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	K	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	1
7.	DN_42	Towaroznawstwo żywności	K	18 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
8.	DN_43a/ DN_43b	Przedmiot do wyboru blok D2	OB		18		Ocena	2
9.	DN_44a/ DN_44b	Lektorat języka obcego IV	OB		18		Egzamin	2
W sumie godzin				81	81	54		
Razem godzin w semestrze				216				20
10.	DN_45	Praktyka zawodowa II	OB	(300 godzin)			Ocena	10
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok D1								
5.	DN_40a	Integrowana produkcja żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
5.	DN_40b	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
Blok D2								
8.	DN_43a	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB		18		Ocena	2
8.	DN_43b	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB		18		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9.	DN_44a	Lektorat języka niemieckiego IV	OB		18		Egzamin	2
9.	DN_44b	Lektorat języka angielskiego IV	OB		18		Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)			
1.	DND_46	Metody oceny stanu odżywienia	K	9 ¹			Ocena	1	
						18	Ocena	2	
2.	DND_47	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	K	9 ¹			Ocena	1	
					9		Ocena	2	
3.	DND_48a/ DND_48b	Przedmiot do wyboru blok E1	OB	18 ¹			Egzamin	2	
						18	Ocena	3	
4.	DND_49	Dietetyka pediatryczna	K	18 ¹			Egzamin	1	
					18		Ocena	2	
5.	DND_50a/ DND_50b	Przedmiot do wyboru blok E2	OB	9 ¹			Ocena	1	
					9		Ocena	1	
6.	DND_51a/ DND_51b	Przedmiot do wyboru blok E3	OB	9 ¹			Ocena	2	
					18		Ocena	2	
7.	DND_52	Żywnienie człowieka zdrowego	K	18 ¹			Egzamin	2	
					18		Ocena	3	
8.	DND_53a/ DND_53b	Przedmiot do wyboru blok E4	OB	9 ¹			Ocena	1	
					9		Ocena	2	
9.	DND_54	Seminarium dyplomowe I	OB		9		Ocena	2	
W sumie godzin				99	90	36			
Razem godzin w semestrze								225	30
W sumie ECTS									

Moduły obieralne:

Blok E1								
3.	DND_48a	Przechowalnictwo żywności	OB	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	3
3.	DND_48b	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB	18 ¹			Egzamin	2
						18	Ocena	3
Blok E2								
5.	DND_50a	Zioła i przyprawy w żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
5.	DND_50b	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
Blok E3								
6.	DND_51a	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB	9 ¹			Ocena	2
					18		Ocena	2
6.	DND_51b	Żywność ekologiczna	OB	9 ¹			Ocena	2
					18		Ocena	2
Blok E4								
8.	DND_53a	Podstawy finansów i marketingu	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
8.	DND_53b	Biznes plan	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DND_55	Dietoterapia	K	18 ¹	18		Egzamin	1
							Ocena	1
2.	DND_56	Dietetyka geriatryczna	K	18 ¹	18		Egzamin	1
							Ocena	1
3.	DND_57a/ DND_57b	Przedmiot do wyboru blok F1	OB	9 ¹			Ocena	1
4.	DND_58a/ DND_58b	Przedmiot do wyboru blok F2	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	1
5.	DND_59	Technologia produkcji potraw	K	18 ¹		18	Egzamin	1
							Ocena	2
6.	DND_60a/ DND_60b	Przedmiot do wyboru blok F3	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
7.	DND_61	Seminarium dyplomowe II	OB		9		Ocena	2
W sumie godzin				81	63	36		14
Razem godzin w semestrze				180				
8.	DND_62	Praktyka zawodowa III	OB	(480 godzin)			Ocena	16
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok F1								
3.	DND_57a	Suplementy diety i żywność wzbogacona	OB	9 ¹			Ocena	1
3.	DND_57b	Dodatki do żywności	OB	9 ¹			Ocena	1
Blok F2								
4.	DND_58a	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	1
4.	DND_58b	Podstawy ekotoksykologii	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	1
Blok F3								
6.	DND_60a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
6.	DND_60b	Nutrikosmetologia*	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1

Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	EC TS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
	DND_63	Ochrona własności intelektualnych	HS	9 ¹			Ocena	1
2.	DND_64	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	9 ¹			Ocena	1
3.	DND_65a/ DND_65b	Przedmiot do wyboru blok G1	OB	9 ¹	9		Egzamin Ocena	2 2
4.	DND_66a/ DND_66b	Przedmiot do wyboru blok G2	OB	9 ¹			Ocena	1
5.	DND_67a/ DND_67b	Przedmiot do wyboru blok G3	OB	9 ¹	18		Ocena Ocena	2 2
6.	DND_68a/ DND_68b	Przedmiot do wyboru blok G4	OB	9 ¹	18		Egzamin Ocena	2 2
7.	DND_69	Zaburzenia w odżywianiu	K	9 ¹	18		Ocena Ocena	2 2
8.	DND_70	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	9 ¹		18	Ocena Ocena	2 2
9.	DND_71	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K		18		Ocena	2
10.	DND_72	Seminarium dyplomowe III	OB		18		Ocena	5
W sumie godzin				72	99	18		
Razem godzin w semestrze				189				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok G1								
3.	DND_65a	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB	9 ¹	9		Egzamin Ocena	2 2
3.	DND_65b	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB	9 ¹	9		Egzamin Ocena	2 2
Blok G2								
4.	DND_66a	Ochrona konsumenta	OB	9 ¹			Ocena	1
4.	DND_66b	Nadzór sanitarno-higieniczny	OB	9 ¹			Ocena	1
Blok G3								
5.	DND_67a	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB	9 ¹	18		Ocena Ocena	2 2
5.	DND_67b	Nowoczesne techniki diagnostyczne	OB	9 ¹	18		Ocena Ocena	2 2
Blok G4								
6.	DND_68a	Diety alternatywne	OB	9 ¹	18		Egzamin Ocena	2 2
6.	DND_68b	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB	9 ¹	18		Egzamin Ocena	2 2

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	252	243	279	216	225	180	189
Wykłady	90	90	99	81	99	81	72
Ćwiczenia	63	63	90	81	90	63	99
Laboratoria	99	90	90	54	36	36	18
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	-	300	-	480	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	-	10	-	16	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	495		495		405		189
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		300		480		-
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	1584						
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960						

* Fakultet interdyscyplinarny – zajęcia realizowane w ramach dwóch instytutów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chemii tj.: Instytutu Nauk Medycznych oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia). (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

¹ Przed rozpoczęciem każdego roku akademickiego, na wniosek kierownika Katedry Dietetyki, Dyrektor Instytutu może podjąć decyzję o prowadzeniu części zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zajęcia są wówczas realizowane w formie zdalnej z wykorzystaniem platformy e-learningowej GSuite synchronicznie w czasie rzeczywistym. (dotyczy oznaczenia ¹ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DNZ_46	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	K	18 ¹		18	Egzamin	1
							Ocena	2
2.	DNZ_47a/ DNZ_47b	Przedmiot do wyboru blok E1	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
3.	DNZ_48	Planowanie żywienia	K	18 ¹		18	Egzamin	2
							Ocena	3
4.	DNZ_49	Receptury gastronomiczne	K	9 ¹	18		Egzamin	2
							Ocena	3
5.	DNZ_50a/ DNZ_50b	Przedmiot do wyboru blok E2	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
6.	DNZ_51a/ DNZ_51b	Przedmiot do wyboru blok E3	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
7.	DNZ_52	Obsługa konsumenta	K	18 ¹	18		Egzamin	1
							Ocena	2
8.	DNZ_53a/ DNZ_53b	Przedmiot do wyboru blok E4	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	2
9.	DNZ_54	Seminarium dyplomowe I	OB		9		Ocena	2
W sumie godzin				99	90	36		
Razem godzin w semestrze				225				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok E1								
2.	DNZ_47a	Podstawy systemów zarządzania i zarządzanie środowiskowe	OB	9 ¹	9		Egzamin	1
							Ocena	2
2.	DNZ_47b	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB	9 ¹	9		Egzamin	1
							Ocena	2
Blok E2								
5.	DNZ_50a	Podstawy ekotoksykologii	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
5.	DNZ_50b	Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
Blok E3								
6.	DNZ_51a	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
6.	DNZ_51b	Kuchnia regionalna i narodowa	OB	9 ¹	9		Ocena	1
							Ocena	2
Blok E4								
8.	DNZ_53a	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	2
8.	DNZ_53b	Biznesplan	OB	9 ¹	18		Ocena	1
							Ocena	2

Semestr VI - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DNZ_55	Projektowanie potraw i napojów	K	18 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
2.	DNZ_56a/ DNZ_56b	Przedmiot do wyboru blok F1	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
3.	DNZ_57	Przechowalnictwo żywności	K	18 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	1
4.	DNZ_58	Zioła i przyprawy w żywności	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	1
5.	DNZ_59a/ DNZ_59b	Przedmiot do wyboru blok F2	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
6.	DNZ_60a/ DNZ_60b	Przedmiot do wyboru blok F3	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	1
7.	DNZ_61	Seminarium dyplomowe II	OB			9	Ocena	2
W sumie godzin				72	72	36		14
Razem godzin w semestrze				180				
8.	DNZ_62	Praktyka zawodowa III	OB	(480 godzin)			Ocena	16
W sumie ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok F1								
2.	DNZ_56a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
2.	DNZ_56b	Ocena sensoryczna żywności	OB	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	1
Blok F2								
5.	DNZ_59a	Savoir-vivre w gastronomii	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
5.	DNZ_59b	Catering i organizacja eventów	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
Blok F3								
6.	DNZ_60a	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	1
6.	DNZ_60b	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	1

Semestr VII - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1.	DNZ_63	Ochrona własności intelektualnych	HS	9 ¹			Ocena	1
2.	DNZ_64	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	9 ¹			Ocena	1
3.	DNZ_65	Technologia produkcji potraw	K	18 ¹			Egzamin	2
4.	DNZ_66a/ DNZ_66b	Przedmiot do wyboru blok G1	OB	9 ¹	9		Ocena	2
5.	DNZ_67a/ DNZ_67b	Przedmiot do wyboru blok G2	OB	9 ¹	9		Ocena	2
6.	DNZ_68a/ DNZ_68b	Przedmiot do wyboru blok G3	OB	9 ¹	18		Egzamin	2
7.	DNZ_69a/ DNZ_69b	Przedmiot do wyboru blok G4	OB	9 ¹			Ocena	1
8.	DNZ_70	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	9 ¹		18	Ocena	2
9.	DNZ_71	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K		18		Ocena	2
10.	DNZ_72	Seminarium dyplomowe III	OB		18		Ocena	5
W sumie godzin				81	72	36		
Razem godzin w semestrze				189				30
W sumie ECTS								

Moduły obieralne:

Blok G1								
4.	DNZ_66a	Kwiaty jadalne	OB	9 ¹			Ocena	2
4.	DNZ_66b	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB	9 ¹	9		Ocena	2
Blok G2								
5.	DNZ_67a	Opakowania w gastronomii	OB	9 ¹	9		Ocena	2
5.	DnZ_67b	Dystrybucja żywności	OB	9 ¹	9		Ocena	2
Blok G3								
6.	DNZ_68a	Dodatki do żywności	OB	9 ¹		18	Egzamin	2
6.	DNZ_68b	Dietotoprofilaktyka w gastronomii	OB	9 ¹		18	Ocena	2
Blok G4								
7.	DNZ_69a	Ochrona konsumenta	OB	9 ¹			Ocena	1
7.	DNZ_69b	Nadzór sanitarno-higieniczny	OB	9 ¹			Ocena	1

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	252	243	279	216	225	180	189
Wykłady	90	90	99	81	99	72	81
Ćwiczenia	63	63	90	81	90	72	72
Laboratoria	99	90	90	54	36	36	36
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	-	300	-	480	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	-	10	-	16	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	495		495		405		189
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		300		480		-
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	1584						
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960						

* Fakultet interdyscyplinarny – zajęcia realizowane w ramach dwóch instytutów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chelmie tj.: Instytutu Nauk Medycznych oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia). (dotyczy oznaczenia * w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

¹ Przed rozpoczęciem każdego roku akademickiego, na wniosek kierownika Katedry Dietetyki, Dyrektor Instytutu może podjąć decyzję o prowadzeniu części zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zajęcia są wówczas realizowane w formie zdalnej z wykorzystaniem platformy e-learningowej GSuite synchronicznie w czasie rzeczywistym. (dotyczy oznaczenia ¹ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).



10. Sylabusy

SYLABUSY

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Anatomia człowieka
	w języku angielskim	Human anatomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_1
	studia niestacjonarne	DN_1
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹	Mgr Beata Nowosad					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2	0	0
laboratorium	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z biologii z zakresu szkoły średniej

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie budowy poszczególnych narządów w organizmie człowieka
C2	Poznanie mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka
C3	Poznanie i zrozumienie oddziaływania i wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ANA_W01	zagadnienia z anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu	DŻ_W01

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
	pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	
ANA_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym oraz dokrewnym	DŹ_W01
Umiejętności - potrafi:		
ANA_U01	powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem	DŹ_U01
ANA_U01	nazwać i określić położenie części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów.	DŹ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ANA_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie budowy anatomicznej człowieka	DŹ_K01
ANA_K02	współpracy z innymi specjalistami w pracy zawodowej dietetyka	DŹ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ANA_W01 ANA_W02	egzamin	w
ANA_U01 ANA_U02	kolokwium, praca pisemna/prezentacja multimedialna, praca na laboratoriach,	lab.
ANA_K01 ANA_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykłady	
w1	Organizm jako całość - osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna i szczegółowa
w2	Rozwój budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe)
w3	Rozwój budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), oddechowego (oskrzela, płuca),
w4	Rozwój budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające), płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły), pokarmowego (narządy rurowe),
w5	Rozwój budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie gruczołów dokrewnych i narządów układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty)
Forma zajęć ³ – laboratoria	
lab1	Okolice, płaszczyzny i osie ciała. Komórki, tkanki, narządy i układy ciała ludzkiego. Budowa i funkcje skóry.
lab2	Układ kostny - budowa i rodzaje kości. Ogólna budowa i funkcje szkieletu.
lab3	Połączenia kości - budowa, rodzaje i cechy stawów. Punkty kostno-mięśniowe w obrębie głowy, szyi i kończyn
lab4	Układ mięśniowy- budowa, rodzaje i grupy mięśni. Unerwienie mięśni.
lab5	Układ naczyniowy - podział układu krążenia (krążenie małe i duże). Ogólna budowa i topografia serca. Główne naczynia tętnicze oraz miejsce wyczuwania tętna. Główne pnie żyłne. Regionalne węzły chłonne oraz żyły powierzchowne. Główne pnie i przewody chłonne.
lab6	Układ nerwowy obwodowy i układ dokrewny. Budowa nerwów rdzeniowych i czaszkowych.

² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

	Zakres unerwienia nerwów czaszkowych oraz przebieg i zakres unerwienia nerwów wychodzących ze splotów. Gruczoły dokrewne budowa, topografia
lab7	Układ nerwowy ośrodkowy. Podział czynnościowy i topograficzny układu nerwowego. Komory mózgowia i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego. Płaty i zakręty półkul. Lokalizacja ośrodków w korze. Budowa rdzenia kręgowego. Opony mózgowia i rdzenia kręgowego.
lab8	Narządy zmysłów. Narząd wzroku. Narząd słuchu i równowagi. Narząd węchu.
lab9	Układ oddechowy. Górne i dolne drogi oddechowe. Budowa płuc. Opłucna.
lab10	Układ pokarmowy. Ogólna budowa i podział przewodu pokarmowego. Gruczoły przewodu pokarmowego (ślinianki, wątroba i trzustka).
lab11	Układ wydalniczy i układ rozrodczy. Topografia i budowa nerek. Budowa nefronu. Drogi wyprowadzające mocz (moczowód, pęcherz moczowy, cewka moczowa). Zewnętrzne i wewnętrzne narządy płciowe żeńskie. Zewnętrzne i wewnętrzne narządy płciowe męskie Zapłodnienie i rozwój zarodka oraz płodu ludzkiego
lab12	Zasady udzielania pierwszej pomocy.

Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badawczą

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	111	57	69
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Gołąb B., Podstawy anatomii człowieka. PZWL Warszawa 2022.
2	Sokołowska-Pituchowa J., Anatomia człowieka. PZWL Warszawa, Wyd. VIII, 2008.
3	Netter H. tłum. i red. W. Woźniak, K.S. Jędrzejewski. Atlas anatomii. Wyd. Urban&Partner Wrocław, wyd. VII, 2023.
4	Aleksandrowicz R., Ciszek B., Mały atlas anatomiczny człowieka. PZWL Warszawa 2023.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Fizjologia człowieka
	w języku angielskim	Human physiology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_02
	studia niestacjonarne	DN_02
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁴	dr n. biol. Agnieszka Michalska					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2	0	0
laboratorium	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z biologii z zakresu szkoły średniej

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie funkcji życiowych narządów, układów narządów i całego organizmu człowieka
C2	Poznanie procesów życiowych zachodzących w organizmie człowieka

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
FIC_W01	mechanizmy kierujące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzące w jego skład układy narządów	DŻ_W01
FIC_W02	wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka	DŻ_W01

⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
FIC_U01	przeprowadzić badanie i ocenę działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i tworzonych przez nie układów	DŻ_U01
FIC_U02	interpretować wyniki badań diagnostycznych w tym oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
FIC_K01	współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na zajęciach zadań	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
FIC_W01 FIC_W02	egzamin	w
FIC_U01 FIC_U02	kolokwium, sprawozdanie, praca na laboratorium	lab
FIC_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁵ – wykład	
w1	Prawa fizjologiczne organizmu człowieka
w2	Układ nerwowy
w3	Autonomiczny układ nerwowy
w4	Regulacja hormonalna
w5	Fizjologia układu krążenia
w6	Fizjologia układu oddechowego
w7	Właściwości i funkcje krwi
w8	Fizjologia układu pokarmowego
w9	Funkcja nerek i gospodarka wodno-elektrolitowa
w10	Fizjologia układu rozrodczego
Forma zajęć⁶ – laboratorium	
lab1	Właściwości nerwów i reakcji odruchowych.
lab2	Działania narządów zmysłów.
lab3	Właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego.
lab4	Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi.
lab5	Hormonalna regulacja procesów rozrodczych.
lab6	Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności.
lab7	Badanie parametrów hematologicznych wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh.
lab8	Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu.
lab9	Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego.
lab10	Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego.
lab11	Badania z termoregulacji: Pomiar temperatury ciała w różnych jego miejscach. Wpływ ukrwienia na temperaturę skóry. Wpływ parowania na temperaturę skóry. Wpływ wysiłku na temperaturę skóry i ciała.
lab12	Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-jelitowych

Metody dydaktyczne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań, dyskusja, obserwacja, prezentacje multimedialne

⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	4	3	4
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	97	110	57	68
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ganong W.: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej, 2017
2	Traczyk W.: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, 2024
3	Konturek S. J. Fizjologia człowieka, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Chemia
	w języku angielskim	Chemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_3
	studia niestacjonarne	DN_3
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁷	Dr Natalia Iwanicka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2	0	0
laboratorium	45	27	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu chemii objęta programem nauczania w szkole średniej

Cele przedmiotu	
C1	Zaznajomienie studentów z budową i właściwościami oraz przemianami związków chemicznych
C2	Przygotowanie studentów do dalszego etapu kształcenia bazującego na wiedzy chemicznej
C3	Uświadomienie studentom w jaki sposób związki chemiczne wpływają na środowisko oraz życie człowieka

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
CHE_W01	procesy i przemiany chemiczne z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W03

⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
CHE_W02	terminologię i nazewnictwo związków z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej w zakresie studiowanego kierunku	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
CHE_U01	dobrać metody chemicznej oceny surowca i produktów żywnościowych	DŻ_U02
CHE_U02	wykorzystać zdobyte umiejętności do oceny jakościowej żywności	DŻ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CHE_K01	ciągłego kształcenia się oraz wykorzystania wiedzy i umiejętności do dostrzegania i oceny problemów z zakresu chemii występujących w produkcji żywności	DŻ_U01
CHE_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w działaniach oraz podejmowania właściwą decyzję w zakresie diety i żywienia zbiorowego z wykorzystaniem wiedzy chemicznej	DŻ_U02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
CHE_W01 CHE_W02	egzamin	w
CHE_U01 CHE_U02	kolokwium, sprawozdanie, wykonywanie doświadczeń, praca w laboratorium	lab.
CHE_K01 CHE_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁸ – wykład	
w1	Wprowadzenie do zajęć z chemii, określenie zasad zaliczenia przedmiotu, podanie literatury, podstawowe pojęcia chemiczne, budowa materii i stany skupienia materii
w2	Budowa atomu, układ okresowy
w3	Wiązania chemiczne i budowa cząsteczki
w4	Nomenklatura związków nieorganicznych
w5	Elementy kinetyki i statyki chemiczne
w6	Teorie kwasowo – zasadowe, skala Ph
w7	Roztwory wodne, reakcje w roztworach wodnych, układy koloidalne
w8	Podstawowe pojęcia stosowane w chemii organicznej, rodzaje wiązań i budowa cząsteczek organicznych rodzaje i mechanizm reakcji organicznych
w9	Podział i nomenklatura związków organicznych
w10	Węglowodory i fluorowcopochodne
w11	Związki aromatyczne
w12	Pochodne jednofunkcyjne węglowodorów z grupą hydroksylową oraz karbonylową
w13	Kwasy karboksylowe i ich pochodne
w14	Aminy, amidy, aminokwasy
w15	Białka i sacharydy
Forma zajęć⁹ – laboratorium	
lab1	Zaznajomienie studentów z zasadami BHP pracy w laboratorium chemicznym oraz ze sprzętem stosowanym podczas ćwiczeń. Przedstawienie kart charakterystyk stosowanych związków chemicznych. Przedstawienie wymagań i obowiązków studenta. Przypomnienie i utrwalenie reguł pisania reakcji strącania, zobojętniania i dysocjacji. Systematyka związków nieorganicznych.
lab2	Przeprowadzanie reakcji strącanie soli trudno rozpuszczalnych, hydroliza soli
lab3	Strącanie wodorotlenków oraz badanie ich właściwości amfoterycznych, wprowadzenie do analizy jakościowej, zapoznanie studentów z celem analizy jakościowej, głównymi pojęciami oraz odczynnikami stosowanymi w analizie jakościowej. Identyfikacja kationów I grupy
lab4	Identyfikacja wybranych kationów II i III grupy

⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab5	Identyfikacja wybranych kationów IV i V grupy
lab6	Identyfikacja anionów, analiza soli
lab7	Wprowadzenie do analizy miareczkowej, zapoznanie studentów z celem analizy ilościowej, głównymi pojęciami oraz odczynnikami stosowanymi w analizie ilościowej. Nauka sporządzania roztworów o zadanym stężeniu oraz techniki miareczkowania
lab8	Analiza ilościowa roztworu wodorotlenku sodu oraz kwasu solnego
lab9	Kompleksometryczne badanie twardości wody wodociągowej i zdemineralizowanej
lab10	Otrzymywanie i badanie właściwości węglowodorów, badanie właściwości alkoholi łańcuchowych oraz fenolu
lab11	Badanie właściwości aldehydów i ketonów
lab12	Badanie właściwości niższych kwasów karboksylowych, otrzymywanie estrów
lab13	Badanie właściwości wyższych kwasów karboksylowych, otrzymywanie mydeł
lab14	Badanie właściwości amin, amidów i aminokwasów
lab15	Badanie właściwości białek i sacharydów prostych

Metody dydaktyczne

Wykład wraz z prezentacją multimedialną, wykonywanie zadań chemicznych, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych w laboratorium

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	75	45	45	27
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do laboratorium, egzamin, kolokwium, przygotowanie sprawozdań, samokształcenie – łączna liczba godzin w semestrze	70	100	40	58
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	M. Mikos-Bielak, J. Piotrowski, Z. Warda „Przewodnik do ćwiczeń z chemii” Wyd. UP, Lublin 2008
2	J. Minczewski, Z. Marczenko „Chemia analityczna” tom 1 i 2 PWN, Warszawa 2012
3	J. Stachowicz (red.) „Przewodnik do ćwiczeń z chemii organicznej” WUP Lublin 2010
4	I. Jackowska, J. Piotrowski „Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej” WAR, Lublin 2002
5	A. Bielański „Podstawy chemii nieorganicznej” PWN, 2012
6	J. Piotrowski, I. Jackowska „Chemia organiczna” Wyd. UP Lublin, 2011

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Genetyka
	w języku angielskim	Genetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-04
	studia niestacjonarne	DN-04
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ¹⁰	Dr inż. Aleksandra Nucia					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii, chemii i fizjologii człowieka oraz wiedza o budowie, funkcjonowaniu komórki i podstawowych elementach genetyki klasycznej.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie pojęć z zakresu genetyki oraz podstawowej wiedzy zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka.
C2	Poznanie podstawowych praw dziedziczenia, oddziaływania allelicznego i nieallelicznego genów, dziedziczenia cech autosomalnych, sprzężonych z płcią i powstawania zmienności organizmów żywych, ze szczególnym uwzględnieniem człowieka, interpretacja sposobu dziedziczenia cech na podstawie fenotypów potomstwa.
C3	Poznanie zagadnień dotyczących powielania i przekazywania informacji genetycznej, organizacji genomu organizmów eukariotycznych, struktury i ekspresji genów, wykorzystania genetyki w dietetyce.
C4	Poznanie zagadnień związanych z predyspozycjami zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, ich przyczyny. Poznanie sposobu dobrania odpowiednich metod diagnostycznych czy diety w celach profilaktycznych.
C5	Nabywanie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy

¹⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

	molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.
--	---

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SPR_W01	podstawy genetyki i nutrigenetyki, prawa i pojęcia genetyczne, zasady dziedziczenia cech oraz zmienności genetycznej organizmów, znaczenie zmienności środowiskowej w tworzeniu fenotypu, typy współdziałania genów, typy mutacji a także właściwości kwasów nukleinowych i białek.	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
SPR_U01	zastosować zdobyte umiejętności z zakresu genetyki w dietetyce i żywieniu człowieka.	DŻ_U01
SPR_U02	wyszukiwać i wykorzystywać informacje z zakresu genetyki w diagnozowaniu chorób żywieniowych oraz potrafi przeprowadzić analizę wyników w oparciu o wiedzę obejmującą genetykę i nutrigenetykę; zinterpretować uzyskany wynik jak również wskazać dalsze zalecenia na podstawie posiadanej wiedzy z zakresu genetyki.	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SPR_K01	precyzyjnego formułowania pytań służących pogłębieniu własnego zrozumienia procesów i zagadnień z zakresu genetyki w dietetyce.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SPR_W01 SPR_W02	egzamin testowy	w
SPR_U01 SPR_U02	kolokwium, referat - praca pisemna/prezentacja multimedialna, praca na laboratoriach	lab.
SPR_K01 SPR_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹¹ – wykład	
w1	Wprowadzenie do genetyki – zarys historii genetyki, podstawowe pojęcia genetyczne.
w2	Genetyka molekularna: budowa DNA i RNA, replikacja DNA, struktura genów, transkrypcja genów, charakterystyka kodu genetycznego, translacja.
w3	Regulacja ekspresji genów. Mutacje genowe, chromosomowe i genomowe.
w4	Skutki mutacji genetycznych. Mechanizmy naprawy DNA. Geny letalne i subletalne.
w5	Podziały komórkowe: mitozą i mejozą. Znaczenie mejozy dla zmienności genetycznej
w6	Budowa i rodzaje chromosomów. Kariotyp człowieka i jego wykorzystanie. Genomy eukariotyczne.
w7	Genetyka mendlowska. Klasyczna analiza genetyczna i jej znaczenie u człowieka. Allele wielokrotne. Plejotropia.
w8	Współdziałanie genów. Sprzężenie genów z płcią.
w9	Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych. Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne.
w10	Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki.
w11	Podstawy terapii genowej.
Forma zajęć¹² – laboratorium	
lab1	Informacja genetyczna - chemiczne podstawy dziedziczności, zadania
lab2	Cytogenetyka i podział komórki, zadania

¹¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab3	Pierwsze prawo Mendla, zadania
lab4	Drugie prawo Mendla, zadania
lab5	Współdziałanie genów, zadania
lab6	Allele wielokrotne, geny letalne, plejotropia , zadania
lab7	Informacja genetyczna - chemiczne podstawy dziedziczności, zadania
lab8	Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, zadania
lab9	Dziedziczenie grup krwi u zwierząt, zadania
lab10	Mutacje, zadania
lab11	Zasady pipetowania. Izolacja genomowego DNA. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA.
lab12	Wykonanie reakcji PCR.
lab13	Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem system u do obrazowania żeli.
lab14	Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.
Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, zadania związane z podstawowymi prawami genetyki oraz z rozwiązywaniem problemów genetycznych i określaniem podłoża genetycznego różnych cech, wykonanie praktycznych zadań laboratoryjnych związanych z analizą DNA	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Bal J. (red.) Genetyka medyczna i molekularna. PWN, Warszawa 2017.
2.	Drewa G., Ferenc T.(red.): Podstawy genetyki dla studentów I lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2003.
3.	Boczkowski K.: Zarys genetyki medycznej. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999.
4.	Connor J.M., Ferguson-Smith: Podstawy genetyki klinicznej. PZWL, Warszawa 1998.
5.	Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014
6.	Brown T.A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012
7.	Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L. 2021. Genetyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego
	w języku angielskim	Food Security Policy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_5a
	studia niestacjonarne	DN_5a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹³	Dr Iwona Lasek-Surowiec					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Podstawowa wiedza o państwie i systemie prawnym Polski i UE	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie prawa żywnościowego (unijnego i krajowego)
C2	Poznanie znaczenia bezpieczeństwa żywnościowego jako składowej bezpieczeństwa społeczeństwa i państwa

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PBZ_W01	zagadnienia z zakresu polskiego i unijnego prawa żywnościowego	DŻ_W14
PBZ_W02	zależności pomiędzy bezpieczeństwem żywności a bezpieczeństwem państwa	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PBZ_K01	wskazania zależności i luk w systemie bezpieczeństwa żywnościowego w poszczególnych jego częściach	DŻ_K04

¹³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PBZ_W01, PBZ_W02	zaliczenie ustne	w
PBZ_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁴ – wykład	
w1	Krajowe i unijnego prawa w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego
w2	Bezpieczeństwo żywnościowe jako składowa bezpieczeństwa państwa
w3	Instytucjonalny wymiar bezpieczeństwa żywnościowego w Polsce
w4	Instytucjonalny wymiar bezpieczeństwa żywnościowego w UE
w5	Instrumenty zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego
w6	Globalizacja a bezpieczeństwo żywnościowe

Metody dydaktyczne
Wykład konwencjonalny, pokaz z objaśnieniem, dyskusja dydaktyczna

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	43	49		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0		
Suma godzin:	60	60		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Akty prawne krajowe i unijne
2	Bezpieczeństwo wewnętrzne państw członkowskich Unii Europejskiej: od bezpieczeństwa państwa do bezpieczeństwa ludzi/Karina Paulina Marczuk; Instytut Nauk Politycznych Wydziału Dziennikarstwa i Nauk Politycznych Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2012.
3	Wybrane aspekty zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego w Unii Europejskiej, Czasopismo naukowe, Agnieszka Obiedzińska. In: Studia BAS : Wspólna polityka rolna, 2016, vol. 10, Issue 4 (48), P. 123-161. Language: Polish, Baza danych: BazEkon
4	Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem/Małgorzata Wiśniewska.Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego; IBUK Libra, 2016

¹⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: ROLNICTWO

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Psychologia z elementami psychoedukacji
	w języku angielskim	Psychology with elements of psychoeducation
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_5b
	studia niestacjonarne	DN_5b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	Obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	Wykład
	studia niestacjonarne	Wykład

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵	Dr Agata Szabala					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład/konwersatorium	15	9	2	2		

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	Zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Brak	

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z podstawowymi koncepcjami psychologicznymi człowieka
C2	Poznanie prawidłowości rozwoju człowieka i specyfiki poszczególnych okresów rozwojowych
C3	Zrozumienie zaburzeń odżywiania ich specyfiki i przyczyn w perspektywie psychologicznej
C4	Przygotowanie do planowania efektywnych działań profilaktycznych i psychoedukacyjnych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PSY_W01	psychologiczne koncepcje człowieka i prawidłowości jego rozwoju	DŻ_W18
PSY_W02	zaburzenia odżywiania, ich objawy i etiologię w kontekście psychologicznym	DŻ_W18
PSY_W03	działania profilaktyczne i psychoedukacyjne i ich znaczenie dla kształtowania zdrowych wzorców społecznych w obszarze odżywiania	DŻ_W18
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PSY_K01	korzystania z wiedzy psychologicznej i w jej oparciu zajmowania	DŻ_K10

¹⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
	świadomego stanowiska w temacie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PSY_W01 PSY_W02 PSY_W03	test pisemny, pisemna praca zaliczeniowa – projekt działania profilaktycznego	w
PSY_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁶ –	
w1	Miejsce psychologii w świecie nauk
w2	Psychologiczne koncepcje człowieka – koncepcja behawiorystyczna, psychodynamiczne, poznawcza i humanistyczna
w3	Biopsychologia – biologiczne podstawy zachowania i funkcji psychicznych
w4	Psychologia rozwoju człowieka: pojęcie rozwoju i zmiany w psychologii, periodyzacja rozwoju, prawidłowości, zagrożenia i zadania okresów rozwojowych.
w5	Zaburzenia odżywiania: klasyfikacja zaburzeń wg ICD 11, DSMV, objawy, przyczyny, strategie leczenia
w6	Specyfika zaburzeń jedzenia u dzieci i zaburzeń odżywiania u młodzieży.
w7	Systemowe znaczenie działań psychoprofilaktycznych i psychoedukacyjnych w profilaktyce i terapii zaburzeń odżywiania.

Metody dydaktyczne
Wykład konwencjonalny, wykład konwersatoryjny

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	43	49		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca
--

¹⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	J. Strelau , D. Doliński, 2015. Psychologia akademicka, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne
2	I. Grzegorzewska, L. Cierpiałkowska , A. R. Borkowska, 2020. Psychologia kliniczna dzieci i młodzieży, Wydawnictwo Naukowe PWN SA
3	A. Brytek-Matera , 2021. Zaburzenia odżywiania, PZWL
4	J. Koziński, 2000. Koncepcje psychologiczne człowieka, Wydawnictwo Akademickie „Żak”
5	J. Trempała, 2011. Psychologia rozwoju człowieka, Wydawnictwo Naukowe PWN SA

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Matematyka z elementami statystyki
	w języku angielskim	Mathematics with elements of statistics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_6
	studia niestacjonarne	DN_6
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	I	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁷	Prof. dr hab. Zdzisław Rychlik					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Znajomość matematyki z zakresu szkoły średniej.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teorią i zastosowaniami statystyki matematycznej oraz jej wykorzystaniem w dietetyce.
C2	Kształcenie umiejętności rozwiązywania zadań i problemów z zakresu wnioskowania statystycznego i jego praktycznego zastosowania.
C3	Kształcenie umiejętności posługiwania się oprogramowaniem służącym do rozwiązywania problemów statystycznych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
MES_W01	zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki	DŻ_W19
Umiejętności - potrafi:		
MES_U01	przeprowadzić analizę statystyczną oraz wykorzystać do tego celu technologię informacyjną	DŻ_U16

¹⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
MES_K01	pracy indywidualnej i grupowej	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
MES_W01 MES_U01	kolokwium	ćw.
MES_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, dyskusja	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Grupowanie materiału statystycznego, wyznaczanie szeregu rozdzielczego i prezentacja otrzymanych wyników.
ćw2	Wskaźnik struktury i podobieństwa struktur. Wskaźnik natężenia. Prezentacja graficzna szeregów statystycznych.
ćw3	Metody opisowe w analizie struktury. Miary położenia, zróżnicowania, asymetrii i skupienia. Współczynnik zmienności.
ćw4	Zmienna losowa – parametry i charakterystyki opisujące jej rozkład. Rozkład dwumianowy, Poissona i normalny: zastosowania.
ćw5	Rozkłady statystyk z próby.
ćw6	Estymacja punktowa i przedziałowa.
ćw7	Zagadnienie minimalnej liczebności próby.
ćw8	Podstawy teorii weryfikacji hipotez statystycznych. Parametryczne testy istotności.

Metody dydaktyczne
Wykłady z wykorzystaniem pakietu komputerowego do statystycznej analizy danych. Rozwiązywanie zadań, indywidualna praca studentów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
	stacjonarne	niestacjonarne	stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	13	19
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

¹⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Sobczyk M. 2007. Statystyka. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa
2	Starzyńska W. 2006. Statystyka praktyczna. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa
3	Bąk I. 2006. Statystyka w zadaniach Cz. 1 i 2 Wydawnictwo Naukowo – Techniczne. Warszawa
4	Jóźwik J., Podgórski J. 1997. Statystyka od podstaw. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
5	Witkowska A., Witkowski M. 2007. Statystyka opisowa w przykładach i zadaniach. Wydawnictwo Uczelni Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Kaliszu
6	Koronacki J., Mielniczuk J. 2004. Statystyka: dla studentów kierunków technicznych i przyrodniczych. Wydawnictwo Naukowo – Techniczne. Warszawa
7	Luszniewicz A. 1997. Metody wnioskowania statystycznego. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
8	Wieczorkowska G., Kochański P., Eljaszuk M. 2004. Statystyka: wprowadzenie do analizy danych sondażowych i eksperymentalnych. „Scholar”. Warszawa
9	Hanusz Z., Tarasińska J. 2006. Statystyka matematyczna: wykłady i ćwiczenia dla studentów kierunków technicznych uczelni rolniczych. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie
10	Kukuła K. 2003. Elementy statystyki w zadaniach. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa
11	Zeliaś A. 2000. Metody statystyczne. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
12	Oktaba W. 2000. Metody statystyki matematycznej w doświadczałnictwie. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie
13	Regel W. 2007. Ćwiczenia z podstaw statystyki w Excelu. „Mikom”. Warszawa
14	Greń J. 1976. Statystyka matematyczna : modele i zadania, Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia informacyjna
	w języku angielskim	Information technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-7
	studia niestacjonarne	DN-7
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁹	dr hab. Krzysztof Lamorski, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	laboratorium	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------------	---------------------

Wymagania wstępne
Znajomość podstawowych aplikacji komputerowych oraz innych treści technologii informacyjnych objętych programem nauczania w szkole ponadgimnazjalnej w zakresie podstawowym.

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami, zagadnieniami, technologiami i narzędziami stosowanymi w informatyce. Zapoznanie z oprogramowaniem dotyczącym tworzenia, przesyłania, prezentowania i zabezpieczania informacji.
C2	Dodatковым celem zajęć jest wypracowanie umiejętności doboru odpowiednich narzędzi do realizacji własnych zadań, przygotowanie do świadomego uczestnictwa w tworzącym się społeczeństwie informacyjnym.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
W zakresie umiejętności:		
TIF_U01	Student potrafi wykorzystać pakiet oprogramowania biurowego (np. OpenOffice/MS Office) i systemowe programy narzędziowe w zadaniach związanych z tokiem studiów.	DŻ_U16 DŻ_U21
TIF_U02	Student korzysta z internetowych źródeł do realizacji zadań związanych z kierunkiem studiów.	DŻ_U16 DŻ_U21

¹⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:		
TIF_K01	Student potrafi pracować indywidualnie oraz szanuje własność intelektualną w tym prawa autorskie.	DŻ_K01 DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TIF_U01 TIF_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, obserwacja w trakcie zajęć	lab.
TIF_K01	dyskusja, obserwacja w trakcie zajęć	lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁰ – laboratorium	
lab1	Praca z systemem operacyjnym Windows: podstawy (tworzenie katalogów, pliki, zapis informacji, nawigacja w strukturze katalogów, opcje systemów). Korzystanie z dostępnych narzędzi Windows. Podstawowe programy użytkowe.
lab2	Ogólna charakterystyka sieci komputerowych, Internet i jego podstawowe usługi. Zarządzanie informacją dostępną w Internecie (zapisywanie, odczytywanie, pobieranie serwisów), praca z archiwami.
lab3	Bezpieczeństwo w sieci i nie tylko. Zagrożenia. Sposoby licencjonowania programów. Prawa autorskie. Własność intelektualna. Bezpieczeństwo w Internecie. Rola szyfrowania danych.
lab4	Aplikacja - edytor tekstu: operacje podstawowe (wpisywanie, poprawianie, korekta, autokorekta, formatowanie, justowanie, umieszczanie obiektów w tekście, listy, nagłówki, sekcje, numerowanie, podgląd wydruku.
lab5	Aplikacja - edytor tekstu c.d.: operacje zaawansowane (tabele, tabulatory, kolumny, style szablonów). Praca z długimi dokumentami posiadającymi strukturę typową dla pracy dyplomowej: spisy treści, bibliografia, przypisy, indeksy, spisy rysunków itd.
lab6	Aplikacja - edytor tekstu c.d.: wykorzystanie managerów bibliografii do automatyzacji formatowania odwołań literaturowych w dokumentach.
lab7	Podstawy pracy w arkuszu kalkulacyjnym: typy danych, operatory, podstawowe funkcje, wyrażenia logiczne i tekstowe, formuły, tabele.
lab8	Tworzenie prezentacji multimedialnych za pomocą dedykowanej aplikacji: grafika, animacja elementów, dodawanie hiperłączy, diagramy i wykresy, wzorce dla prezentacji. Zapis prezentacji w różnych formatach.

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniami, dyskusja, praca na laboratorium

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40

²⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lambert Joan, Microsoft Word 2016 Krok po kroku, Promise, 2018
2	Witold Wrotek, ABC Excel 2019 PL, Helion, 2019
3	E. Bowdur, Usługi w sieciach informatycznych, Wydawnictwo KISS, 2007
4	Komputer Świat LibreOffice krok po kroku, Ringier Axel Springer Polska, 2022

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
	w języku angielskim	Occupational Health and Safety
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_8
	studia niestacjonarne	DS_8
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	I	
Semestr studiów	I	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ²¹	Dr hab. Ignacy Kitowski					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
-----------------------------	--------	---------

Wymagania wstępne
Odbyty kurs biologii, chemii oraz fizyki w szkole średniej. Podstawowa wiedza z zakresu interpretacji przepisów prawa (zakres szkoły średniej)

Cele przedmiotu
C1 Zapoznanie studentów ze spektrum czynników i zagrożeń występującymi w wybranych sektorach biogospodarki oraz metodami ich likwidacji
C2 Zapoznanie studentów z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi zasad BHP i ergonomii

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BHP_W1	problematykę z zakresu stosowania regulacji BHP i ergonomii w odniesieniu do stanowisk pracy związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym	DŻ_W16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BHP_K01	wykonywania obowiązków służbowych w podmiotach związanych z	DŻ_K4

²¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z procedurami BHP typowymi dla tych instytucji	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BHP_W1	pisemne zaliczenie wykładów	w
BHP_K01	praca i aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²² – wykład	
w1	Poznanie przepisów regulujących BHP w biogospodarce. Odpowiedzialność: prawna, cywilna, dyscyplinarna pracownika oraz pracodawcy. Praca dzieci w biogospodarce-profilaktyka.
w2	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki biologiczne. Drobnoustroje chorobotwórcze. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki biologiczne. Rola szczepień.
w3	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki fizyczne. Hałas, promieniowanie, oddziaływania mechaniczne. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki fizyczne w biogospodarce.
w4	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki chemiczne. Zanieczyszczenia pyłowe. Klasyfikacje urzędowe substancji chemicznych. Oznaczenia i piktogramy substancji chemicznych. Karty charakterystyki substancji chemicznych. Substancje niebezpieczne w biogospodarce (pestycydy). Transport substancji niebezpiecznych.
w5	Metody likwidacji i redukcji zagrożeń na stanowisku pracy w biogospodarce. Działania proceduralne, techniczne, środki ochrony indywidualnej przed negatywnymi czynnikami: fizycznymi chemicznymi oraz biologicznymi. Profilaktyka radiacyjna. Katastrofa technogenna a produkcja i przetwarzanie żywności.
w6	Wypadek przy pracy - aspekty, medyczne, prawne, społeczne
w7	Ergonomia – wymogi dotyczące stanowiska pracy w biogospodarce. Obciążenia układów organizmu człowieka.

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	17	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		

²² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Koradecka D. (red.) 1999. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
2	Koradecka D. (red.) 2008. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
3	Wybrane artykuły dotyczące profilaktyki chorób zawodowych z czasopisma: Journal of Occupational and Environmental Medicine (wyszukane przez studentów)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: ROLNICTWO

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ekologia i ochrona środowiska
	w języku angielskim	Ecology and environmental protection
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-9a
	studia niestacjonarne	DN-9a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia²³	(tytuł/stopień imię i nazwisko)					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z biologii, fizyki i chemii (zakres szkoły średniej)

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z pojęciami z zakresu ekologii oraz ochrony środowiska oraz z zależnościami w obrębie ekosystemu na przykładzie: miasta, pola, lasu i stawu
C2	Zapoznanie studentów z istotą czynników negatywnie oddziałujących na środowisko naturalne
C3	Zapoznanie studentów z mnogością czynników negatywnie oddziałujących na agroekosystem jako podstawowym miejscu produkcji żywności oraz istotą oddziaływania skażeń na zasoby przyrody mogące być wykorzystywane przez człowieka jako potencjalne źródło pożywienia.
C4	Wyrobienie przekonania o wielowymiarowym charakterze zależności pomiędzy warunkami środowiskowymi produkcji i pozyskiwania surowców a ich jakością

²³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
EOŚ_W1	strukturę ekosystemów w których dochodzi do pozyskiwania surowców do produkcji żywności oraz rozumie wpływ czynników abiotycznych, w tym skażeń na ich jakość.	DŻ_W04
EOŚ_W2	wybrane zagadnienia z zakresu zagrożeń wpływających na bezpieczeństwo produkcji żywności wynikających z działania czynników środowiskowych	DŻ_W10
EOŚ_W3	zagrożenia wynikających z działalności człowieka i jej wpływu na środowisko w miejscach pozyskiwania surowców ważnych dla produkcji żywności.	DŻ_W17
Umiejętności - potrafi:		
EOŚ_U1	rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz jakość żywności w poszczególnych ekosystemach z których pozyskano surowce.	DŻ_U11
EOŚ_U2	rozpoznawać zagrożenia wynikające z konsumpcji pokarmu produkowanego na obszarach skażonych oraz wskazywać zalet produkcji rolniczej na obszarach pozbawionych skażeń	DŻ_U12
EOŚ_U3	dokonać oceny postaw i zachowania żywieniowe w kontekście zanieczyszczeń żywności	DŻ_U06
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
EOŚ_K1	oceny wpływu skażeń na jakość surowców i produktów żywnościowych podczas procesów produkcji oraz dystrybucji gotowej żywności.	DŻ_K04
EOŚ_K2	własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych osób i nowych źródeł w zakresie struktury i zagrożeń dla ekosystemów istotnych dla produkcji żywności	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
EOŚ_W1 EOŚ_W2 EOŚ_W3	praca pisemna z wykładu	w
EOŚ_U1 EOŚ_U2 EOŚ_U3	kolokwium, praca na zajęciach	ćw.
EOŚ_K1 EOŚ_K2	praca indywidualna/grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁴ – wykłady	
w1	Pojęcia z zakresu ekologii i ochrony środowiska
w2	Gospodarowanie odnawialnymi i nieodnawialnymi zasobami naturalnymi
w3	Emisje zanieczyszczeń do środowiska naturalnego- źródła, klasyfikacje
w4	Ochrony powietrza, wód, gleby - normy i regulacje
w5	Ochrona przyrody – formy i regulacje
w6	Globalne wyzwania ochrony środowiska
w7	Wielkoskalowe katastrofy antropogeniczne jako źródła skażeń środowiska
Forma zajęć²⁵ – ćwiczenia	
ćw1	Obieg pierwiastków śladowych w przyrodzie
ćw2	Bioindykacja – podstawowe pojęcia i znaczenie dla określania jakości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
ćw3	Rolnictwo ekologiczne – wady i zalety z punktu widzenia ochrony środowiska i efektywności produkcji rolniczej

²⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw4	Agroekosystem jako podstawowe miejsce produkcji żywności – struktura i zagrożenia dla jakości surowców pozyskiwanych dla produkcji żywności– zajęcia terenowe w polu i w sadzie
ćw5	Las i staw - jako ekosystemy istotne dla biogospodarki. Struktura i skażenia runa leśnego, grzybów, ryb i zwierząt łownych pozyskanych na obszarze lasu i stawów – zajęcia terenowe
ćw6	Zapylacze - znaczenie dla agroekosystemu - zajęcia terenowe
ćw7	Miasto – jako ekosystem struktura i skażenia surowców dla produkcji żywności pozyskiwanych na jego obszarze -zajęcia terenowe

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja,

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	13	19
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Dobrzańska B., Dobrzański G., Kieleczewski D. 2008. Ochrona środowiska przyrodniczego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2	Małachowski K. 2008. Gospodarka a środowisko i ekologia. Wydawnictwo CeDeWu Sp. z o.o. Warszawa
3	Skinder NW.1995. Chemia a ochrona środowiska. WSP. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Propedeutyka nauki o żywności
	w języku angielskim	Food science propedeutics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_9b
	studia niestacjonarne	DN_9b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶	dr Natalia Iwanicka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	Zaliczenie z oceną
	Ćwiczenia	Zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Student powinien posiadać ogólną wiedza na poziomie szkoły średniej.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z wiedzą w odniesieniu do nauki o żywności, jako dyscypliny naukowej. Zapoznanie się z pojęciami z zakresu technologii żywności i bezpieczeństwa żywności oraz zrozumienie roli i miejsce nauki o żywności i powiązań pomiędzy nauką o żywności a produkcją żywności.
C2	Zaprezentowanie metod naukowych wykorzystywanych w badaniu żywności.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PNŻ_W01	zagadnienia z zakresu analizy żywności obejmujące badania, które skupiają się na identyfikacji, charakteryzowaniu i ocenie składu chemicznego i	DŻ_W05

²⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	właściwości fizycznych produktów spożywczych.	
PNŻ_W02	zagadnienia z zakresu technologii żywności obejmujące bezpieczeństwo, jakości i dostępności żywności dla konsumentów w tym aspekty związane z produkcją, przetwórstwem, opakowaniami i dystrybucją.	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
PNŻ_U01	identyfikować nauki podstawowe stosowane w nauce o żywności i dostosowuje do nich odpowiednie metody badawcze. Dokonywać analizy i oceny przydatności składowych nauki o żywności do działań na rynku i przetwórstwie żywności	DŻ_U01
PNŻ_U02	dokonywać oceny stosowania nauki o żywności i wpływu cech żywności na przebieg procesów, oceny zakresu i znaczenia nauki o żywności, oraz analizować i oceniać procesy badań i kształtowania produktów żywnościowych z wykorzystaniem nauki o żywności	DŻ_U06
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PNŻ_K01	doceniania zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową. Bycia kreatywnym i otwartym na nowe pomysły, a także chętnie dzielił się swoimi przemyśleniami. Przygotowany do możliwości pracy w zespołach interdyscyplinarnych, gdzie można wspólnie wypracować najlepsze rozwiązania dla klientów, zarówno indywidualnych, jak i grupowych.	DŻ_K02
PNŻ_K02	bycia świadomym wpływu żywności na zdrowie fizyczne i psychiczne, a także na dobrostan społeczny. Zależy mu na promowaniu zdrowej i wartościowej odżywczo diety, uważa, że edukacja żywieniowa jest niezwykle ważna dla społeczeństwa.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PNŻ_W01 PNŻ_W02	praca zaliczeniowa z wykładów	w
PNŻ_U01 PNŻ_U02	kolokwium, frekwencja, praca na ćwiczeniach	ćw.
PNŻ_K01 PNŻ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁷ – wykład	
w1	Pojęcia z zakresu propedeutyki, nauki o żywności, nauk podstawowych, technicznych oraz społecznych wykorzystywanych w badaniu i kształtowaniu żywności w procesach produkcji, przetwórstwa i wykorzystania żywności. Specyfika zastosowania nauki w odniesieniu do żywności.
w2	Ewolucja nauki o żywności, jej wpływu na produkcję żywności oraz funkcjonowanie łańcucha żywnościowego i konsumentów. Pozycja nauki o żywności w tworzeniu procesów przetwórczych i produktów oraz tendencje w rozwoju rynku żywności, czynniki determinujące zmiany.
w3	Etyka badań naukowych. Kierunki rozwoju nauki o żywności.
w4	Technologia żywności jako podstawowy obszar zastosowania nauki o żywności. Definicje i cel technologii żywności w gospodarowaniu żywnością. Procesy technologiczne i procesy jednostkowe w przetwórstwie żywności oraz ich charakterystyka w odniesieniu do różnych surowców żywnościowych.
w5	Produkty żywnościowe i ich podział oraz kształtowanie z wykorzystaniem nauki o żywności. Etapy technologiczne w przetwórstwie żywności.
w6	Opakowania do żywności. Surowce do przetwórstwa żywności i ich przydatność technologiczna.
Forma zajęć²⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Zagrożenia zdrowotne żywności - biologiczne, chemiczne, mechaniczne - analiza zagrożeń i ryzyka.

²⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw2	Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego zastosowane do żywności. Systemy jakości. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności a nauka o żywności.
ćw3	Polityka wyżywienia.
ćw4	Składniki pokarmowe i wartość odżywcza produktów.
ćw5	Specyfika rynku produktów żywnościowych. Rynki żywności w Polsce i ich organizacja.
ćw6	Zachowania konsumentów na rynku, determinanty charakteryzujące konsumenta żywności – ocena zagrożeń.
ćw7	Produkty żywnościowe i ich klasyfikacja – ćwiczenie umiejętności samodzielnej klasyfikacji żywności.
ćw8	Innowacyjne produkty żywnościowe, żywność funkcjonalna, wygodna, dla osób aktywnych, specjalna.
ćw9	Nowe trendy w usługach żywieniowych.

Metody dydaktyczne

pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	13	19
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Praca zbiorowa pod red. E. Pijanowskiego. Ogólna technologia żywności . WNT, Warszawa 2004
2	Praca zbiorowa pod red. M. Dłużewskiego. Technologia żywności cz.1. WSiP, Warszawa 2010
3	Gawęcki J., T. Mossor- Pietraszewska (red.), Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wyd. PWN, Warszawa 2022

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka obcego I
	w języku angielskim	English Language I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_10a
	studia niestacjonarne	DN_10a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁹	mgr Karolina Nafalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk rolniczych, technologia żywności i żywienie człowieka oraz nauk o zdrowiu jak i w sytuacjach codziennych.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego .

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJA_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	DŻ_U20

²⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
LJA_U02	posługiwać się językiem angielskim w zakresie anatomii i odżywiania.	DŻ_U01
LJA_U03	wygłosić prezentację na temat związany ze swoją specjalnością.	DŻ_U19
LJA_U04	czytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania z anglojęzycznej literatury fachowej na tematy związane z odżywianiem.	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJA_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym, zorganizowanego i świadomego samokształcenia opartego na umiejętności przygotowania własnego warsztatu pracy.	DŻ_K01
LJA_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJA_U01 LJA_U02 LJA_U03 LJA_U04	kolokwium, odpowiedź ustna	ćw.
LJA_K01 LJA_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, przygotowanie do zajęć	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ³⁰ – ćwiczenia	
ćw1	Czas terażniejszy prosty i ciągły – porównanie, zastosowania oraz zaimki pytające (when, where, which).
ćw2	Przedimki określone i nieokreślone.
ćw3	Konstrukcje ‘used to’, ‘would’, ‘be used to’, ‘get used to’
ćw4	Zawody, określanie celów kariery; język formalny, wzbogacanie słownictwa i dyskusowanie., określanie własnej osobowości.
ćw5	Mówienie o swoich preferencjach, budowanie marki osobistej, znaczenie kolorów w psychologii.
ćw6	Zainteresowania naukowe, przedmioty akademickie związane z kierunkiem, formy nauczania oraz struktury akademickie.
ćw7	Mówienie o pracy/studiach z wyrażaniem opinii, mówienie o zawodach i ich wartościowanie, określanie celów kariery, język formalny oraz specjalistyczny.
ćw8	Organizacja pracy dietetyka w różnych środowiskach zawodowych (szpitale, firmy, siłownie, gabinety prywatne)

Metody dydaktyczne
Praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30

³⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	27	27	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	A.Healan, K. Gofmley, K. Lodlow, 2014, Close-up wyd. National Geographic Learning
2.	A. Christaki, J. Dooley, 2018, Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, wyd. Express Publishing
3.	B. Gorbacz-Gancarz, E. Supińska i inni, 2016, English for Dietetics, wyd. PZWL
4.	A. Sękiewicz-Magoń, 2023, Angielski trening, wyd. Preston Publishing
5.	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: -

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego I
	w języku angielskim	German Language Course
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_10b
	studia niestacjonarne	DN_10b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ³¹	mgr Renata Jóźwiak					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne	
posiada wiedzę w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie A2	
posiada umiejętność rozumienia tekstów pisanych i mówionych na poziomie A2	
posiada wiedzę z zakresu gramatyki języka obcego na poziomie A2	

Cele przedmiotu	
C1	Kształcenie kompetencji komunikacyjnych w języku niemieckim dla potrzeb akademickich w obszarze dietetyki i żywienia
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunku dietetyki i żywienia
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJN_U01	formułować w języku niemieckim zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	DŻ_U09
LJN_U02	Prezentować w formie ustnej opracowany temat z zakresu środowiskowych	DŻ_U12

³¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	zagrożeń zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	
LJN_U03	stosować techniki efektywnego komunikowania w języku niemieckim związanych z daną strefą działalności zawodowej	DŻ_U19
LJN_U04	posługiwać się językiem obcym na poziomie A2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku niemieckim z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJN_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, poszerzania niemieckiego słownictwa fachowego związanego ze studiowanym kierunkiem.	DŻ_K01
LJN_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w wypowiedziach w języku niemieckim. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu poprawianie sprawności językowych.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJN_U01 LJN_U02 LJN_U03 LJN_U04	prezentacja ustna, praca z tekstem czytany i słuchany – zadania testowe; pisemne testy leksykalno-gramatyczne, test zaliczeniowy	ćw.
LJN_K01 LJN_K02	dyskusja, obserwacja w trakcie zajęć, praca w grupie	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ³² – ćwiczenia	
ćw1	Aktywności w czasie wolnym, zainteresowania, prowadzenie rozmowy o formach spędzania czasu wolnego; przymiotniki służące wyrażaniu opinii.
ćw2	Czynności dnia powszedniego, określenia czasu, godzin, czas terażniejszy czasowników nieregularnych i złożonych;
ćw3	Dokonywanie zakupów zdrowej żywności, redagowanie ogłoszenia o kupnie/sprzedży; odmiana rzeczowników i zaimków osobowych
ćw4	Aktualne wydarzenia z kraju i ze świata; przyimki z celownikiem i biernikiem.
ćw5	Zawód dietetyka i inne, wymagane kwalifikacje i umiejętności. Wprowadzenie słownictwa związanego z kierunkiem studiów.
ćw6	Określanie położenia przedmiotów, opisywanie pomieszczeń, przyimki z celownikiem. Ćwiczenia leksykalne.
ćw7	Technika i informatyka w życiu codziennym; przyimki z biernikiem.
ćw8	Praca w ogrodzie i gospodarstwie rolnym. Poszerzanie słownictwa. Mówienie na zadany temat. Pisanie maila i pocztówki.
ćw9	Przygotowywanie posiłków, sytuacje w sklepie, hotelu, na dworcu i na poczcie. Układanie dialogów. Praca w grupach.
ćw10	Dietetyka, ogrodnictwo, proste czynności związane z wykonywaniem pracy w wybranym zawodzie, przeprowadzenie wywiadu na temat tej pracy.
ćw11	Składanie życzeń, formułowanie zaproszenia na imprezy i uroczystości, potwierdzenie, odwołanie, prośba o przesunięcie terminu; forma grzecznościowa w języku niemieckim.
ćw12	Opisywanie środków lokomocji, porównywanie, udzielanie informacji, jak dojść do celu, pytania o drogę; stopniowanie przymiotników i przysłówków.
ćw13	Części ciała, choroby – wprowadzenie i poszerzanie słownictwa. Ćwiczenia w mówieniu.
ćw14	Układanie jadłospisu, wymagane kwalifikacje i umiejętności, zalety zdrowego żywienia; prezentacje ustne;
ćw15	Sport i ruch na świeżym powietrzu, organizacja czasu wolnego – praca z tekstem czytany i słuchany. Ćwiczenia w mówieniu.

³² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Metody dydaktyczne

Praca z tekstem czytany i słuchany, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu, zadania gramatyczno-leksykalne, prezentacja, dialogi, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	28	28	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	11. Deutsch für das Berufsleben A2, Klett
2	Infos 1A, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
3	Orientierung im Beruf, Klett
4	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
5	Praca zbiorowa, Mit Beruf auf Deutsch. Profil rolniczo-leśny z ochroną środowiska. Nowa Era, 2013
6	Materiały własne – teksty związane z kierunkiem studiów dydaktyzowane przez lektora, ćwiczenia gramatyczno-leksykalne, teksty branżowe do tłumaczenia

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wychowanie fizyczne I
	w języku angielskim	Physical Education
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-11
	studia niestacjonarne	DN-11
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ³³	mgr Piotr Marcinek					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	0	0	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Student powinien być świadomy swego stanu zdrowia szczególnie takich układów jak krążeniowo-oddechowy i narządu ruchu. Dobry stan psychiczny i fizyczny organizmu oraz posiadanie określonego zasobu wyuczonych umiejętności ruchowych. Obowiązek stosowania odpowiedniego ubioru sportowego na zajęciach. Posiada podstawową wiedzę z higieny i bezpieczeństwa ćwiczeń fizycznych, oraz jest świadomy konieczności ich przestrzegania podczas zajęć.

Cele przedmiotu	
C1	Kształtowanie umiejętności ruchowych pozwalających na uczestniczenie w zajęciach wychowania fizycznego, świadome uczestnictwo w doskonaleniu swoich umiejętności
C2	Kształtowanie świadomej aktywnej postawy wobec kultury fizycznej, kształtowanie osobowości zdolnej i gotowej do całościowej dbałości o ciało
C3	Poprawa stanu zdrowia i kondycji fizycznej, poprzez kształtowanie takich cech motorycznych jak: koordynacja ruchowa, szybkość, zwinność, wytrzymałość i siła

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WF1_U01	zastosować ćwiczenia ogólnorozwojowe i specjalistyczne pozwalające na przygotowanie do uczestnictwa w grach zespołowych oraz innych dyscyplinach zgodnie z zainteresowaniami	

³³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
WF1_U02	wykorzystać, wiedzę teoretyczną, technikę i taktykę w grze (podania, chwyt, odbicia, poruszanie się po boisku) samodzielnie wykonać testy sprawności fizycznej (samooceny)	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WF1_K01	współpracy w grupie – lojalność w podporządkowaniu się w celu realizacji określonych zadań	
WF1_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, umiejętność przewodzenia w grupie	
WF1_K03	dążenia do sukcesu w sporcie i pracy, umiejętność radzenia sobie z sukcesami i porażkami	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WF1_U01 WF1_U02	obserwacja podczas zajęć obowiązkowych i dodatkowych, sprawdzian i testy sprawności specjalnej	ćw.
WF1_K01 WF1_K02 WF1_K03	obserwacja podczas zajęć, zawodów, przydział indywidualnych zadań, zaangażowanie podczas zajęć, zajęć dodatkowych, zawodów sportowych, wyjaśnienie przyczyn regresu i progresu sprawności fizycznej ruchowej, aktywność podczas zajęć obowiązkowych, uczestnictwo w zajęciach dodatkowych na obiektach studium wychowania fizycznego	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Piłka ręczna - ćwiczenia w formie ścisłej, kozłowanie podanie rzut do bramek
ćw2	Piłka ręczna - doskonalenie poznanych elementów techniki we fragmentach gry
ćw3	Piłka ręczna - gra właściwa z wykorzystaniem elementów techniki w grze
ćw4	Koszykówka - doskonalenie kozłowania i podań – ćwiczenia w formie ścisłej
ćw5	Koszykówka - doskonalenie rzutu do kosza po kozłowaniu i podaniu
ćw6	Koszykówka - doskonalenie elementów techniki i taktyki - gra właściwa
ćw7	Futsal - ćwiczenia oswajające z piłką, zapoznanie z przepisami gry
ćw8	Piłka siatkowa - odbicia piłki sposobem górnym i dolnym –ćwiczenia w formie ścisłej
ćw9	Piłka siatkowa - zagrywka tenisowa - ćwiczenia w formie ścisłej
ćw10	Unihokej – gra właściwa
ćw11	Piłka siatkowa - technika, taktyka - fragmenty gry - gra właściwa
ćw12	Unihokej - poruszanie się po boisku - podanie i przyjęcie krążek
ćw13	Tenis stołowy - doskonalenie przyjęcia i podania piłki
ćw14	Tenis stołowy – zagrywka
ćw15	Tenis stołowy – gra pojedyncza i podwójna, przepisy gry

Metody dydaktyczne
Opis, pokaz ,objaśnienie, ćwiczenia ruchowe , dyskusja dydaktyczna , samodzielne rozwiązywanie problemów metodycznych i organizacyjnych, praca wychowawcza

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w	2	2	2	2

semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	12	0	12
Praca własna studenta, realizowana w formie e- learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	32	32	32	32
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	0	0		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Z. Naglak: Trening Sportowy, Teoria i praktyka 1979
2	Henryk Grabowski Co koniecznie trzeba wiedzieć o wychowaniu fizycznym Kraków 2000
3	Przepisy gier: PZPN, PZPN, PZPR, PZPŚ, PZP Kosz
4	Henryk Sozański Podstawy Teorii Treningu 1993

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Biochemia ogólna i żywności
	w języku angielskim	General and Food Biochemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DN_12
	studia niestacjonarne	DS_12
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	I	
Semestr studiów	II	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ³⁴	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów informacyjnych w komórce

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie wiedzy na temat metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych.
C2	Poznanie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetyczne

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BOZ_W01	procesy metaboliczne na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		

³⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
BOZ_U01	zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii	DŻ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BOZ_K01	odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BOZ_W01	egzamin	w.
BOZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab.
BOZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w., lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ³⁵ – wykład	
w1	Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm. Rola i przemiany podstawowych składników żywności. Istotne (egzogenne) składniki pokarmowe
w2	Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Białka jako źródło swoistych aminokwasów i azotu (aminokwasy egzogenne, białka pokarmowe i ich klasyfikacja, bilans azotowy, niedożywienie białkowe i kaloryczne a rozwój chorób, biochemiczne parametry niedożywienia).
w3	Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych.
w4	Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy
w5	Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów
w6	Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych.
w7	Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Rola tłuszczów w pożywieniu człowieka, rola nienasyconych kwasów tłuszczowych w zachowaniu prawidłowej gospodarki lipidowej i całego metabolizmu, zaburzenia i choroby cywilizacyjne gospodarki lipidowej).
w8	Rola witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Najważniejsze parametry analityczne podstawowych przemian biochemicznych w normie i patologii.
Forma zajęć ³⁶ – laboratorium	
lab1	Zaznajomienie studentów z przepisami BHP pracy w laboratorium biochemicznym oraz ze sprzętem używanym w laboratorium
lab2	Analiza aminokwasów, peptydów, białek, enzymów. Wykrywanie białek w produktach spożywczych
lab3	Analiza węglowodanów. Oznaczanie stężenia węglowodanów w produktach spożywczych
lab4	Analiza tłuszczów. Lipidy, utlenianie – wyznaczanie liczby jodowej metodą miareczkową, analiza jakościowa. Właściwości kw. żółciowych
lab5	Analiza kwasów nukleinowych.
lab6	Analiza witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach zawartych w produktach spożywczych
lab7	Oznaczanie barwników antocyjanowych
lab8	Oznaczanie sterydów w produktach spożywczych

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca z odczynnikami chemicznymi, sprzętem laboratoryjnym i metodyką badań,

³⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

³⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009,
2.	2 Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998
3.	Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Wwa, 2008
4.	Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009,
5.	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010.
6.	Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003,
7.	Kłyszejko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005,
8.	Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Fizjologia żywienia
	w języku angielskim	Physiology of nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_13
	studia niestacjonarne	DN-13
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	I	
Semestr studiów	II	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ³⁷	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS, dr n. biol. Agnieszka Michalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2	0	0
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Chemia.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesów regulacji pobierania pokarmu.
C2	Poznanie prawidłowego funkcjonowania układu trawiennego człowieka: procesów trawienia, wchłania, transportu substancji odżywczych, ich metabolizmu oraz regulacji tych procesów.
C3	Poznanie roli układu pokarmowego w utrzymaniu homeostazy organizmu.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	Wiedza – zna i rozumie:	
FŻ_W01	mechanizmy regulacji pobierania pokarmu.	DŻ_W01

³⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
FŻ_W02	funkcjonowanie układu pokarmowego, fizjologię trawienia, wchłaniania składników pokarmowych oraz ich przemian metabolicznych.	DŻ_W01
FŻ_W03	fizjologiczną rolę w organizmie człowieka: białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych oraz skutki ich niedoboru i nadmiaru.	DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		
FŻ_U01	przedstawić regulację pobierania pokarmu i czynniki ją warunkujące.	DŻ_U01
FŻ_U02	omówić etapy trawienia i wchłaniania składników odżywczych w ustroju i wykazać powiązania pomiędzy ich przemianami metabolicznymi, przedstawić przemiany w organizmie za pomocą schematów.	DŻ_U01
FŻ_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy funkcjonowaniem przewodu pokarmowego a innymi układami (nerwowym, krążenia, endokrynnym, wydalniczym, odpornościowym).	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
FŻ_K01	wykorzystania w pracy zawodowej dietyka zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu fizjologii żywienia.	DŻ_K01
FŻ_K02	ustawicznego uaktualnia wiedzy i umiejętności z zakresu fizjologii żywienia wykorzystywanej w pracy zawodowej dietyka.	DŻ_K01
FŻ_K03	współpracy z innymi specjalistami w pracy zawodowej dietyka.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
FŻ_W01 FŻ_W02 FŻ_W03	egzamin	w
FŻ_U01 FŻ_U02 FŻ_U03	wykonywanie doświadczeń, wykonywanie obliczeń, eksperyment, sprawozdania, kolokwium,	lab
FŻ_K01 FŻ_K02 FŻ_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć³⁸ – wykład	
w1	Fizjologia układu pokarmowego i regulacja (nerwowa i hormonalna) jego funkcji. Funkcje metaboliczne wątroby.
w2	Mechanizmy krótko- i długoterminowej kontroli łaknienia. Głód i sytość.
w3	Przemiana materii: podstawowa, ponadpodstawowa, całkowita i czynniki ją modyfikujące. Bilans energetyczny w organizmie.
w4	Białka - trawienie, wchłanianie, przyswajanie. Przemiany puli aminokwasów, cykl mocznikowy. Metabolizm białek.
w5	Białka - rola fizjologiczna, fizjologiczne uwarunkowania zapotrzebowania na białko. Bilans azotowy. Metaboliczne skutki nadmiaru i niedoboru białka.
w6	Tłuszcze - trawienie, wchłanianie. Metabolizm wolnych kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Fizjologiczna roli lipidów i lipoprotein osocza.
w7	Fizjologia tkanki tłuszczowej (białej i brązowej). Adipokiny. Fizjologiczne mechanizmy działania kwasów tłuszczowych w organizmie. Skutki nadmiaru i niedoboru lipidów w diecie.
w8	Węglowodany - trawienie, wchłanianie, metabolizm. Hormonalna regulacja stężenia glukozy.
w9	Węglowodany - rola fizjologiczna. Błonnik pokarmowy i jego frakcje, rola w ustroju. Indeks i ładunek glikemiczny.
w10	Witaminy rozpuszczane w tłuszczach (A, D ₃ , E, K) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, zapotrzebowanie, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.

³⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w11	Witaminy rozpuszczalne w wodzie (B ₁ , B ₂ , B ₃ , B ₅ , B ₆ , B ₇ , B ₉ , B ₁₂ , C) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, zapotrzebowanie, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w12	Składniki mineralne (makroelementy) – wapń (Ca), fosfor (P), magnez (Mg), potas (K), siarka (S), chlor (Cl) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w13	Składniki mineralne (mikroelementy) – żelazo (Fe), cynk (Zn), miedź (Cu), mangan (Mn), Fluor (F), jod (J), selen (Se), chrom (Cr), Bor (B), kobalt (Co) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w14	Fizjologiczna rola wody w organizmie i zapotrzebowanie. Gospodarka wodno-mineralna i równowaga kwasowo- zasadowa ustroju człowieka.
Forma zajęć³⁹ – laboratorium	
lab1	Wpływ narządów zmysłów na regulację pobierania pokarmu.
lab2	Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej, aktywność amylolityczna śliny.
lab3	Procesy trawienne zachodzące w żołądku, aktywność enzymatyczna soku żołądkowego.
lab4	Procesy trawienne zachodzące w dwunastnicy, aktywność enzymatyczna soku trzustkowego, działanie żółci.
lab5	Kolokwium: trawienie składników pokarmowych i wchłanianie w przewodzie pokarmowym.
lab6	Podstawowa przemiana materii i czynniki ją modyfikujące. Zadania obliczeniowe.
lab7	Ponadpodstawowa przemiana materii i czynniki ją modyfikujące. Zadania obliczeniowe.
lab8	Gospodarka białkowa w ustroju.
lab9	Gospodarka węglowodanowa w ustroju. Indeks i ładunek glikemiczny a glikemii poposiłkowa.
lab10	Gospodarka lipidowa w ustroju. Wskaźniki lipidowe- zadania obliczeniowe.
lab11	Kolokwium: metabolizm w ustroju i jego regulacja.
lab12	Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Ocena wysycenia organizmu witaminą C.
lab13	Składniki mineralne. Ocena zawartości wybranych składników mineralnych w moczu jako informacja o wysyceniu nimi organizmu.
lab14	Podstawowa antropometryczna ocena stanu odżywienia.
lab15	Kolokwium: witaminy i składniki mineralne.

Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia obliczeniowe, dyskusja.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	81	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Dzierżewicz Z. i wsp. Atlas przemian metabolicznych. Śląska Akademia Medyczna, Katowice, 1993.
2.	Fizjologia żywienia, pod red. Hanna Krauss, Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.

³⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

3.	Fizjologia żywienia człowieka skrypt do ćwiczeń pod red. M. Friedrich, wyd. ZUT, 2013
4.	Ganong W.F., Fizjologia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2017,
5.	Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2017.
6.	Jarosz M. i wsp. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa, 2020
7.	Keller, JS: Podstawy fizjologii żywienia, Wyd. SGGW, Warszawa, 2000
8.	Kokot F., Franek E. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej. Wyd. PZWL, Warszawa, 2022.
9.	Konturek S. (red.) Podstawy fizjologii człowieka. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2010.
10.	Michajlik A., Bartnikowska E., Lipidy i lipoproteiny osocza, Wyd. PZWL, Warszawa, 1999
11.	Składniki mineralne. Metabolizm i funkcje – zapotrzebowanie i źródła – niedobór i nadmiar – wzbogacanie i suplementacja – interakcje pod red. M. Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2020.
12.	Traczyk W. Fizjologia człowieka w zarysie, Wyd. PZWL, Warszawa, 2021
13.	Traczyk W, Trzebski A. Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
14.	Witaminy pod red. M. Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2016.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Chemia żywności
	w języku angielskim	Food Chemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_14
	studia niestacjonarne	DN_14
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁴⁰	Dr Natalia Iwanicka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	Egzamin
	laboratorium	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Student posiada wiedzę i umiejętności z zakresu analizy ilościowej i jakościowej zdobyte w ramach przedmiotu Chemia

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z metodami identyfikacji i oznaczania ilościowego wybranych składników w żywności
C2	Uświadomienie studentom w jaki sposób związki chemiczne i ich przemiany wpływają na żywność

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
CHŻ_W01	procesy i przemiany chemiczne zachodzące w żywności w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W05

⁴⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
CHŻ_W02	zastosowanie metod analitycznych w ocenie jakości żywności	DŻ_W05
Umiejętności - potrafi:		
CHŻ_U01	dobierać metody analizy jakościowej surowca i produktów żywnościowych	DŻ_U02
CHŻ_U02	ocenić wpływ sposobu obróbki i przechowywania produktów spożywczych na ich właściwości produktu końcowego	DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CHŻ_K01	ciągłego kształcenia się oraz wykorzystania wiedzy i umiejętności	DŻ_U01
CHŻ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w działaniach oraz podejmowania właściwą decyzję w zakresie diety i żywienia zbiorowego z wykorzystaniem wiedzy chemicznej żywności	DŻ_U02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
CHŻ_W01 CHŻ_W02	egzamin	w
CHŻ_U01 CHŻ_U02	kolokwium, sprawozdanie, wykonywanie doświadczeń, praca w laboratorium	lab.
CHŻ_K01 CHŻ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁴¹ – wykład	
w1	Woda jako komponent żywności
w2	Składniki mineralne
w3	Barwniki naturalne i syntetyczne
w4	Związki zapachowe w żywności
w5	Związki prozdrowotne i antyżywnościowe
w6	Sacharydy
w7	Lipidy
w8	Tłuszcze jadalne
w9	Białka w żywności
w10	Charakterystyka niebiałkowych związków azotowych
w11	Witaminy
w12	Wybrane procesy chemiczne w żywności
Forma zajęć ⁴² – laboratorium	
lab1	Zaznajomienie studentów z zasadami BHP pracy w laboratorium chemicznym oraz ze sprzętem stosowanym w podczas ćwiczeń. Przedstawienie kart charakterystyk stosowanych związków chemicznych. Przedstawienie wymagań i obowiązków studenta
lab2	Oznaczenie wilgotności w przetworach zbożowych metodą suszenia
lab3	Oznaczenie kwasowości w wybranych przetworach mlecznych metodą miareczkową
lab4	Oznaczenie żelaza metodą kolorymetryczną w wybranych produktach żywnościowych
lab5	Oznaczenie zawartości chlorków metodą Mohra w przetworach owocowych i warzywnych
lab6	Oznaczenie liczby kwasowej w wybranych tłuszczach
lab7	Oznaczenie liczby jodowej w wybranych tłuszczach
lab8	Oznaczenie liczby nadtlenkowej w wybranych tłuszczach
lab9	Oznaczenie zawartości cukrów redukujących w miodach
lab10	Oznaczenie zawartości pektyn w marmoladach i dżemach
lab11	Oznaczenie zawartości azotu w formie aminowej metodą Sörensena
lab12	Oznaczenie zawartości kazeiny i białka ogólnego w mleku metodą Wolkera
lab13	Oznaczenie zawartości chlorofilu w warzywach metodą spektrofotometryczną

⁴¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁴² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab14	Oznaczanie zawartości likopenu metodą spektrofotometryczną
--------------	--

Metody dydaktyczne
Wykład wraz z prezentacją multimedialną, wykonywanie zadań chemicznych, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych w laboratorium

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do laboratorium, egzamin, kolokwium, przygotowanie sprawozdań, samokształcenie – łączna liczba godzin w semestrze	28	52	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	B. Baraniak (red.) „Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności” WAR Lublin 2005
2.	A. Tejner-Czopek, A. Kita „Analiza żywności – jakość produktów spożywczych” AWR Wrocław 2005
3.	M. Obiedziński (red.) „Wybrane zagadnienia z analizy żywności” SGGW Warszawa 2009
4.	Z. E. Sikorski (red.) „Chemia żywności. Składniki żywności” tom I WNT Warszawa 2007
5.	Z. E. Sikorski (red.) „Chemia żywności. Sacharydy, lipidy i białka.” tom II WNT Warszawa 2007

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych
	w języku angielskim	Ecological and conventional acquisition of plant food raw materials
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-15
	studia niestacjonarne	DN-15
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ⁴³	Dr hab. inż. Urszula Malaga-Toboła, prof. PANS, dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstawowych surowców roślinnych

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad, metod i cech ekologicznych, konwencjonalnych i integrowanych systemów produkcji roślin uprawnych
C2	Poznanie wymagań klimatyczno-agrotechnicznych roślin uprawnych oraz zasad racjonalnego doboru procesów pozyskiwania surowców roślinnych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

⁴³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PSR_W01	zasady, metody, organizację oraz aspekty prawne ekologicznych, konwencjonalnych i integrowanych systemów produkcji roślin uprawnych	DŻ_W04 DŻ_W16
PSR_W02	wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych, a także czynniki oddziałujące na jakość pozyskiwanego surowca	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
PSR_U01	scharakteryzować surowce roślinne pod kątem biologiczno-rolniczym oraz dobrać metodę ich produkcji, zgodnie z gatunkiem i uwarunkowaniami środowiskowymi	DŻ_U02 DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PSR_K01	podjęcia odpowiedzialności za jakość surowców i produktów pochodzenia roślinnego podczas procesu ich pozyskiwania i produkcji	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PSR_W01 PSR_W02	pisemna praca zaliczeniowa obejmująca treści wykładowe	w
PSR_U01	wykonanie projektu i opracowanie sprawozdań, obserwacja w czasie zajęć	lab.
PSR_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁴⁴ – wykład	
w1	Zasady, metody, cechy i przepisy prawne poszczególnych systemów produkcji roślin uprawnych
w2	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla roślin uprawnych, w tym warzywniczych i sadowniczych
w3	Uprawa gleby zgodna z zasadami ekologicznej, konwencjonalnej i integrowanej produkcji roślin uprawnych
w4	Nawożenie roślin uprawnych, w tym warzywniczych i sadowniczych, zgodnie z zasadami ekologicznej, konwencjonalnej i integrowanej produkcji
w5	Metody ochrony roślin uprawnych, w tym warzywniczych i sadowniczych przed szkodnikami, chorobami i chwastami
Forma zajęć⁴⁵ – laboratoria	
lab1	Czynniki abiotyczne i biotyczne wpływające na produkcję roślinną
lab2	Przyrodnicze wymagania roślin uprawnych, zmianowanie, płodozmian.
lab3	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny zbożowe
lab4	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny okopowe
lab5	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny oleiste, włókniste, specjalne
lab6	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny motylkowate, energetyczne, trawy pastewne
lab7	Dostosowanie właściwości roślin do potrzeb człowieka –metody ulepszania, kierunki hodowli

Metody dydaktyczne

⁴⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁴⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Kryczyński S. Weber Z. Fitopatologia. Choroby roślin uprawnych. t. 2. PWRiL, 2010.
2.	Häni F., Popow G., Reinhard H., Schwarz A., Tanner K., Vorlet M. Ochrona roślin rolniczych w uprawie integrowanej. PWRiL, 1998.
3.	Sawicka B. Agrotechnika i jakość cech roślin uprawnych. Wyd. AR Lublin. 2000.
4.	Jasińska Z., Kotecki A. Szczegółowa Uprawa Roślin; Wrocław 2003
5.	Grzebisz W. Nawożenie roślin uprawnych. PWRiL, 2008.
6.	Metodyki integrowanej produkcji roślin. IOR-PIB Poznań. https://piorin.gov.pl/publikacje/metodyki-ip/
7.	Kryczyński S. Weber Z. Fitopatologia. Choroby roślin uprawnych. t. 2. PWRiL, 2010.
8.	Häni F., Popow G., Reinhard H., Schwarz A., Tanner K., Vorlet M. Ochrona roślin rolniczych w uprawie integrowanej. PWRiL, 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych
	w języku angielskim	Ecological and conventional acquisition of animal food raw materials
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-16
	studia niestacjonarne	DN-16
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ⁴⁶	Dr hab. inż. Urszula Malaga-Toboła, prof. PANS dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu właściwości i przeznaczenia podstawowych surowców pochodzenia zwierzęcego

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesów pozyskiwania, przetwarzania i przechowywania zwierzęcych produktów żywnościowych
C2	Poznanie metod oceny jakości i standaryzacji zwierzęcych produktów żywnościowych

⁴⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PSZ_W01	skład i właściwości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz technologie ich pozyskiwania, przetwarzania i konserwacji	DŻ_W04 DŻ_W05 DŻ_W07
PSZ_W02	metody oceny jakości i standaryzacji surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		
PSZ_U01	scharakteryzować właściwości fizykochemiczne, cechy organoleptyczne oraz wartość odżywczą surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	DŻ_U02
PSZ_U02	dobierać technologię wytwarzania, konserwacji i przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego oraz dokonać oceny jakościowej pod kątem ich bezpieczeństwa	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PSZ_K01	podjęcia odpowiedzialności za jakość surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego podczas procesu ich pozyskiwania i produkcji	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PSZ_W01 PSZ_W02	pisemna praca zaliczeniowa obejmująca treści wykładowe	w
PSZ_U01 PSZ_U02	wykonanie projektu i opracowanie sprawozdań, obserwacja w czasie zajęć	lab.
PSZ_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁴⁷ – wykład	
w1	Skład i technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka. Charakterystyka przetworów mlecznych
w2	Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Charakterystyka przetworów mięsnych
w3	Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych
w4	Produkcja jaj - budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena, standaryzacja i konserwowanie
w5	Charakterystyka, wartość odżywcza i pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych
w6	Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych, według wymagań krajowych i międzynarodowych
Forma zajęć⁴⁸ – laboratoria	
lab1	Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: produkcja serów, poprzez koagulację białek metodą kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa
lab2	Technologia produkcji wędlin i konserw, ocena jakościowa
lab3	Technologia pozyskiwania i konserwacji ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego
lab4	Ocena surowców rzeźnych; specyficzne operacje i procesy stosowane w przetwórstwie mięsnym i drobiowym; pozyskiwanie mięsa kulinarnego i przerobowego;
lab5	Zagrożenia bezpieczeństwa żywności; nowa żywność; systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności; ustawodawstwo żywnościowe; nadzór i urzędowa kontrola żywności w Polsce

⁴⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁴⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab6	Metodyka i uwarunkowania występujące przy ilościowej analizie żywności
-------------	--

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wykonywanie doświadczeń, analiza tekstów z dyskusją, projekt praktyczny

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Jaworska D. (red.) (2014): Żywność pochodzenia zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW
2.	Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa
3.	Pisula A. (red.), Pospiech E. (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa
4.	Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa
5.	Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy żywienia człowieka
	w języku angielskim	Basics of human nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_17
	studia niestacjonarne	DN-17
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁴⁹	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS,					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Chemia.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zależności między żywnością, zaleceniami żywieniowymi, a zdrowiem.
C2	Poznanie składników odżywczych i antyodżywczych występujących w żywności.
C3	Poznanie zasad prawidłowej, zbilansowanej diety oraz zapotrzebowania człowieka zdrowego na poszczególne składniki pokarmowe wynikających z norm żywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PŻC_W01	potrzeby żywieniowe człowieka zdrowego.	DŻ_W010

⁴⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PŻC_W02	wartość energetyczną i odżywczą produktów żywnościowych i ich zastosowanie w żywieniu.	DŻ_W08
PŻC_W03	aktualnie obowiązujące normy żywienia i ich zastosowanie, metody oceny sposobu żywienia i zasady planowania sposobu żywienia.	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
PŻC_U01	scharakteryzować odżywcze i antyodżywcze składniki występujące w żywności, normy żywienia, modelowe racje pokarmowe, metody oceny sposobu żywienia i uzasadnić ich dobór	DŻ_U02
PŻC_U02	zaprojektować i ocenić wartość odżywczą jadłospisów wg zasad racjonalnego żywienia dla osób zdrowych w układzie indywidualnym z wykorzystaniem aktualnych norm żywienia, tabel wartości odżywczej żywności oraz programu komputerowego	DŻ_U04
PŻC_U03	dokonać oceny sposobu żywienia osoby zdrowej, zinterpretować wyniki, wyciągnąć wnioski i formułować opinie	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PŻC_K01	wykorzystania w pracy zawodowej dietetyka zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i współpracy z innymi specjalistami w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K02
PŻC_K02	ustawicznego uaktualnienia wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka wykorzystywanej w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K01
PŻC_K03	do popularyzacji wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PŻC_W01 PŻC_W02 PŻC_W03	egzamin	w
PŻC_U01 PŻC_U02 PŻC_U03	praca na ćwiczeniach, wykonanie sprawozdań,	ćw.
PŻC_K01 PŻC_K02 PŻC_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, zadania obliczeniowe, wykonanie sprawozdań, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁵⁰ – wykład	
w1	Nauka o żywieniu człowieka: historia, zadania, podstawowe terminy i definicje (składnik pokarmowy, produkt spożywczy, racja pokarmowa, klasyfikacja diet, jadłospis). Znaczenie żywienia dla zachowania zdrowia człowieka w różnych etapach ontogenezy.
w2	Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie. Modelowe racje pokarmowe. Metody oceny sposobu żywienia.
w3	Zasady racjonalnego żywienia i ich graficzne prezentacje (piramidy żywienia, talerz żywieniowy). Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania
w4	Potrzeby energetyczne organizmu, bilans energii a wartość energetyczna pożywienia. Skutki nadmiaru i niedoboru energii w diecie.
w5	Białko w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość biologiczna i odżywcza, strawność i źródła białek. Aminokwas ograniczający i efekt uzupełniania się aminokwasów. Zalecenia żywieniowe.
w6	Tłuszcze w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość energetyczna i odżywcza i źródła pokarmowe. Kwasy tłuszczowe i cholesterol w produktach i całodziennej racji pokarmowej. Zalecenia żywieniowe.
w7	Węglowodany (przyswajalne i nieprzyswajalne) w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość energetyczna i odżywcza i źródła pokarmowe. Zalecenie żywieniowe.

⁵⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w8	Charakterystyka żywieniowa podstawowych grup produktów spożywczych. Substancje antyodżywcze występujące w żywności.
Forma zajęć⁵¹ – ćwiczenia	
ćw1	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia na podstawie „Tabel składu wartości odżywczej żywności”
ćw2	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej własnej diety na podstawie „Tabel składu wartości odżywczej żywności”
ćw3	Obliczenia podstawowej (PPM), ponadpodstawowej (PPPM) i całkowitej przemiany materii (CPM)
ćw4	Metody oceny sposobu żywienia: ocena jakościowa i ilościowa przykładowego jadłospisu pacjenta uzyskanego metodą bieżącego notowania. Zastosowanie norm żywienia.
ćw5	Ocena jakościowa i ilościowa własnego jadłospisu uzyskanego metodą bieżącego notowania i wprowadzonego do programu dietetycznego <i>Nuvero</i> . Białka i tłuszcze w diecie, ich rodzaj, źródła wartości odżywcza i prozdrowotna. Aminokwas ograniczający, wskaźniki lipidowe diety.
ćw6	Ocena jakościowa i ilościowa własnego jadłospisu uzyskanego metodą bieżącego notowania i wprowadzonego do programu dietetycznego <i>Nuvero</i> . Węglowodany w diecie, ich źródła, rodzaj, wartość odżywcza i prozdrowotna. Obliczanie indeksu glikemicznego i ładunku glikemicznego.
ćw7	Wywiad medyczno-żywieniowy, dzienniczek żywieniowy i instrukcja jego wypełniania przez pacjenta. Zaplanowanie jadłospisów dla zdrowej osoby dorosłej oraz opracowanie zaleceń żywieniowych.
ćw8	Scenariusz przebiegu pierwszej wizyty pacjenta w gabinecie dietetycznym

Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia obliczeniowe, dyskusja, metoda sytuacyjna

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Biesalski H., Grimm P. Żywnienie - atlas i podręcznik. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2012
2.	Brzozowska A., Gawęcki J. Woda w żywieniu i jej źródła. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań, 2015.
3.	Czapski J., Górecka D. (red.), Żywność prozdrowotna. Składniki i technologia, Wyd. UP w Poznaniu, 2015
4.	Gawęcki J., Gertig H. Żywnienie człowieka Słownik terminologiczny. Wyd. PZWL, Warszawa, 2021.
5.	Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2017.
6.	Gawęcki J. Ewolucja na talerzu, czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka. Wyd. UP w Poznaniu, 2015.
7.	Gawęcki J., Roszkowski W. Od norm żywieniowych do marketingu żywności. Wyd. UP w Poznaniu, 2011.

⁵¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

8.	Gawęcki J. Jeszka J. Energia w żywności i żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, 2015.
9.	Gawęcki J. Białka w żywności i żywieniu. Wyd. UP w Poznaniu, Poznań, 2016.
10.	Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. PZWL, Warszawa, 2006.
11.	Gronowska-Senger A. Zarys oceny żywienia. SGGW, Warszawa, 2013.
12.	Gronowska-Senger A. Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Warszawa, 2013.
13.	Jarosz M. i wsp. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa, 2020
14.	Jarosz M. Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017
15.	Jarosz M. (Redakcja): Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2012.
16.	Kolarzyk M. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016.
17.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wyd. PZWL, Warszawa, 2020.
18.	Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. UM Poznań, 2009
19.	Składniki mineralne. Metabolizm i funkcje – zapotrzebowanie i źródła – niedobór i nadmiar – wzbogacanie i suplementacja – interakcje pod red. M. Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2020.
20.	Turlejska H., i wsp. Zasady racjonalnego żywienia - zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego.", Wyd. ODDK, Gdańsk, 2006.
21.	Witaminy pod red. M. Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2016.
22.	Artykuły naukowe wskazane przez prowadzącego.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETWETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Grafika inżynierska
	w języku angielskim	Engineering Graphics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-18
	studia niestacjonarne	DN-18
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk Technicznych i Lotnictwa					
Katedra	Katedra Mechaniki i budowy maszyn					
Prowadzący zajęcia ⁵²	Dr inż. Piotr Penkała					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiadomości podstawowe z zakresu matematyki ze szkoły średniej, dotyczące geometrii na płaszczyźnie oraz geometrii w przestrzeni

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z metodami wykreślenia elementów przestrzeni oraz prostych utworów geometrycznych na płaszczyźnie
C2	Zapoznanie studentów z zasadami rozwiązywania prostych zadań konstrukcyjnych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
GRI_U01	wykorzystać metody rzutowania równoległego w celu odwzorowania obiektu	DŻ_U01

⁵² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	trójwymiarowego na płaszczyźnie rysunku	
GRI_U02	Potrafi odwzorować elementy przestrzeni na płaszczyźnie rysunku	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
GRI_K01	Ma świadomość znaczenia aspektów grafiki inżynierskiej w rozwoju techniki	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
GRI_U01 GRI_U02 GRI_K01	Oceny projektów indywidualnych. Ocena końcowa stanowi średnią arytmetyczną ocen za poszczególne projekty; przy zaokrągleniu do liczby, stanowiącej ocenę, w systemie oceniania	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia projektowe	
ćw1	Zastosowanie rzutowania metodą europejską do graficznego odwzorowania bryły w trzech rzutach
ćw2	Przekrój prosty bryły
ćw3	Wymiarowanie części odwzorowanej w trzech rzutach
ćw4	Wymiarowanie części płaskiej
ćw5	Graficzne odwzorowanie połączenia gwintowego
ćw6	Wymiarowanie bryły obrotowej
ćw7	Czytanie rysunków technicznych maszynowych

Metody dydaktyczne
Metoda technicznych projektów indywidualnych

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
	stacjonarne	niestacjonarne	stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	21	13	21
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Środa P., Kot M.: „Wstęp do grafiki inżynierskiej – rzuty prostokątne”, Wydaw. Naukowe AKAPIT, Kraków 2009.
2.	Kochanowski M.: „Zapis konstrukcji z geometrią wykreślną”, Wydaw. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk 2002.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
--	--

- | | |
|----|---|
| 3. | Bajkowski J.: „Podstawy zapisu konstrukcji”, Oficyna wydaw. Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2005. |
|----|---|

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
	w języku angielskim	Law and economics in healthcare
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_19a
	studia niestacjonarne	DN_19a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁵³	mgr Edyta Mikulska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Podstawowa znajomość prawa i ekonomii. Gotowość do samokształcenia się. Umiejętności analityczne.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zagadnień dotyczących problematyki prawnej w ochronie zdrowia
C2	Poznanie przez studentów ekonomicznego kontekstu podejmowania decyzji w ochronie zdrowia oraz specyfiki zarządzania finansami w ochronie zdrowia
C3	Poznanie przez studentów głównych problemów prawno-ekonomicznych, a także w zakresie organizacji i finansowania ochrony zdrowia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PEOZ_W01	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz uwarunkowania prawne i ekonomiczne prowadzenia działalności leczniczej, w tym działalności dietetyka	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		

⁵³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PEOZ_K01	do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, z uwzględnieniem prawnych i finansowych aspektów działalności leczniczej w Polsce	DŻ_K11
PEOZ_K02	pogłębiania wiedzy w zakresie prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PEOZ_W01	zaliczenie z wykładu	w
PEOZ_K01 PEOZ_K02	praca w grupach na zajęciach, aktywność, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁵⁴ – wykład	
w1	Prawo i ekonomika - podstawowe pojęcia z zakresu prawa ekonomiki, definicje i rodzaje analiz ekonomicznych
w2	Zasady planowania potrzeb zdrowotnych
w3	Prawne modele systemów zdrowotnych
w4	Zasady finansowania, udzielania i dystrybucji świadczeń w systemach ochrony zdrowia
w5	Źródła finansowania systemu opieki zdrowotnej
w6	Zasady finansowania, udzielania i dystrybucji świadczeń w systemach ochrony zdrowia

Metody dydaktyczne
prezentacja multimedialna, pokaz z objaśnieniami, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Wybrane akty prawne
2.	Wybrane aspekty zdrowia i choroby współczesnego człowieka pod redakcją Zofii Sienkiewicz, Wiesława Fideckiego, Mariusza Wysokińskiego, Pawła Sienkiewicza ; Warszawski Uniwersytet Medyczny. Warszawa: Dział Redakcji i Wydawnictw Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, 2018

⁵⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

3.	Suplementacja a zdrowie człowieka/ pod red. Lucjana Szponara i Janusza Cioka. Warszawa, Inst. Żywności i Żywienia, 2005
4.	Konstytucyjny obowiązek zapewnienia szczególnej opieki zdrowotnej dzieciom, kobietom ciężarnym, osobom niepełnosprawnym i osobom w podeszłym wieku przez władze publiczne.
5.	Czasopismo naukowe Constitutional Duty of Providing High-Quality Health Care for Children, Pregnant Women, Disabled People and Elderly People by Public Authorities. By: WOŁOSZYN-CICHOCKA, AGNIESZKA. Annales Universitatis Mariae Curie-Sklodowska: Sectio G. 2017, Vol. 64 Issue 1, p225-241. 17p. Language: Spanish. DOI: 10.17951/g.2017.64.1.225. , Baza danych: Academic Research Source eJournals

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Aspekty prawne w żywieniu człowieka
	w języku angielskim	Legal aspects in human nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_19b
	studia niestacjonarne	DN_19b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁵⁵	Dr Iwona Lasek-Surowiec					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	Zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu prawnych aspektów bezpieczeństwa żywnościowego

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy o prawnych aspektach procesów żywienia dla zachowania dobrostanu jednostki, społeczeństwa i państwa

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
APŻ_W01	znaczenie przepisów prawa z zakresu żywienia człowieka dla prawidłowego funkcjonowania systemu społecznego i bezpieczeństwa jednostki	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
APŻ_K01	samodzielnego kształcenia się w zakresie prawa żywnościowego	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się

⁵⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
APŻ_W01	zaliczenie ustne	w
APŻ_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁵⁶ – wykład	
w1	Podstawy naukowe i główne założenia prawa żywnościowego
w2	Wymagania sanitarno-higieniczne w produkcji i obrocie żywnością
w3	Polityka żywienia – aspekty krajowe i międzynarodowe
w4	Programy prewencji chorób żywieniowo-zależnych z uwzględnieniem regulacji prawnych.
w5	Żywność genetycznie zmodyfikowana.
w6	Suplementy diety w przepisach krajowych i UE

Metody dydaktyczne
Wykład konwencjonalny, pokaz z objaśnieniem, dyskusja dydaktyczna

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Akty prawne krajowe i unijne
2.	M. Korzycka, P. Wojciechowski, System Prawa Żywnościowego, Warszawa 2017
3.	M. Taczanowski, Prawo żywnościowe, Warszawa 2017

⁵⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Biologicznie aktywne składniki żywności
	w języku angielskim	Biologically active food ingredients
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_20a
	studia niestacjonarne	DN_20a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁵⁷	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
-----------------------------	--------	--------------------

Wymagania wstępne	
wiedza z zakresu chemii i biologii	

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji pod kątem związków aktywnych w żywności, wpływu związków aktywnych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
C2	Scharakteryzowanie czynników determinujących jakość żywności w aspekcie związków aktywnych, omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych;
C3	Omówienie zagrożeń wynikających z obecności związków biologicznie aktywnych w żywności

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BAS_W01	zagadnienia dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka	DŻ_W01
BAS_W02	zagadnienia z zakresu biochemii żywności	DŻ_W03

⁵⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BAS_K01	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BAS_W01 BAS_W02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
BAS_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁵⁸ – wykład	
w1	Rodzaje żywności (żywność funkcjonalna, fortyfikowana, zmieniona, projektowana, specjalnego przeznaczenia, nowa żywność), produkcja i znaczenie żywności funkcjonalnej, żywność GMO, zawartość substancji czynnych w żywności
w2	Związki aktywne w suplementach diety, przeznaczenie suplementów zależnie od rodzajów związków aktywnych, zalecenia suplementacji, racjonalne stosowanie, etykietowanie suplementów diety
w3 w4	Niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem suplementów diety zależnie od rodzaju substancji aktywnych, skutki przedawkowania, zafałszowania suplementów
w5 w6 w7 w8	Składniki pokarmowe i bioregulacyjne w żywności, funkcje biologiczne i funkcjonalne składników pokarmowych, skutki niedoborów i nadmiarów składników pokarmowych, niebezpieczne związki aktywne występujące w żywności, związki toksyczne występujące naturalnie w żywności oraz powstające w wyniku jej przetwarzania
w9 w10 w11	Dieta przeciwnadciężnicza, skutki stresu oksydacyjnego, wpływ składników aktywnych żywności na choroby dermatologiczne: łuszczyca, AZS, trądzik, grzybica i drożdżycza, stres oksydacyjny a starzenie się organizmu
w12	Wpływ składników aktywnych żywności na choroby przewlekłe o podłożu zapalnym: cukrzyca, nowotwory, choroby wątroby

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0		
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

⁵⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2.	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019.
3.	Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.
4.	Swiderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.
5.	Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2012.
6.	Timbrell J.: Paradoks trucizn. Substancje chemiczne przyjazne i wrogie. WNT, Warszawa 2024

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Bioaktywne związki w żywności
	w języku angielskim	Bioactive compounds in food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_20b
	studia niestacjonarne	DN_20b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁵⁹	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
-----------------------------	--------	--------------------

Wymagania wstępne	
wiedza z zakresu chemii i biologii	

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji pod kątem związków aktywnych w żywności, wpływu związków aktywnych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
C2	Scharakteryzowanie czynników determinujących jakość żywności w aspekcie związków aktywnych, omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych;
C3	Omówienie zagrożeń inaktywowania związków biologicznie aktywnych w żywności

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BZZ_W01	zagadnienia dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie człowieka	DŻ_W01
BZZ_W02	zagadnienia z zakresu biochemii żywności	DŻ_W03

⁵⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BIZ_K01	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BZZ_W01 BZZ_W02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
BIZ_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁶⁰ – wykład	
w1	Rodzaje żywności (żywność funkcjonalna, fortyfikowana, zmieniona, projektowana, specjalnego przeznaczenia, nowa żywność), produkcja i znaczenie żywności funkcjonalnej, żywność GMO, zawartość substancji czynnych w żywności
w2	Związki aktywne w suplementach diety, przeznaczenie suplementów zależnie od rodzajów związków aktywnych, zalecenia suplementacji, racjonalne stosowanie, etykietowanie suplementów diety
w3 w4	Niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem suplementów diety zależnie od rodzaju substancji aktywnych, skutki przedawkowania, zafałszowania suplementów
w5 w6 w7	Składniki pokarmowe i bioregulacyjne w żywności, funkcje biologiczne i funkcjonalne składników pokarmowych, skutki niedoborów i nadmiarów składników pokarmowych i aktywnych; fitosterole i fitohormony
w8	Nutrikosmetyki: wpływ składników pokarmowych i aktywnych żywności na stan zdrowia skóry, włosów i paznokci
w9 w10 w11	Dieta przeciwnadciężnicza, skutki stresu oksydacyjnego, wpływ składników aktywnych żywności na choroby dermatologiczne: łuszczyca, AZS, trądzik, grzybica i drożdżycza, stres oksydacyjny a starzenie się organizmu
w12	Wpływ składników aktywnych żywności na choroby przewlekłe o podłożu zapalnym: cukrzyca, nowotwory, choroby wątroby

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

⁶⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2.	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019.
3.	Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.
4.	Swiderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.
5.	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka obcego II
	w języku angielskim	English Language II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_21a
	studia niestacjonarne	DS_21a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶¹	mgr Karolina Nafalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	Ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk medycznych oraz w sytuacjach codziennych.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego .

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJA_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	DŻ_U20

⁶¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
LJA_U02	posługiwać się językiem angielskim w zakresie anatomii i odżywiania.	DŻ_U01
LJA_U03	wygłosić prezentację na temat związany ze swoją specjalnością.	DŻ_U19
LJA_U04	czytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania z anglojęzycznej literatury fachowej na tematy związane z odżywianiem.	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJA_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym, zorganizowanego i świadomego samokształcenia opartego na umiejętności przygotowania własnego warsztatu pracy.	DŻ_K01
LJA_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJA_U01 LJA_U02 LJA_U03 LJA_U04	kolokwium, odpowiedź ustna	ćw.
LJA_K01 LJA_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Ćwiczenia	
ćw1	Sposoby wyrażania przeszłości.
ćw2	Anatomia: podział i nazewnictwo okolic topograficznych ciała: części ciała, jamy.
ćw3	Układ szkieletowo – mięśniowy, układ krwionośny, układ pokarmowy oraz ich funkcje, organy.
ćw4	Układ trawienny – organy, współdziałanie z innymi układami, enzymy trawiennie, hormony, jelita jako „drugi mózg”.
ćw5	Czasowniki modalne – prawdopodobieństwo, możliwość lub ich brak, wnioskowanie i dedukcja.
ćw6	Prezentacja wybranych przez studentów zagadnień oraz dyskusje w tych tematach.
ćw7	Dłuższe teksty dydaktyczne i autentyczne/filmy na tematy zawodowe – omawianie, streszczanie, pisanie notatek.
ćw8	Narzędzia wspomagające zrozumienie tekstów specjalistycznych (słowniki, translatory).
ćw9	Sztuczna inteligencja używana w tłumaczeniach – różne aplikacje.

Metody dydaktyczne
Praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	28	28	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	A.Healan, K. Gofmley, K. Lodlow, 2014, Close-up wyd. National Geographic Learning
2	A. Christaki, J. Dooley, 2018, Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, wyd. Express Publishing
3	B. Gorbacz-Gancarz, E. Supińska i inni, 2016, English for Dietetics, wyd. PZWL
4	A. Sękiewicz-Magoń, 2023, Angielski trening, wyd. Preston Publishing
5	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: -

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego II
	w języku angielskim	German Language Course
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_21b
	studia niestacjonarne	DS_21b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶²	mgr Renata Jóźwiak					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne	
1	posiada wiedzę w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie A2+
2	posiada umiejętność rozumienia tekstów pisanych i mówionych na poziomie A2+
3	posiada wiedzę z zakresu gramatyki języka obcego na poziomie A2+
Cele przedmiotu	
C1	Kształcenie kompetencji komunikacyjnych w języku niemieckim dla potrzeb akademickich w obszarze dietetyki i żywienia
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunku dietetyki i żywienia
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJN_U01	formułować w języku niemieckim zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	DŻ_U09

⁶² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
LJN_U02	Prezentować w formie ustnej opracowany temat z zakresu środowiskowych zagrożeń zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	DŻ_U12
LJN_U03	stosować techniki efektywnego komunikowania w języku niemieckim związanych z daną strefą działalności zawodowej	DŻ_U19
LJN_U04	posługiwać się językiem obcym na poziomie B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku niemieckim z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJN_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, poszerzania niemieckiego słownictwa fachowego związanego ze studiowanym kierunkiem.	DŻ_K01
LJN_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w wypowiedziach w języku niemieckim. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu poprawianie sprawności językowych.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJN_U01 LJN_U02 LJN_U03 LJN_U04	test zaliczeniowy pismne testy leksykalno-gramatyczne, prezentacje ustne, praca z tekstem czytany i słuchany, prace pismne	ćw.
LJN_K01 LJN_K01	dyskusja, praca w grupach, obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁶³ – ćwiczenia	
ćw.1	Prezentacje ustne: Moja rodzina; rzeczowniki policzalne i niepoliczalne; wyrażenia oznaczające ilość: viel, wiele; mówienie o poziomie i jakości życia, rozumienie szybkiej wypowiedzi: przyzwyczajanie się do rytmu i akcentu w języku niemieckim.
ćw.2	Wizyta u lekarza – poszerzanie słownictwa. Tworzenie dialogów w parach, ćwiczenia w mówieniu. Zdania złożone.
ćw.3	Rozwój osobisty, prezentacje ustne, motywacja do pracy w zawodzie dietetyka. Dyskusja.
ćw.4	Czasy Präsens i Imperfekt, czasowniki modalne. Stosowanie poznanych zasad gramatycznych w wypowiedzi ustnej i pismnej.
ćw.5	Mówienie o znanych produktach, nawykach zakupowych i żywieniowych, rozumienie tekstu ze słuchu.
ćw.6	Rozumienie tekstu o odżywianiu oraz karierze zawodowej – wzbogacanie słownictwa, ćwiczenie typu prawda-fałsz, streszczanie tekstów.
ćw.7	Mówienie o problemach społecznych (m.in. o zaburzeniach odżywiania) na podstawie wybranego tekstu, dyskusje.
ćw.8	Pogoda, nazwy zjawisk atmosferycznych. Przekazywanie informacji o pogodzie. Opisywanie pór roku. Zdania współrzędnie złożone.
ćw.9	Opisywanie miejsc pobytu. Określanie długości pobytu i czasu. Elementy krajobrazu; Liczebniki porządkowe.
ćw.10	Praca za granicą, czytanie i redagowanie ogłoszeń, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem; wyrażanie zakazów, zakazów, powinności i pytanie o nie. Tryb rozkazujący i użycie czasowników modalnych.
ćw.11	Aktualne wydarzenia z kraju i ze świata; Zdania podrzędnie złożone ze spójnikami „dass”, „ob”, „wenn”.
ćw.12	Żywność - powody otyłości wśród młodzieży, pytania dotyczące własnego stylu życia; pomysł na zdrową przekąskę. Prezentacja na forum grupy własny przepis na zdrowy posiłek

⁶³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw.13	Sprzęty w gospodarstwie, urządzenia i maszyny; Cechy i funkcje sprzętu gospodarstwa domowego i urządzeń elektrycznych. Rozmowa w dziale ze sprzętem gospodarstwa domowego. Czas przeszły Perfekt.
ćw.14	Opis domu /mieszkania i jego położenie . Słownictwo związane z urządzeniem pokoju, kuchni. Użycie rzeczowników i zaimków w celowniku.
ćw.15	Przedstawianie się i nawiązanie kontaktu w nowym miejscu pracy – ćwiczenia w mówieniu, pisanie życiorysu, pytania o datę urodzenia, szkołę, gdzie uczył się / odbywa praktykę zawodową, jakie zna języki obce oraz czym się interesuje, przedstawienie krótko swojego życiorysu zawodowego.

Metody dydaktyczne

Praca z tekstem czytany i słuchany, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu, zadania gramatyczno-leksykalne, prezentacja, dialogi, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	28	28	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Deutsch für das Berufsleben A2, Klett
2.	Infos 1B, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
3.	Orientierung im Beruf, Klett
4.	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
5.	Praca zbiorowa, Mit Beruf auf Deutsch. Profil rolniczo-leśny z ochroną środowiska. Nowa Era, 2013
6.	Materiały własne – teksty związane z kierunkiem studiów dydaktyzowane przez lektora, ćwiczenia gramatyczno-leksykalne, teksty branżowe do tłumaczenia

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wstęp do praktyk
	w języku angielskim	Introduction to internships
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_22
	studia niestacjonarne	DN_22
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶⁴	Dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	zaliczenie z oceną
-----------------------------	--------------------

Wymagania wstępne
brak

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z celem, programem i organizacją praktyki

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WDP_U01	wykorzystać wiedzę i zasady z bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w instytucjach zajmujących się żywieniem człowieka.	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WDP_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w wybranej działalności	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się

⁶⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WDP_U01	wygenerowanie porozumienia z interesariuszem	ćw.
WDP_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁶⁵ –	
ćw1	Praktyki studenckie integralna część procesu nauczania
ćw2	Program i zakres praktyk
ćw3	Organizacja praktyki
ćw4	Dokumentacja dotycząca praktyk
ćw5	Wskazówki wspomagające proces realizacji praktyki i przygotowania dokumentów z jej przebiegu.
ćw6	Obowiązki studentów w czasie praktyki
ćw7	Warunki zaliczenia praktyki
ćw8	Współpraca z opiekunem praktyk

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem; generowanie porozumienia, przygotowanie indywidualne i grupowe dokumentów – przykładowy dzienniczek praktyk

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19	18	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Klimkiewicz K. 2015. Rola praktyk studenckich w doskonaleniu praktycznego aspektu kształcenia studentów Uczelni Wyższych, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, 2015

⁶⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wychowanie fizyczne II
	w języku angielskim	Physical Education
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_23
	studia niestacjonarne	DN_23
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶⁶	mgr Piotr Marcinek					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	30				

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien być świadomy swego stanu zdrowia, posiadać wiedzę braku przeciwwskazań do uprawiania ćwiczeń fizycznych, aktywności ruchowej.
2	Dobry stan psychiczny oraz posiadanie określonego zasobu wyuczonych umiejętności ruchowych. Wysoką sprawność fizyczną w zakresie wszystkich cech motorycznych
3	Racjonalne podejście do problemów związanych z aktywnością fizyczną (regres), umiejętności ich rozwiązywania
4	Obowiązek stosowania odpowiedniego ubioru sportowego na zajęciach, w zależności od rodzaju zajęć, sala gimnastyczna, siłownia, lekkoatletyka (obiekty lekkoatletyczne), atletyka terenowa (zajęcia w terenie)
5	Posiada podstawową wiedzę z higieny i bezpieczeństwa ćwiczeń fizycznych, oraz jest świadomy konieczności ich przestrzegania podczas zajęć.
6	Rozumie wiedzę z zakresu bezpieczeństwa- w sytuacjach nowych potrafi ją samodzielnie wytwarzać

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z całokształtem środków metod dydaktycznych.
C2	Zapoznanie z metodami treningu sportowego w celu wykorzystania w procesie edukacji fizycznej
C3	Poprawa postawy ciała przez uczestnictwo w ćwiczeniach ogólnorozwojowych usprawniających określone grupy mięśniowe
C4	Kształtowanie umiejętności ruchowych pozwalających na uczestniczenie w zajęciach wychowania fizycznego, świadome uczestnictwo w doskonaleniu swoich umiejętności.
C5	Kształtowanie świadomej aktywnej postawy wobec kultury fizycznej, kształtowanie osobowości zdolnej i gotowej do całościowej dbałości o ciało.
C6	Poprawa stanu zdrowia i kondycji fizycznej, poprzez kształtowanie takich cech motorycznych jak:

	gibkość, koordynacja ruchowa, szybkość, zwinność, wytrzymałość i siła.
C7	Zapoznanie studentów z wieloma rodzajami gier i zabaw ,stanowiących formę przyjemnego współzawodnictwa oraz spędzanie czasu wolnego przy równoczesnym rozwoju cech motorycznych
C8	Kształtowanie odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i innych
C9	Zapoznanie studentów z przepisami sędziowania i regulaminami gier zespołowych i innych dyscyplin sportowo-rekreacyjnych
C10	Zna szkodliwość środków dopingujących – negacja, asertywność, sposoby odmawiania i przeciwstawiania się

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WF2_U01	zastosować ćwiczenia fizyczne w doskonaleniu wybranych cech motorycznych	
WF2_U02	zastosować ćwiczenia ogólnorozwojowe i specjalistyczne pozwalające na przygotowanie do uczestnictwa w grach zespołowych oraz innych dyscyplinach zgodnie z zainteresowaniami, przestrzega zasady fair play	
WF2_U03	wykorzystać, wiedzę teoretyczną, technikę i taktykę w grze (podania, chwyt, odbicia, poruszanie się po boisku) samodzielnie wykonać testy sprawności fizycznej (samooceny)	
WF2_U04	zorganizować zawody sportowe na poziomie grupy	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WF2_K01	współpracy w grupie- lojalność w podporządkowaniu się w celu realizacji określonych zadań, poczucie odpowiedzialności za wykonywanie powierzonych zadań	
WF2_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, umiejętność przewodzenia w grupie, poczucie odpowiedzialności za zdrowie własne i innych w czasie wykonywania powierzonych zajęć	
WF2_K03	dążenia do sukcesu w sporcie i pracy ,umiejętność radzenia sobie z sukcesami i porażkami	
WF2_K04	szacunek dla przeciwnika w obliczu wygranej i przegranej	
WF2_K05	panowanie nad negatywnymi emocjami, sposoby rozładowania napięć emocjonalnych oraz wyrażania uczuć	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WF2_U01 WF2_U02 WF2_U03 WF2_U04	obserwacja podczas zajęć obowiązkowych i dodatkowych, sprawdzian i testy sprawności specjalnej	ćw.
WF2_K01 WF2_K02 WF2_K03 WF2_K04 WF2_K05	obserwacja podczas zajęć, zawodów, przydział indywidualnych zadań, zaangażowanie podczas zajęć, zajęć dodatkowych, zawodów sportowych, wyjaśnienie przyczyn regresu i progresu sprawności fizycznej ruchowej, aktywność podczas zajęć obowiązkowych, uczestnictwo w zajęciach dodatkowych na obiektach studium wychowania fizycznego	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Zajęcia organizacyjne -regulamin zajęć, BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zawodach, obozach sportowych i informacje o KU AZS.
ćw2	Piłka siatkowa odbicia piłki sposobem górnym i dolnym- ćwiczenia w formie ścisłej w dwójkach i trójkach
ćw3	Piłka siatkowa zagrywka tenisowa ćwiczenia w formie ścisłej
ćw4	Piłka siatkowa- technika, taktyka- fragmenty gry , gra właściwa, przepisy gry
ćw5	Koszykówka- doskonalenie rzutu do kosza po kozłowaniu i podaniu- koordynacja wzrokowo ruchowa
ćw6	Koszykówka- doskonalenie kozłowania i podań- sprawność specjalna

ćw7	Koszykówka- taktyka indywidualna i zespołowa, doskonalenie obrony, ataku fragmenty gier. Gra szkolna. Sędziowanie- kształtowanie szybkości zwinności orientacja na boisku
ćw8	Unihokej- poruszanie się po boisku- podania i przyjęcia krążka- zręczność i koordynacja wzrokowo ruchowa
ćw9	Gra z wykorzystaniem poznanych elementów zapoznanie z przepisami gry
ćw10	Gra właściwa sędziowanie
ćw11	Ćwiczenia wzmacniające mm RR na ławeczce prostej, skośnej z hantlami, sztangą, modlitewnik.
ćw12	Ćwiczenia wzmacniające mm klatki piersiowej: wyciskanie sztangi w leżeniu na ławeczce prostej, skośnej.
ćw13	Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg i pośladków: wspięcia, wstępowanie z obciążeniem i bez obciążenia, półprzysiady, przysiady.
ćw14	Ćwiczenia budujące masę mięśniową
ćw15	Ćwiczenia spalające tkankę tłuszczową

Metody dydaktyczne

opis, pokaz ,objaśnienie, ćwiczenia ruchowe , dyskusja dydaktyczna , samodzielne rozwiązywanie problemów metodycznych i organizacyjnych, praca wychowawcza

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	0		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	0	0		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Z. Naglak: Trening Sportowy.
2.	Przepisy gier: PZPN, PZPR, PZPS, PZPKosz, PZTS.
3.	Wskazówki do ćwiczeń z fizjologii wysiłku fizycznego Warszawa 1997
4.	Henryk Sozański Podstawy Teorii Treningu 1993

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa I
	w języku angielskim	Professional practice I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-24
	studia niestacjonarne	DN-24
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	2	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶⁷						
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia - praktyka	180	180	6	6	6	6

Forma zaliczenia przedmiotu	praktyka zawodowa	zaliczenie z oceną
-----------------------------	-------------------	--------------------

Wymagania wstępne
Wiedza teoretyczna z zakresu studiowanego kierunku studiów dietetyka i żywienie zbiorowe
Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przepięstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.

Cele przedmiotu	
C1	Poszerzenie wiedzy studenta z zakresu studiowanego kierunku studiów dietetyka i żywienie zbiorowe
C2	Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu pomocy społecznej. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych
C3	Poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w żłobku, przedszkolu obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków.

⁶⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Praktyka w domu opieki, szpital, placówka oświatowa		
Umiejętności - potrafi:		
PZ1_U01	Wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ1_K01	Samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ1_U01 PZ1_K01	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk (dietetyka)	praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁶⁸ – ćwiczenia - praktyka	
praktyka	<p>Poznanie zawodowa I obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • struktury i zasad funkcjonowania szpitala (regulacje prawne); • organizacji działu żywienia (funkcjonowanie kuchni szpitalnej, planowanie żywienia, rodzaje diet leczniczych); • zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywnością; 4/ zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów; • systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce (metody jakościowe i ilościowe stosowane w ocenie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, ocena jadłospisów dekadowych pod względem wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi); • specyfiki pracy dietetyka w placówkach lecznictwa zamkniętego oraz w dziale żywienia. • studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności i produkcją potraw oraz planowaniem i rozdziałem posiłków, a także w obowiązkach dietetyka w placówce. • studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia małych dzieci oraz strategię i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w żłobku.

Metody dydaktyczne
Dyskusja, Metoda problemowa, Wnioskowanie, Praca zespołowa, Obserwacja

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne
	stacjonarne	niestacjonarne	
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	180	180	180 180

⁶⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	180	180	180	180
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	6	6		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			6	6

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Żywnienie osób starszych. Rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN, pod redakcją naukową D. Szostak-Węgierek, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2020
2	Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf)
3	Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Mikrobiologia ogólna i żywności
	w języku angielskim	General and food microbiology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_25
	studia niestacjonarne	DN_25
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁶⁹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie morfologii i fizjologii wybranych pleśni, drożdży i bakterii oraz ich roli w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców oraz produktów spożywczych podczas produkcji, dystrybucji, przechowywania i konsumpcji

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
MOZ_W01	na kryteria taksonomiczne, morfologiczne i fizjologiczne diagnostyki prokariotów i eukariotów	DŻ_W02
MOZ_W02	czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na wzrost drobnoustrojów w	DŻ_W02

⁶⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywności, rozumie wzajemne relacje między drobnoustrojami	
Umiejętności - potrafi:		
MOZ_U01	dobrać odpowiednią metodę i potrafi zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych	DŻ_U11
MOZ_U02	interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska żywności	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
MOZ_K01	współpracować w grupie i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy mikrobiologicznej	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
MOZ_W01 MOZ_W02	egzamin	w
MOZ_U01 MOZ_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab.
MOZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁷⁰ – wykład	
w1	Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii.
w2	Miejsce drobnoustrojów w świecie organizmów żywych. Szczególne cechy drobnoustrojów.
w3	Charakterystyka systematyczna, morfologiczna i fizjologiczna prokariotów i eukariotów ważnych w mikrobiologii żywności.
w4	Wpływ czynników środowiska zewnętrznego i wewnętrznego na wzrost drobnoustrojów. Wpływ drobnoustrojów na środowisko żywności.
w5	Oddziaływanie między drobnoustrojami.
w6	Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych i zwierzęcych
w7	Metody niszczenia drobnoustrojów.
w8	Drobnoustroje patogenne jako przyczyna zatruc pokarmowych
Forma zajęć⁷¹ – laboratorium	
lab1	Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego. Przepisy BHP obowiązujących na zajęciach z mikrobiologii. Pożywki, technika posiewów i metody hodowli drobnoustrojów.
lab2	Morfologia i fizjologia bakterii, drożdży i pleśni ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
lab3	Wykorzystanie metod barwienia w diagnostyce drobnoustrojów
lab4	Metody liczenia drobnoustrojów. Mikroflora wody, powietrza, gleby i opakowań..
lab5	Mikroflora surowców i żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
lab6	Wykorzystanie metod wskaźnikowych i hodowlanych liczenia drobnoustrojów w ocenie stanu sanitarno-higienicznego żywności.
lab7	Wpływ środków konserwujących na wzrost grzybów i bakterii w żywności

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, ćwiczenia eksperymentalne, obserwacje mikroskopowe, sprawdziany, sprawozdania

Obciążenie pracą studenta

⁷⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁷¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	81	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1996;
2	Nicklin J. i in. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa; 2000
3	Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, 2004;
4	Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy dietetyki
	w języku angielskim	Fundamentals of dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-26
	studia niestacjonarne	DN-26
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	II	
Semestr studiów	III	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁷²	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, fizjologii żywienia, chemii żywności, podstaw żywienia człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowych diet leczniczych oraz możliwości ich zastosowania w określonych jednostkach chorobowych. -planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.
C2	Poznanie procesu planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

⁷² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
POD_W01	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia w zdrowiu i chorobie.	DŻ_W09
POD_W02	zagadnienia dotyczące żywienia człowieka, poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii.	DŻ_W10
POD_W03	potrzebę i sposoby oceny stanu odżywienia człowieka a także często popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka.	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
POD_U01	określać wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	DŻ_U02
POD_U02	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego i możliwości jego zastosowania w żywieniu zdrowych i chorych a także dobrać właściwe techniki kulinarne.	DŻ_U03
POD_U03	zastosować w praktyce właściwe metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia, rozpoznawać potrzeby żywieniowe i rozpoznawać popełniane błędy żywieniowe, formułować zalecenia dietetyczne w zakresie profilaktyki i terapii wybranych chorób.	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
POD_K01	osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych stosowanych w żywieniu osób chorych i zdrowych.	DŻ_K04
POD_K02	rozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu chorych i zdrowych.	DŻ_K06

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
POD_W01 POD_W02 POD_W03	egzamin w formie pisemnej	w
POD_U01 POD_U02 POD_U03	kolokwium, referat lub prezentacja multimedialna	ćw.
POD_K01 POD_K02	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁷³ – wykład	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Rodzaje diet leczniczych. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Charakterystyka diety podstawowej.
w2	Dieta ubogoresztkowa i bogatobiałkowa - zasady, dobór produktów i technik kulinarnych, zastosowanie.
w3	Dieta łatwo strawna. Diety o zmienionej konsystencji - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w4	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w5	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w6	Dieta bogatobiałkowa i nikobiałkowa - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w7	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w8	Diety ubogoenergetyczne - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w9	Żywność w niedowadze i wyniszczeniu - zasady, dobór produktów i technik.
Forma zajęć⁷⁴ – laboratoria	

⁷³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Charakterystyka diety podstawowej - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw2	Dieta ubogoresztkowa i bogatobiałkowa. Opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw3	Dieta łatwo strawna i diety o zmienionej konsystencji -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw4	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw5	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu..
ćw6	Dieta bogatobiałkowa i nikobiałkowa - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw7	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw8	Diety ubogoenergetyczne - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw9	Żywienie w niedowadze i wyniszczeniu - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny przykładów

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	43	61	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.

⁷⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2020.
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
6	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
7	Hasik J., Gawęcki J., Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
8	Jarosz M i wsp.: Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011.
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy żywienia zbiorowego
	w języku angielskim	Basics of mass nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_27
	studia niestacjonarne	DN_27
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁷⁵	mgr Ewa Brodac					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz podstaw żywienia człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy niezbędnej do oceny stanu odżywienia organizmu ludzkiego.
C2	Poznanie zasad prawidłowego żywienia osób w różnym przedziale wiekowym ze szczególnym uwzględnieniem roli składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu.
C3	Ukształtowanie świadomości dotyczącej prawidłowego żywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PZZ_W01	potrzebę oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe w żywieniu poszczególnych grup żywieniowych w żywieniu	DŻ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	zbiorowym.	
Umiejętności - potrafi:		
PZZ_U01	rozpoznać problemy żywieniowe w określonych grupach żywienia zbiorowego oraz nabyć umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych przy planowaniu posiłków dla grup żywienia zbiorowego	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZZ_K01	postępowania z zasadami i dawania przykładu w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania.	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZZ_W01	egzamin	w
PZZ_U01	kolokwium	ćw.
PZZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Definicja stanu odżywienia, zaburzeń odżywienia. Zintegrowanie wiedzy o żywności i jej wartościach odżywczych. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywnością i wyżywieniem.
w2	Zapotrzebowanie organizmu na energię oraz makroskładniki. Podstawowa przemiana materii.
w3	Grupy produktów spożywczych z uwzględnieniem ich roli w żywieniu człowieka. Nadmiary i niedobory żywieniowe. Składniki pokarmowe zapotrzebowanie, występowanie i właściwości (białka, węglowodany, tłuszcze, makro i mikroelementy, witaminy, woda)
w4	Zasady prawidłowego żywienia. Ocena stanu odżywienia grup ludności – statystyka demograficzno – zdrowotna.
w5	Piramida żywieniowa. Rodzaje diet i ich charakterystyka
w6	Zaburzenia stanu odżywienia – nadwaga i otyłość. Charakterystyka, kryteria rozpoznania, konsekwencje zdrowotne. Choroby dietozależne
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Oszacowanie indywidualnego spożycia składników pokarmowych z pożywienia przy pomocy albumu fotografii produktów i potraw oraz tabel wartości odżywczych wybranych produktów i typowych potraw.
ćw2	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Podstawowe definicje. Praktyczne obliczenie podstawowej przemiany materii (PPM), ponadpodstawowej (PPPM) i całkowitej (CPM) przemiany materii, body mass index (BMI).
ćw3	Normy żywienia człowieka. Rodzaje nowych, zaktualizowanych norm żywienia dla ludności Polski – normy ustalone na poziomie średniego zapotrzebowania grupy (EAR), normy ustalone na poziomie zalecanego spożycia (RDA) i normy ustalone na poziomie wystarczającego spożycia (AI)
ćw4	Zasady układania i oceny jadłospisu. Ogólne uwagi dotyczące układania jadłospisu. Praktyczne układanie jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na wybrane składniki mineralne i witaminy
ćw5	Żywność w poszczególnych okresach ontogenezy człowieka. Problemy żywieniowe niemowląt, małych dzieci, dzieci i młodzieży szkolnej, kobiet w wieku rozrodczym oraz osób w starszym wieku. Rola żywienia w profilaktyce otyłości i przewlekłych chorobach niezakaźnych. Żywność w cukrzycy. Żywność w zapobieganiu miażdżycy. Anoreksja i bulimia. Celiakia
ćw6	Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm. Charakterystyka innych popularnych diet alternatywnych

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna (rozwiązywanie zadań)

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	32	68	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka - podstawy nauki o żywieniu 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
2	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
5	Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
6	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
7	Swiderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność ekologiczna i konwencjonalna
	w języku angielskim	Organic and conventional food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_28a
	studia niestacjonarne	DN_28a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁷⁶	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	Zaliczenie na ocenę
	laboratorium	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawca żywności przetworzone

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie tematyki dotyczącej jakości surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów oraz wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZEK_W01	procesy zachodzące w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	DŻ_W04

⁷⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ZEK_W02	zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
ZEK_U01	odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	DŻ_U02
ZEK_U02	ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/ lub z wykorzystaniem programów komputerowych	DŻ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZEK_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZEK_W01 ZEK_W02	Pisemne zaliczenie	w
ZEK_U01 ZEK_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
ZEK_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁷⁷ – wykład	
w1	Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka.
w2	Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa.
w3	Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, ocena sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty. Porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej.
w4	Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne.
w5	Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania)
Forma zajęć ⁷⁸ – laboratorium	
lab1	Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych.
lab2	Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych.
lab3	Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych
lab4	Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych.
lab5	Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych.
lab6	Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych.
lab7	Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych.
lab8	Chemiczna analiza zawartości chlorofili w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych.
lab9	Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów) ekologicznych – określenie poprawności i błędów w znakowaniu, kontroli i nadzorze w produkcji ekologicznej

⁷⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁷⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab10	Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych.
lab11	Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.

Metody dydaktyczne

pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z odczynnikami chemicznymi, praca z metodyką badań

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Hallmann E. (red.) (2014): Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, Wyd. SGGW
2	Tyburski J.(red.) (2013): Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
3	Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International
4	Tybuszki J., Żakowska-Biemans S. (2007): Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wyd. SGGW
5	Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press
6	Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność bioaktywna i prozdrowotna
	w języku angielskim	Bioactive and healthy food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_28b
	studia niestacjonarne	DN_28b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁷⁹	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratoria	30	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	praca pisemna
	laboratoria	kolokwium

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, bioaktywnych związków w żywności oraz chemii żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z różnymi rodzajami żywności funkcjonalnej.
C2	Przekazanie studentowi wiedzy o substancjach bioaktywnych stosowanych w produkcji żywności funkcjonalnej.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻBP_W01	znaczenie żywności bioaktywnej prozdrowotnej w żywieniu człowieka	DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ŻBP_U01	zastosować i ocenić wpływ produktów prozdrowotnych zawartych w żywności na stan organizmu człowieka	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻBP_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie znaczenia żywności bioaktywnej w diecie	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻBP_W01	praca pisemna	w
ŻBP_U01	kolokwium	ćw.
ŻBP_K01	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wiadomości wstępne. Rys historyczny, definicje, klasyfikacja i rodzaje żywności funkcjonalnej.
w2	Składniki bioaktywne wykorzystywane w produkcji żywności funkcjonalnej.
w3	Probiotyki. Przykłady bakterii fermentacji mlekowej i drożdży o cechach probiotycznych, charakterystyka. Cechy idealnego probiotyku. Substancje wytwarzane przez organizmy probiotyczne i ich oddziaływanie na inne organizmy. Bakteriocyny, reuteryna i inne związki antimikrobiologiczne. Przykłady zastosowania probiotyków w różnych jednostkach chorobowych.
w4	Prebiotyki. Definicja i cechy charakterystyczne. Przykłady: rafinoza, stachioza, inulina, laktuloza, oligofruktoza, oligogalaktoza. Wpływ na zdrowie człowieka.
w5	Błonnik pokarmowy i hydrokoloidy. Definicja, przykłady, ogólna charakterystyka, korzystne i niekorzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka.
w6	Przeciwutleniacze. Definicje, budowa chemiczna i podział. Charakterystyka i właściwości prozdrowotne poszczególnych grup związków fenolowych o właściwościach antyoksydacyjnych (kwasy fenolowe, flawonoidy, stilbeny, lignany). Najważniejsze źródła pokarmowe antyoksydantów.
w7	Witaminy. Podział (rozpuszczalne w tłuszczach, wodzie), ogólna charakterystyka i wpływ na zdrowie. Produkty witaminizowane.
Forma zajęć – laboratoria	
lab1	Zajęcia organizacyjne.
lab2	Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.
lab3	Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.
lab4	Najnowsze technologie (w tym nanotechnologia) stosowane w produkcji żywności minimalnie przetworzonej, wygodnej i funkcjonalnej – korzyści i zagrożenia.
lab5	Projektowanie nowych asortymentów żywności wygodnej i funkcjonalnej
lab6	Żywność minimalnie przetworzona – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.
lab7	Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.
lab8	Tłuszcze w żywności wygodnej.
lab9	Susze warzywne, owocowe i ziemniaczane jako składniki żywności wygodnej – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.
lab10	Koncentraty spożywcze jako przykłady żywności wygodnej – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca indywidualna oraz grupowa

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	43	71	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Świdorski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003.
2	Żmudzka-Zawiślak P., Kaler P., Łada A., Biszto-Szczęsny B., Kałwa K., Dodatki do żywności, Wiedza i Praktyka sp. z o.o., Warszawa 2021
3	Jeznach M., Stan i perspektywy rozwoju rynku żywności funkcjonalnej, SGGW, Warszawa, 2006.
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Higiena i toksykologia żywności
	w języku angielskim	Hygiene and food toxicology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_29
	studia niestacjonarne	DN_29
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	II	
Semestr studiów	III	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁸⁰	dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wymagana jest podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i fizyki

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie wiedzy oraz nabycie umiejętności praktycznych w rozpoznawaniu zagrożeń zdrowotnych związanych z występowaniem zanieczyszczeń żywności (biologicznych, chemicznych i fizycznych) oraz w sprawowaniu nadzoru sanitarnego nad żywnością i przedmiotami użytku

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
HTZ_W01	konieczność kontroli surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego pod względem jakości	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		

⁸⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
HTZ_U01	wykorzystywać systemy, metody i techniki oceny i analizować zagrożenia wpływające na higienę i toksykologię produkcji żywności	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
HTZ_K01	rozpoznania zagrożeń wynikających z nieprawidłowości w przygotowaniu i przetwórstwie żywności oraz konieczności stosowania zasad	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
HTZ_W01	egzamin	w
HTZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
HTZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁸¹ – wykład	
w1	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii, metody badań toksyczności substancji obcych
w2	Zasady ustalania dopuszczalnego dziennego pobrania oraz tolerancji substancji obcych.
w3	Metabolizm ksenobiotyków w żywym organizmie
w4	Naturalne substancje toksyczne w żywności.
w5	Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania.
w6	Wybrane aspekty toksykologiczne stosowania dodatków do żywności.
w7	Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w8	WWA, PCB –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w9	Dioksyny –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w10	Toksyczne pierwiastki (Pb, Cd, Hg) – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w11	Pierwiastki promieniotwórcze w żywności – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych
w12	Zagrożenia biologiczne żywności. Bakterie chorobotwórcze. Intoksykacje i toksykoinfekcje
w13	Mykotoksyny –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w14	Zasady higieny w przechowywaniu i przetwórstwie żywności
Forma zajęć ⁸² – laboratorium	
lab1	Podstawy badań toksykologicznych. Wyznaczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona
lab2	Identyfikacja barwników syntetycznych w produktach spożywczych.
lab3	Szczawiany, jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności.
lab4	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.
lab5	Oznaczanie wybranych środków konserwujących w żywności.
lab6	Przeciwutleniacze w żywności.
lab7	Ocena skażenia warzyw azotanami i azotynami.
lab8	Ocena skażenia metalami ciężkimi żywności
lab9	Ocena skażenia pestycydami żywności
Metody dydaktyczne	
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca z odczynnikami chemicznymi i sprzętem laboratorium	

⁸¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁸² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2	J. Gawęcki – Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2022
3	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019
4	H. Gertig, J. Przysławski – Bromatologia - Zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWŁ, Warszawa 2022
5	Z. Sikorski, H. Staroszczyk - Chemia żywności, tom 1-2, PWN, Warszawa, 2017
6	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWŁ, 2007.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Parazytologia
	w języku angielskim	Parasitology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_30
	studia niestacjonarne	DN_30
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁸³	dr n. med. Hubert Słodziński					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami dotyczącymi parazytologii, zjawiskami zachodzącymi w układzie pasożyt-żywiciel, cyklami rozwojowymi podstawowych pasożytów, ważniejszymi inwazjami u ludzi, z podkreśleniem zoonoz, z uwzględnieniem zwierząt i środowiska jako źródła zagrożenia dla człowieka

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PAR_W01	morfologię i fizjologię pasożytów i posiada wiedzę o procesach zachodzących w organizmie człowieka.	DŹ_W02
PAR_W02	znaczenia dbałości o higienę produkcji żywności	DŹ_W14
Umiejętności - potrafi:		
PAR_U01	rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze,	DŹ_U11

⁸³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	wykonać podstawowe metody diagnozowania pasożytów (metody flotacji, dekantacji).	
PAR_U02	ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PAR_K01	szerzenia informacji dotyczących zagrożeń płynących ze środowiska dotyczących pasożytów, poprzez spożywanie pokarmów (mięsa i ich przetworów) niewiadomego pochodzenia, brudnych owoców i warzyw, a także poprzez kontakt ze zwierzętami i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PAR_W01 PAR_W02	zaliczenie z oceną	w
PAR_U01 PAR_U02	kolokwium, praca na ćwiczeniach wykonywanie prostych doświadczeń	ćw.
PAR_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁸⁴ – wykład	
w1	Zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych
w2	Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie pasożytów. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Pasożyty w stanach osłabionej odporności
w3	Wpływ niedoboru odporności na rozwój pasożytów. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze
w4	Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Inwazje pierwotniaków egzotycznych (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy)
w5	Inwazje pierwotniaków egzotycznych (inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych). Robaczyce egzotyczne. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, fascjoloza, dipylidioz)
Forma zajęć ⁸⁵ – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do parazytologii lekarskiej
ćw2	Elementy immunologii i epidemiologii chorób pasożytniczych
ćw3	Zasady pobierania i transportowania materiałów klinicznych do badań parazytologicznych. Etapy diagnostyki parazytologicznej.
ćw4	Budowa i cykle rozwojowe organizmów pasożytniczych
ćw5	Znaczenie biomedyczne wybranych stawonogów
ćw6	Mechanizmy chorobotwórczości pasożytów. Zasady leczenia.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, obserwacja preparatów parazytologicznych

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne
			stacjonarne niestacjonarne

⁸⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁸⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	40	13	99
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.
2.	Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.
3.	Deryło A.: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002.
4.	Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999
5.	Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i pasożytozy zwierząt. PWRiL 2004.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Surowce i produkty roślinne w żywieniu
	w języku angielskim	Raw materials and plant products in nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-31
	studia niestacjonarne	DN-31
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ⁸⁶	Dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz podstaw żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie surowców roślinnymi stosowanymi w żywieniu
C2	Poznanie cech morfologiczno-użytkowych surowców roślinnych i potrafi ją prawidłowo zastosować
C3	Poznanie wpływu czynników agrotechnicznych, genetycznych i środowiskowych na jakość surowców pochodzenia roślinnego i potrafi ją zastosować do oceny przydatności żywieniowej surowców

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

⁸⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
SPR_W01	metody, techniki, technologie i narzędzia rolnicze służące wykorzystaniu potencjału przyrody do produkcji surowców roślinnych.	DŻ_W04
SPR_W02	zasady pozyskiwania roślin oraz wpływ uprawy na jakość i przydatność przetwórczą surowców pochodzenia roślinnego w żywieniu.	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
SPR_U01	dokonać obserwacji i pomiary, wyznaczania wartości oraz oceny cech morfologiczno-użytkowych surowców roślinnych.	DŻ_U02
SPR_U02	ocenić jakość surowców roślinnych oraz wpływ czynników agrotechnicznych, genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na jakość i przydatność surowców roślinnych w żywieniu.	DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SPR_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy z zakresu produkcji surowców roślinnych	DŻ_K01
SPR_K02	zawodowej i etycznej odpowiedzialności za stosowanie surowców wysokiej jakości w żywieniu człowieka	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SPR_W01 SPR_W02	egzamin	w
SPR_U01 SPR_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
SPR_K01 SPR_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ⁸⁷ – wykład	
w1	Rolnictwo - baza surowców pochodzenia roślinnego. Warunkami produkcji surowców roślinnych mających znaczenie w żywieniu.
w2	Morfologia i anatomia roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowych. Surowce pochodzenia roślinnego - nasiona zbóż, roślin strączkowych, bulwy, korzenie, liście, pędy, kwiaty, owoce wykorzystywane w żywieniu.
w3	Rośliny zbożowe. Fazy rozwojowe zbóż. Pszenica, żyto, systematyka, budowa morfologiczna kłosów, wartość użytkowa, odmiany botaniczne. Pszenżyto, jęczmień, owies – systematyka, budowa kłosów i wiechy, odmiany. Kukurydza, budowa morfologiczna i biologia roślin, budowa morfologiczna i anatomiczna ziarniaków, systematyka – podgatunki, odmiany kukurydzy. Wpływ uprawy na cechy użytkowe
w4	Ziemniak – budowa morfologiczna roślin, budowa morfologiczna i anatomiczna bulw, skład chemiczny. Typy użytkowe i kulinarne ziemniaków. Burak cukrowy – budowa morfologiczna i anatomiczna korzenia, typy buraków cukrowych, skład chemiczny korzeni, materiał siewny buraków. Rośliny okopowe korzeniowe: cykorja, marchew – budowa morfologiczna roślin, skład chemiczny. Wpływ uprawy na cechy użytkowe.
w5	Rośliny oleiste - rzepak i rzepik ozimy – budowa morfologiczna, skład chemiczny. Gorczyca biała, czarna i sarepska, rzodkiew oleista, słonecznik, lnianka, mak lekarski, rącznik, dynia oleista – ważniejsze elementy budowy morfologicznej. Wpływ uprawy na cechy użytkowe.
w6	Rośliny strączkowe – budowa morfologiczna, budowa kwiatów, owoców i nasion. Wpływ uprawy na cechy użytkowe.
w7	Warzywa, owoce i grzyby - budowa morfologiczna, skład chemiczny. Wpływ uprawy na cechy użytkowe.
w8	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w żywieniu.
Forma zajęć ⁸⁸ – laboratorium	

⁸⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

⁸⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab1	Rośliny zbożowe i strączkowe. Rozpoznawanie zbóż i nasion roślin strączkowych. Ocena cech morfologiczno-użytkowych. Ocena jakości oraz przydatności technologicznej surowców oraz produktów zbożowych i strączkowych.
lab2	Rośliny oleiste, rzepak i rzepik ozimy – budowa morfologiczna, skład chemiczny. Rozpoznawanie nasion roślin oleistych. Ocena jakości i przydatności technologicznej nasion roślin oleistych i olejów roślinnych.
lab3	Ziemniak – budowa morfologiczna i anatomiczna bulw, skład chemiczny. Rozpoznawanie typów użytkowych i kulinarnych ziemniaków. Ocena przydatności technologicznej odmian ziemniaków. Ocena surowca ziemniaczanego do przetwórstwa spożywczego. Ocena jakościowa bulw ziemniaka przydatnych do konsumpcji
lab4	Technologiczna ocena korzeni buraka cukrowego.
lab5	Warzywa – budowa morfologiczna, części użytkowe. Rozpoznanie wybranych gatunków i odmian warzyw. Ocena jakości i przydatności technologicznej warzyw.
lab6	Owoce – budowa morfologiczna, części użytkowe. Rozpoznanie wybranych gatunków i odmian owoców. Ocena jakości i przydatności technologicznej wybranych gatunków owoców.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny serowców i produktów

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	K. Świetlikowska, 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa
2.	E. Flaczyk, D. Górecka, J. Korczak, 2016. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu.
3.	E. Flaczyk, J. Korczak, 2010. Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań.
4.	T. Sikora, D. Kołożyn-Krajewska, 2004. Towaroznawstwo żywności, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne
5.	A. Badora, 2012. Kształtowanie jakości i standaryzacja surowców roślinnych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
6.	A. Kotecki (red.), 2020. Uprawa roślin, t. 1; t. 2; t. 3; Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
7.	J. Tyburski, S. Żakowska-Biemans, 2007. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
8.	E. Pijanowski, M. Dłużewski, A. Dłużewska A. Jarczyk, 2004. Ogólna Technologia Żywności, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe lub Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu
	w języku angielskim	Raw materials and animal products in nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-32
	studia niestacjonarne	DN-32
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁸⁹	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz podstaw żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie właściwości surowców i produktów zwierzęcych: Student zdobędzie wiedzę na temat właściwości odżywczych, biologicznych i sensorycznych surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak mięso, ryby, jaja, nabiał, oraz ich rola w zbilansowanej diecie.
C2	Zrozumienie procesów przetwarzania i przechowywania produktów zwierzęcych: Student zapozna się z metodami przetwarzania, konserwacji i przechowywania surowców zwierzęcych, co pozwoli mu na ocenę ich wpływu na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne produktów spożywczych.
C3	Umiejętność oceny i doboru produktów zwierzęcych w dietoterapii: Student nauczy się, jak prawidłowo dobierać produkty pochodzenia zwierzęcego w kontekście różnych diet terapeutycznych, biorąc pod uwagę indywidualne potrzeby żywieniowe pacjentów oraz zasady zdrowego żywienia.

⁸⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SPR_W01	zasady pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz metody ich oceny	DŻ_W04
SPR_W02	konieczność analizy żywności, w tym poznania właściwości fizycznych i chemicznych surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego	DŻ_W05
SPR_W03	znaczenie technologii żywności, w tym przetwórstwa, surowców pochodzenia zwierzęcego.	DŻ_W06
SPR_W04	metody produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego,	DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		
SPR_U01	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz rozpoznać przemiany w nich zachodzące	DŻ_U02
SPR_U02	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów	DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SPR_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie produkcji surowców zwierzęcych.	DŻ_K01
SPR_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach.	DŻ_K02
SPR_K03	potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów w ocenie jakości surowców żywnościowych	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SPR_W01 SPR_W02	egzamin	w
SPR_U01 SPR_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
SPR_K01 SPR_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁹⁰ – wykład, ćwiczenia projektowe	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Terminologia związana z technologią żywności.
w2	Charakterystyka głównych surowców spożywczych. Ich walory żywieniowe.
w3	Charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego i stosowanych procesów obróbki
w4	Miód: pozyskiwanie, przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w5	Mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu
w6	Drób; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w7	Mleko i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w8	Jaja; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w9	Ryby; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w10	Podroby; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.

⁹⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w11	Technologia serów topionych; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
w12	Tłuszcze zwierzęce, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.
Forma zajęć⁹¹ – ćwiczenia, laboratoria	
lab1	Wprowadzenie do przedmiotu. Charakterystyka głównych surowców spożywczych. Ich walory żywieniowe i dietetyczne. Ćwiczenia w grupach
lab2	Charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego i stosowanych procesów obróbki. Analiza różnych asortymentów - ćwiczenia w grupach. Dyskusja.
lab3	Mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami pochodzenia roślinnego. Ćwiczenie w grupach - potrawy z mięsa. Dyskusja.
lab4	Metody oceny jakości miodów. Celem ćwiczenia jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami oceny jakości miodu, zarówno w aspekcie fizykochemicznym, jak i sensorycznym. Poznanie jak prawidłowo identyfikować i analizować cechy jakościowe miodu, takie jak zawartość cukrów, kwasowość, aktywność enzymatyczna oraz czystość i pochodzenie.
lab5	Drób; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami pochodzenia roślinnego. Ćwiczenie w grupach - potrawy z drobiu. Dyskusja.
lab6	Techniki izolacji białek z produktów odpadowych. Celem ćwiczenia jest optymalizacja procesu izolacji białka – wybór odpowiedniego stosunku surowca do wody, wybór kwasu zastosowanego do izoprecypitacji, wybór temperatury prowadzenia procesu ekstrakcji.
lab7	Właściwości fizykochemiczne białek mleka – kazeiny. Celem ćwiczenia jest zapoznanie studentów z niektórymi czynnikami powodującymi wytrącanie kazeiny z roztworu oraz z badaniem właściwości tego białka, tj. wyznaczeniem punktu izoelektrycznego, wykrywaniem aminokwasów aromatycznych, wolnych aminokwasów oraz jonów wapniowych.
lab8	Ocena handlowa jakości jaj. Celem ćwiczenia jest zapoznanie się z metodami służącymi do oceny jakości i świeżości jaj kurzych. Zakres badań obejmuje ocenę jakości jaj: w skorupkach, po ich wybiciu oraz po ugotowaniu.
lab9	Ryby; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami. Ćwiczenie w grupach - potrawy z ryb. Dyskusja.
lab10	Technologia serów topionych. Celem ćwiczenia jest zapoznanie się z technologią wytwarzania i otrzymanie w warunkach laboratoryjnych sera topionego. Ponadto, celem ćwiczenia jest wykonanie oznaczeń służących ocenie jakości serów topionych.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60

⁹¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3	2
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. 2010. Ogólna technologia żywności, wyd. WNT Warszawa.
2.	A. Olszewski: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007
3.	Gawęcki, J., Hryniewiecki, L. (Red.) 2020. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN.
4.	Kołożyn-Krajewska, D. (Red.) 2015. Higiena mięsa. Zasady postępowania z surowcami i produktami mięsnymi. PWN.
5.	Pyrcz, J. 2017. <i>Nauka o mleku i przetworach mlecznych</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN.
6	Grela, E. R., Kowalczyk-Vasilev, E. 2014. Surowce zwierzęce w produkcji żywności funkcjonalnej. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.
7.	Sikorski, Z. E. (Red.) 2017. Chemia żywności: Ryb i produktów rybnych. Wydawnictwo Naukowe PWN.
8.	Łuczyńska, J. 2012. Ryby i owoce morza: Wartość odżywcza, zanieczyszczenia, bezpieczeństwo zdrowotne. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
9.	Słowiński, M. 2014. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Rynek i marketing produktów żywnościowych
	w języku angielskim	Food market and marketing
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-33a
	studia niestacjonarne	DN-33a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹²	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z narzędziami i technikami marketingu oraz funkcjonowaniem i metodami analizy rynku.
C2	Umiejętność wyboru właściwych instrumentów i form promocji, dystrybucji, ustalania cen oraz wyboru odpowiedniej grupy docelowej oraz dostosowania do niej oferty.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
RMP_W01	zagadnienia z zakresu ekonomiki w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W19
RMP_W02	zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.	DŻ_W19

⁹² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
RMP_U01	rozwiązać problemy zawodowe na podstawie uzyskanej wiedzy, w tym zaplanować strategię marketingową podmiotu gospodarczego w zakresie studiowanego kierunku oraz wykonać analizę rynku produktów żywnościowych.	DŻ_U15
RMP_U02	wykorzystać wiedzę ekonomiczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu diety i żywienia człowieka.	DŻ_U15 DŻ_U21
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
RMP_K01	organizacji pracy własnej oraz potrafi się podporządkować zasadom pracy w zespole interdyscyplinarnym, w tym ponosić odpowiedzialność za wspólnie podejmowane działania oraz rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K01 DŻ_K02
RMP_K02	postępowania w sposób przedsiębiorczy, przy jednoczesnym przestrzeganiu zasad etyki zawodowej i poszanowania dobra ogółu.	DŻ_K03 DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
RMP_W01 RMP_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
RMP_U01 RMP_U02	praca pisemna - projekt	ćw.
RMP_K01 RMP_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Rynek żywnościowy w Polsce i na świecie.
w2	Marketing produktów żywnościowych.
w3	Marketing mix – produkt i cena.
w4	Marketing mix – dystrybucja i promocja.
w5	Segmentacja i typologia konsumentów na rynku żywności. Potrzeby żywieniowe oraz postawy i zachowania konsumentów na rynku żywności.
w6	Informacja i badania rynkowe na rynku żywności.
w7	Otoczenie marketingowe. Strategia marketingowa.
w8	Współczesny marketing żywności – neuromarketing.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Istota i rozwój marketingu produktów żywnościowych.
ćw2	Marketing mix – produkt.
ćw3	Marketing mix – cena.
ćw4	Marketing mix – dystrybucja.
ćw5	Marketing mix – promocja.
ćw6	Segmentacja rynku i pozycjonowanie produktu żywnościowego.
ćw7	Badania marketingowe.
ćw8	Badanie opinii, postaw, preferencji i upodobań nabywców.
ćw9	Marketing w Internecie.
ćw10	Analiza SWOT – studium przypadku.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku.

Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności	
	stacjonarne	niestacjonarne
	w tym praktyczne	

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 1996.
2	Kotler Ph. Marketing, analiza, planowanie, wdrażanie i kontrola.
3	Michalski E. Marketing. PWN, Warszawa 2004
4	Kaczmarczyk S. Badania marketingowe. Metody i techniki, PWE, Warszawa 2003
5	Rosa G., Smalec A., Sondej T. Analiza i funkcjonowanie rynku – ćwiczenia i zadania, Wyd. Naukowe US, Szczecin 2010
6	Adamowicz M., Król J. Ochrona konkurencji a rynek rolny. Wyd. SGGW 1998.
7	Daszkowska M. Usługi : produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zarządzanie i marketing w gastronomii
	w języku angielskim	Management and marketing in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-33b
	studia niestacjonarne	DN-33b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹³	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z narzędziami i technikami zarządzania i marketingu.
C2	Umiejętność doboru właściwych instrumentów marketingu MIX.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZMG_W01	zagadnienia z zakresu zarządzania i marketingu w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W19
ZMG_W02	zasady prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku, w tym tworzenia i rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości.	DŻ_W19

⁹³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
ZMG_U01	zaplanować strategię marketingową podmiotu gospodarczego w zakresie studiowanego kierunku, z uwzględnieniem elementów marketingu MIX.	DŹ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZMG_K01	organizacji pracy indywidualnej i zespołowej, ponosi odpowiedzialność za zadania realizowane podczas pracy zespołowej oraz rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się i samodoskonalenia w zakresie studiowanego kierunku.	DŹ_K01 DŹ_K02
ZMG_K02	podjęcia działań mających na celu podniesienie konkurencyjności podmiotu gospodarczego na rynku oraz profesjonalnego postępowania z uwzględnieniem zasad etyki zawodowej i poszanowania dobra ogółu.	DŹ_K03 DŹ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZMG_W01 ZMG_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
ZMG_U01	praca pisemna - projekt	ćw.
ZMG_K01 ZMG_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Gospodarka żywnościowa w Polsce
w2	Formy działalności gospodarczej. Zasady prowadzenia działalności gospodarczej
w3	Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym
w4	Podstawy marketingu w gastronomii. Analiza mikro i makro otoczenia.
w5	Segmentacja rynku. Rynek docelowy i cykl życia produktu.
w6	Marketing MIX. Klasyfikacja i rodzaje produktu. Ustalanie produktu na rynku żywnościowym
w7	Cena, promocja i dystrybucja produktu żywnościowego
w8	Strategia marketingowa
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym – studium przypadku.
ćw2	Badanie postaw i opinii konsumenta.
ćw3	Analiza usług gastronomicznych – studium przypadku.
ćw4	Segmentacja rynku i pozycjonowanie usług gastronomicznych.
ćw5	Zasady i metody ustalania cen w usługach gastronomicznych.
ćw6	Promocja i dystrybucja usług gastronomicznych.
ćw7	Analiza SWOT – studium przypadku.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 1996.
2	Kotler Ph. Marketing, analiza, planowanie, wdrażanie i kontrola.
3	Michalski E. Marketing. PWN, Warszawa 2004
4	Kaczmarczyk S. Badania marketingowe. Metody i techniki, PWE, Warszawa 2003
5	Rosa G., Smalec A., Sondej T. Analiza i funkcjonowanie rynku – ćwiczenia i zadania, Wyd. Naukowe US, Szczecin 2010
6	Adamowicz M., Król J. Ochrona konkurencji a rynek rolny. Wyd. SGGW 1998.
7	Daszkowska M. Usługi : produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne
	w języku angielskim	Modern communication tools
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_34
	studia niestacjonarne	DN_34
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹⁴	mgr Mariusz Maciuk					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Umiejętność podstawowej obsługi komputera, smartfonu. Swobodne wykorzystywanie sieci Internet

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie możliwości wykorzystywania różnych narzędzi cyfrowych do komunikacji.
C2	Zapoznanie studentów z zasadami komunikacji w Internecie/ dobrymi praktykami
C3	Rozwój i doskonalenie umiejętności komunikacyjnych: umiejętności autoprezentacji, pokonywania barier w komunikacji, aktywnego słuchania, wysyłania czytelnych i spójnych informacji, umiejętności analizy własnych i cudzych zachowań.
C4	Przedstawienie zasad budowania profesjonalnego wizerunku/marki w sieci

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
NNK_U01	wykorzystać różne narzędzia cyfrowe do komunikacji na odległość, budowania wizerunku w sieci przestrzegając zasad własności intelektualnej	DŻ_U16, DŻ_U18, DŻ_U19

⁹⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NNK_K01	komunikowania się (w tym za pośrednictwem Internetu), do pracy w grupach (również zdalnych), jest kreatywny w tworzeniu swoich projektów oraz okazuje szacunek i zainteresowanie rozmówcą	DŻ_K02, DŻ_K03

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NNK_U01	ocena projektów indywidualnych, ich zaawansowania i kreatywności	ćw.
NNK_K01	obserwacja pracy studenta, sposobu komunikacji z grupą, przygotowania do zajęć i terminowości oddawania projektów	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁹⁵ – laboratoria	
lab1	Pojęcie komunikacji, rola komunikacji w społeczeństwie, Komunikacja werbalna, komunikacja wizualna
lab2	Zasady bezpiecznego wykorzystywania Internetu, zagrożenia i sposoby ich zapobiegania
lab3	Warsztat z komunikacji interpersonalnej
lab4	Narzędzia cyfrowe do zdalnej współpracy w sieci, wideorozmowy i praca na współdzielonych dokumentach, udostępnianie plików
lab5	Zasady tworzenia treści marketingowej
lab6	Identyfikacja wizualna firmy – aplikacje graficzne
lab7	Social media w komunikacji
lab8	Aplikacje do tworzenia i obróbki wideo

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, analiza przypadku, metoda projektów

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19	13	19
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca
--

⁹⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Miotk, A., Skuteczne Social Media - Prowadź Działania Osiągaj Zamierzone Efekty, Wyd. 2, Helion, Warszawa 2017
2	Morreale S, Spitzberg B, Barge J., Komunikacja między ludźmi. Motywacja wiedza umiejętności, Warszawa 2015
3	Oszajca, A., Wideotwórca. Jak tworzyć filmy w social mediach, Helion, Gliwice, 2024
4	Wirtyny internetowe(dokumentacja) wybranych i omawianych na wykładach narzędzi

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka obcego III
	w języku angielskim	English Language III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_35a
	studia niestacjonarne	DS_35a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹⁶	mgr Karolina Nafalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk medycznych oraz w sytuacjach codziennych.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego .

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJA_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	DŻ_U20
LJA_U02	posługiwać się językiem angielskim w zakresie anatomii i odżywiania.	DŻ_U01

⁹⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
LJA_U03	wygłosić prezentację na temat związany ze swoją specjalnością.	DŻ_U19
LJA_U04	czytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania z angielskiej literatury fachowej na tematy związane z odżywianiem.	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJA_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym, zorganizowanego i świadomego samokształcenia opartego na umiejętności przygotowania własnego warsztatu pracy.	DŻ_K01
LJA_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJA_U01 LJA_U02 LJA_U03 LJA_U04	kolokwium, odpowiedź ustna	ćw.
LJA_K01 LJA_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Ćwiczenia	
ćw1	Dieta – przykłady (śródziemnomorska, Atkinsa, ketogeniczna), pojęcie diety, żywienie człowieka; dieta podstawowa i łatwostrawna – przykładowe jadłospisy.
ćw2	Promocja zdrowia, prewencja chorób, zadania dietetyka.
ćw3	Kulturowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych.
ćw4	Nawyki żywieniowe, żywność GMO, żywność wysoko przetworzona.
ćw5	Diety w różnych chorobach, zapotrzebowanie i jadłospisy.
ćw6	Sposoby wyrażania przyszłości. Plany.
ćw7	Komunikacja interpersonalna, znaczenie kontaktu i informacji.
ćw8	Słownictwo związane z medycyną.
ćw9	Dostępne aplikacje związane z dietetyką i sportem.

Metody dydaktyczne
Praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	27	27	27

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	A.Healan, K. Gofmley, K. Lodlow, 2014, Close-up wyd. National Geographic Learning
2	A. Christaki, J. Dooley, 2018, Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, wyd. Express Publishing
3	B. Gorbacz-Gancarz, E. Supińska i inni, 2016, English for Dietetics, wyd. PZWL
4	A. Sękiewicz-Magoń, 2023, Angielski trening, wyd. Preston Publishing
5	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: -

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego III
	w języku angielskim	German Language Course
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_35b
	studia niestacjonarne	DN_35b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	3	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹⁷	mgr Renata Józwiak					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne	
1	posiada wiedzę w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B1
2	posiada umiejętność rozumienia tekstów pisanych i mówionych na poziomie B1
3	posiada wiedzę z zakresu gramatyki języka obcego na poziomie B1
Cele przedmiotu	
C1	Kształcenie kompetencji komunikacyjnych w języku niemieckim dla potrzeb akademickich w obszarze dietetyki i żywienia
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunku dietetyki i żywienia
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJN_U01	formułować w języku niemieckim zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich	DŻ_U09

⁹⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	aktywnością fizyczną.	
LJN_U02	prezentować w formie ustnej opracowany temat z zakresu środowiskowych zagrożeń zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	DŻ_U12
LJN_U03	stosować techniki efektywnego komunikowania w języku niemieckim związanych z daną strefą działalności zawodowej	DŻ_U19
LJN_U04	posługiwać się językiem obcym na poziomie B1+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku niemieckim z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJN_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, poszerzania niemieckiego słownictwa fachowego związanego ze studiowanym kierunkiem.	DŻ_K01
LJN_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w wypowiedziach w języku niemieckim. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu poprawianie sprawności językowych.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJN_U01 LJN_U02 LJN_U03 LJN_U04	prezentacje ustne, dialogi w parach, dłuższe i krótsze wypowiedzi ustne praca z tekstem czytany i słuchany; pisemne testy leksykalno-gramatyczne, test zaliczeniowy;	ćw.
LJN_K01 LJN_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć⁹⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Człowiek – opis wyglądu i charakteru, wypełnianie formularza osobowego, pisanie CV.
ćw2	Praca – nazwy zawodów i profesji, zalety i wady pracy biurowej, działalności gospodarczej, pracy na zlecenie etc.
ćw3	Praca z tekstem czytany z zakresu dietetyki. Czasy terażniejsze – ćwiczenia utrwalające.
ćw4	Praca z tekstem słuchany z zakresu zdrowia człowieka. Czasy przeszłe – ćwiczenia utrwalające.
ćw5	Wakacje, urlop, aktywny wypoczynek. Ćwiczenia w mówieniu z wykorzystaniem nowego słownictwa.
ćw6	Dialogi na temat: Podróżowanie - Gramatyka w praktyce. Praca z tekstem.
ćw7	Urlop – organizacja podróży, wynajem pokoju w hotelu – dialogi.
ćw8	Reklamacje i zażalenia – poznawanie nowego słownictwa, pisanie skargi. Dialogi w recepcji.
ćw9	Dom – opis różnych typów domów, czasowniki związane z obowiązkami domowymi, wynajem pokoju – dialogi
ćw10	Szkoła – słownictwo związane ze szkolnictwem wyższym. Rola edukacji w życiu człowieka – dyskusja
ćw11	Zakupy i usługi – słownictwo. Zakupy w sklepie spożywczym i na targu – układanie dialogów
ćw12	Święta w krajach niemieckiego obszaru językowego. Ustne opowiadanie na podst. Wysłuchanych dialogów, składanie życzeń, zakup prezentów.
ćw13	Praca zawodowa w Niemczech i innych krajach Unii Europejskiej – wady i zalety. Dyskusja.
ćw14	Nauka i technika. Odkrycia i wynalazki. Praca z tekstem czytany. Streszczenie ustne.
ćw15	Niemcy, Austria, Szwajcaria - teksty realioznawcze, poszerzanie słownictwa, ćwiczenia w mówieniu.

Metody dydaktyczne

⁹⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca z tekstem czytany i słuchany, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu, zadania gramatyczno-leksykalne, prezentacja, dialogi, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	28	28	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	12. Deutsch für das Berufsleben A2, Klett
2	Infos 1B, Infos 2A, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
3	Orientierung im Beruf, Klett
4	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
5	Praca zbiorowa, Mit Beruf auf Deutsch. Profil rolniczo-leśny z ochroną środowiska. Nowa Era, 2013
6	Materiały własne – teksty związane z kierunkiem studiów dydaktyzowane przez lektora, ćwiczenia gramatyczno-leksykalne, teksty branżowe do tłumaczenia

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kliniczny zarys chorób
	w języku angielskim	Clinical outline of diseases
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_36
	studia niestacjonarne	DN_36
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ⁹⁹	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza z anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu dietoterapii i dietoprofilaktyki
C2	Omówienie wpływu związków biologicznie aktywnych obecnych w żywności na stan zdrowia człowieka
C3	Nabywanie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
KZC_W01	fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu ludzkiego, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka	DŻ_W01
KZC_W02	przyczyny występowania chorób odżywczościowych	DŻ_W10

⁹⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KZC_U01	ocenić wpływ diety oraz spożywanej żywności na stan zdrowotny organizmu	DŻ_U01
KZC_U02	diagnozować choroby związane z sposobem żywienia oraz formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowo zależnych	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KZC_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietoterapii i dietoprofilaktyki, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KZC_W01 KZC_W02	egzamin	w
KZC_U01 KZC_U02	kolokwium, wykonanie zadań na ćwiczeniach	w
KZC_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁰⁰ – wykład	
w1	Zaburzenia odżywiania, niedożywienie – charakterystyka, kryteria, diagnostyka, dietoterapia, ocena stanu odżywienia, rehabilitacja żywieniowa
w2	Choroby przełyku, jelit i żołądka - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka
w3	Choroby wątroby - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka; Podstawy toksykologii, rozpoznawanie zatruc, zasady postępowania w zatruciach
w4	Alergie i nietolerancje pokarmowe - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka
w5	Choroby układu krążenia - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka; Choroby układu dokrewnego – choroby tarczycy, przynależne, choroby nadnerczy, cukrzyca, zespół metaboliczny
w6	Choroby nowotworowe - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka
w7	Choroby dermatologiczne - charakterystyka, diagnostyka, dietoterapia, dietoprofilaktyka
Forma zajęć¹⁰¹ – ćwiczenia	
ćw1	Zaplanowanie leczenia żywieniowego osoby z anoreksją; Plan wprowadzenia produktu wywołującego lęk
ćw2	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną chorobą przewodu pokarmowego
ćw3	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną chorobą wątroby
ćw4	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną alergią lub nietolerancją
ćw5	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną chorobą układu krążenia
ćw6	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną chorobą nowotworową

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, program komputerowy Nuvero

¹⁰⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁰¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	49	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa 2010.
3	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym
	w języku angielskim	Psychodietetics with dietary coaching
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_37
	studia niestacjonarne	DN_37
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁰²	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka oraz pedagogiki

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z problematyką stosowania diet redukcyjnych.
C2	Przekazanie umiejętności współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole leczącym
C3	Zapoznanie studenta z pojęciem emocji oraz ich wpływu na zachowania żywieniowe, wykorzystaniem technik pracy z pacjentem oraz prawidłowym planowaniem procesu redukcji masy ciała.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PCD_W01	psychologiczne zachowania żywieniowe człowieka z uwzględnieniem	DŻ_W18

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	zaburzeń odżywiania o podłożu psychologicznym	
Umiejętności - potrafi:		
PCD_U01	rozpoznać i ocenić pochodzenie podłoża występowania zaburzeń odżywiania dla różnych grup populacyjnych	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PCD_K01	zaprezentowania stanowiska w zakresie prawidłowości odżywiania oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa w tym pomocy psychologicznej.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PCD_W01	egzamin	w
PCD_U01	kolokwium	ćw.
PCD_K01	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Psychodietetyka jako nauka. Wyzwania dla współczesności i przyszłości.
w2	Modele zachowań żywieniowych. Teoria uczenia się.
w3	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
w4	Wybory żywieniowe i ich determinanty.
w5	Zintegrowany model odżywiania się.
w6	Wybrane zagadnienia z psychologii odchudzania.
w7	Wybrane zagadnienia pomocy psychologicznej i psychoterapii.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Psychologiczne funkcje jedzenia-studium przypadku.
ćw2	Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości.
ćw3	Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka.
ćw4	Zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, wzory żywienia.
ćw5	Motywacja. Czynniki utrudniające motywację do zmiany.
ćw6	Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach.
ćw7	Zachowania zabezpieczające.
ćw8	Interwencje psychologiczne w terapii nadwagi i otyłości.
ćw9	Psychologiczne przyczyny niepowodzeń w odchudzaniu.
ćw10	Podstawy tworzenia racjonalnego planu działania.
ćw11	Wizualizacja jako metoda pracy z pacjentem otyłym.
ćw12	Wizualizacja jako metoda pracy z pacjentem otyłym.
ćw13	Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem.
ćw14	Wykorzystanie elementów psychodramy w edukacji żywieniowej dzieci i młodzieży.
ćw15	Wykorzystanie elementów dietcoachingu w pracy z dorosłymi osobami otyłymi.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca indywidualna oraz grupowa

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	13	19
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ogden J., Psychologia odżywiania się. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.
2	Fairburn Ch.: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzeń odżywiania. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
3	Michalina J. M., Wittenbeck K., Psychodietetyka dla każdego, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2024
4	Brytek-Matera A., Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ogólna technologia żywności
	w języku angielskim	General food technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-38
	studia niestacjonarne	DN-38
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁰³	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu chemii żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy dotyczącej procesów przetwarzania żywności oraz urządzeń niezbędnych do realizacji tych procesów. Przekazanie wiedzy na temat celów i metod utrwalania żywności. Kształtowanie umiejętności scharakteryzowania wybranych procesów produkcyjnych i metod utrwalania żywności

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SPR_W01	charakterystykę i wymagania jakościowe surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym oraz zasady stosowane w technologii żywności	DŻ_W06

¹⁰³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	operacji i procesów oraz ich wpływ na jakość produktu	
Umiejętności - potrafi:		
SPR_U01	określać właściwości produktach żywnościowych w czasie ich obróbki technologicznej	DŻ_U02
SPR_U02	zastosować podstawowe operacje i procesy oraz dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca	DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SPR_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie technologii żywności	DŻ_K01
SPR_K02	pracy z zespołem interdyscyplinarnym w czasie produkcji i przetwarzania produktów żywnościowych	DŻ_K02
SPR_K03	korzystania z wiedzy innych specjalistów i odpowiedzialnym za rzetelność prowadzonych doświadczeń	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SPR_W01 SPR_W02	egzamin	w
SPR_U01 SPR_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
SPR_K01 SPR_K02 SPR_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁰⁴ – wykład	
w1	Definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności.
w2	Utrwalanie żywności za pomocą wysokich temperatur. Pasteryzacja i sterylizacja. Zasada HTST. Fasteryzacja.
w3	Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur. Chłodzenie, podmrażanie i zamrażanie. Pakowanie produktów w modyfikowanej atmosferze.
w4	Nietermiczne metody utrwalania żywności. Ciśnieniowanie, metody radiacyjne, chemiczne utrwalanie i inne. Kombinowane sposoby utrwalania żywności.
w5	Zagęszczanie żywności. Pojęcie aktywności wody. Zagęszczanie przez odparowanie, kriokoncentracja i zastosowanie technik membranowych.
w6	Suszenie żywności. Systemy suszenia – suszenie naturalne i sztuczne. Suszenie sublimacyjne.
w7	Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż
w8	Dodatki funkcjonalne stosowane w produkcji żywności. Perspektywy nauki o żywności, nowe trendy.
Forma zajęć ¹⁰⁵ – laboratorium	
lab1	Ekstrakcja w przemyśle spożywczym.
lab2	Zagęszczanie roztworów w technologii żywności.
lab3	Utrwalanie żywności przez zakwaszenie.
lab4	Rozmrażanie żywności. Celem ćwiczenia jest zapoznanie się oraz porównanie różnych metod rozmrażania żywności. Porównanie zostanie przeprowadzone dla różnych rodzajów mrozonek.
lab5	Warunki powstawania żelu pektynowego. Celem ćwiczenia jest porównanie żelowania preparatu pektynowego w różnych warunkach.
lab6	Karmelizacja cukrów: przebieg procesu, wpływ pH na proces karmelizacji.
lab7	Emulsje. Celem ćwiczenia jest zapoznanie się z operacją wytwarzania emulsji na przykładzie majonezu, z zastosowaniem zmiennej ilości składników i różnego czasu mieszania.

¹⁰⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁰⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab8	Oznaczanie bromków (lub chlorków) metodą Fajansa.
lab9	Oznaczanie chlorków metodą Mohra.
lab10	Mikrofale i ich zastosowanie w technologii żywności

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa
2.	Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology
3.	Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART
4.	Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.
5.	Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa
6.	Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Analiza instrumentalna
	w języku angielskim	Instrumental analysis
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-39
	studia niestacjonarne	DN-39
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁰⁶	Dr n farm Aldona Wierzbicka-Rucińska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	8	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

1

Wymagania wstępne
Wiedza z chemii, fizyki objęta programem nauczania w szkole średniej

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami metod stosowanych w analizie instrumentalnej
C2	Praktyczne zastosowanie technik stosowanych w analizie instrumentalnej (spektroskopii, polarymetrii, kolorymetrii).
C3	Poznanie nowoczesnych metod instrumentalnych jak chromatografia gazowa połączona ze spektrometrią mas,

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ANI-W01	techniki spektrofotometryczne i chromatograficzne oraz budowie i zasadzie	DŻ_W01

¹⁰⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	działania instrumentów badawczych	
ANI-W02	zastosowanie chromatografii gazowej w analizie żywności i materiałach biologicznych (rodzaje kolumn, detektory)	DŻ_W02 DŻ_W05
ANI-W03	zastosowanie chromatografii cieczowej w analizie żywności i materiału biologicznego (różnice w technikach fazy normalnej i odwróconej, dobór kolumny i eluentu)	DŻ_W03 DŻ_W05
Umiejętności - potrafi:		
ANI-U01	rozróżniać technik chromatograficzne i ich potencjalnego zastosowania w analizie żywności	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ANI_K01	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu techniki instrumentalnych w baniach żywności	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ANI_W01 ANI_W02	praca pisemna	w
ANI_U01	sprawozdania z ćwiczeń	lab.
ANI_K01 ANI_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁰⁷ – wykład	
w1	walidacja metod analitycznych
w2	podstawy teoretyczne metody fotometrii płomieniowej i konduktrometrii
w3	podstawy teoretyczne metod: refraktometria i polarymetria
w4	podstawy teoretyczne metod spektrofotometrycznych
w5	podstawy teoretyczne metod immunoenzymatycznych
w6	podstawy teoretyczne chromatografii: GC, LC, LCMS, GCMS, kwadropolowy detektor mas, etc
Forma zajęć ¹⁰⁸ – laboratorium	
lab1	Ćwiczenia polegające na ocenie precyzji, czułości, a także wyliczenia wskaźników niezbędnych do oceny walidacji metod analitycznych
lab2	Oznaczenia pierwiastków za pomocą fotometrii płomieniowej i konduktrometrii
lab3	Oznaczenie węglowodanów metodami refraktometrii i polarymetrii
lab4	Oznaczenie lipidów i białek metodami spektrofotometrycznymi
lab5	Oznaczenie lipidów i białek metodami immunoenzymatycznymi
lab6	Analiza chromatograficzna: GC, bibułowa

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych, w tym typu case study

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18

¹⁰⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁰⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	31		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kocjan R. (red.). Chemia analityczna. Podręcznik dla studentów. Tom 2: Analiza instrumentalna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2000.
2	Kryściak J. Chemiczna analiza instrumentalna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999
3	Szczepaniak W. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997.
4	Bober J., Dołęgowska B. Ćwiczenia z chemii dla studentów I roku Pomorskiej Akademii Medycznej. Wydawnictwo Pomorskiej Akademii Medycznej, Szczecin 2009

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Integrowana produkcja żywności
	w języku angielskim	Integrated food production
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-40a
	studia niestacjonarne	DN-40a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁰⁹	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu surowców roślinnych.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z zasadami i metodami integrowanej produkcji roślin - surowców do produkcji żywności.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
IPŻ_W01	zasady i metody integrowanej produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i rolniczych, w tym dotyczące lokalizacji, uprawy, nawożenia i ochrony.	DŻ_W04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
IPŻ_K01	poniesienia odpowiedzialności za jakość produktów żywnościowych produkowanych w systemie integrowanej produkcji roślin.	DŻ_K04

¹⁰⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
IPŻ_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
IPŻ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Zasady i podstawy integrowanej produkcji roślin. Przepisy prawne w integrowanej produkcji roślin.
w2	Czynniki wpływające na jakość roślin uprawianych w systemie integrowanej produkcji.
w3	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla roślin uprawnych.
w4	Uprawa gleby zgodna z zasadami integrowanej produkcji roślin.
w5	Integrowane nawożenie roślin uprawnych.
w6	Integrowana ochrona roślin przed agrofagami: szkodnikami, chorobami i chwastami.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	30	30	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kryczyński S. Weber Z. Fitopatologia. Podstawy fitopatologii. t.1. PWRiL, 2010.
2	Kryczyński S. Weber Z. Fitopatologia. Choroby roślin uprawnych. t. 2. PWRiL, 2010.
3	Häni F., Popow G., Reinhard H., Schwarz A., Tanner K., Vorlet M. Ochrona roślin rolniczych w uprawie integrowanej. PWRiL, 1998.
4	Sawicka B. Agrotechnika i jakość cech roślin uprawnych. Wyd. AR Lublin. 2000.
5	Kotecki A. (red.) Uprawa Roślin I; Wyd. UP we Wrocławiu, 2020.
6	Kotecki A. (red.) Uprawa Roślin II; Wyd. UP we Wrocławiu, 2020.
7	Grzebisz W. Nawożenie roślin uprawnych. PWRiL, 2008.
8	Mrówczyński M. (red.). Integrowana ochrona upraw rolniczych. T. 1, Podstawy integrowanej ochrony.. PWRiL, Poznań 2013.
9	Mrówczyński M. (red.). Integrowana ochrona upraw rolniczych. T. 2, Zastosowanie integrowanej ochrony. PWRiL, Poznań 2013.
10	Metodyki integrowanej produkcji roślin. IOR-PIB Poznań. https://piorin.gov.pl/publikacje/metodyki-ip/

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności
	w języku angielskim	Sustainability in food production
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-40b
	studia niestacjonarne	DN-40b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹⁰	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu surowców roślinnych i zwierzęcych.

Cele przedmiotu
C1 Zapoznanie się z zasadami i metodami zrównoważonej produkcji.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZRP_W01	zasady i metody zrównoważonej produkcji roślin uprawnych i produkcji zwierzęcej, w tym systemu produkcji ekologicznego.	DŻ_W04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZRP_K01	poniesienia odpowiedzialności za jakość produktów żywnościowych produkowanych zgodnie z zasadami zrównoważonej produkcji.	DŻ_K04

¹¹⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZRP_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
ZRP_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Podstawowa wiedza na temat zrównoważonej produkcji żywności.
w2	Czynniki wpływające na jakość roślin uprawianych w systemie zrównoważonej produkcji.
w3	Czynniki wpływające na jakość produktów zwierzęcych produkowanych w systemie zrównoważonej produkcji.
w4	Produkcja ekologiczna jako element zrównoważonej produkcji żywności. Istota rolnictwa ekologicznego. Rolnictwo ekologiczne w Polsce i na świecie.
w5	Lokalna produkcja żywności. Certyfikowane produkty regionalne i tradycyjne - Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, Krajowego systemu jakościowego “Jakość Tradycja”.
w6	Lokalne rynki a zrównoważone produkty żywnościowe. Rola tych produktów w zdrowej diecie człowieka.
w7	Przyjazne środowisku metody produkcji żywności – uprawa pionowa, alternatywne źródła związków odżywczych („roślinne mięso”, owady jako źródła białka, produkty zwierzęce (mięso) wydrukowane w 3D bez potrzeby hodowania zwierząt).

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Litwińczuk Z., Hodowla i użytkowanie bydła, PWRiL, Warszawa, 2005.
2	Grykiń S., Bariery rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce, Wydawnictwo Akademii Świętokrzyskiej Kielce: 63–71, Kielce 2005.
3	Tyburski J., Żakowska-Biemans S., Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007
4	Kozłowski S., Przyszłość ekorozwoju, KUL, Lublin 2005.
5	Głodowska M., Gałązka A.: Wpływ rolnictwa ekologicznego na środowisko w koncepcji rozwoju

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
--	--

	zrównoważonego, Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2017.
--	---

6	Raport „The Sustainable Food Revolution”.
----------	---

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym
	w języku angielskim	Organization of work in dietetics and mass nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_41
	studia niestacjonarne	DN_41
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹¹	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedzę z zakresu podstaw żywienia zbiorowego, podstaw żywienia człowieka oraz higieny i toksykologii żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi z dziedziny organizacji i zarządzania.
C2	Dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji pracy w indywidualnym poradnictwie dietetycznym jak i żywieniu zbiorowym
C3	Nabywanie przez studenta umiejętności analizowania i projektowania pracy.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OPD_W01	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w zakresie planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach żywienia zbiorowego jak i gabinetach dietetyka	DŻ_W16
Umiejętności - potrafi:		
OPD_U01	zaplanować i zorganizować pracę w gabinecie dietetycznym oraz miejscach żywienia zbiorowego	DŻ_U14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OPD_K01	stosowania przepisów prawa pracy w gabinetach dietetycznych i podmiotach żywienia zbiorowego	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OPD_W01	praca zaliczeniowa z wykładu	w
OPD_U01	kolokwium	ćw.
OPD_K01	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego
w2	Podstawy organizowania pracy – najważniejsze zagrożenia w zakładzie gastronomicznym.
w3	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.
w4	Ocena funkcjonalności działów żywienia.
w5	Dokumentacja żywieniowa
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego - aspekty praktyczne.
ćw2	Podstawy organizowania pracy – najważniejsze zagrożenia w zakładzie gastronomicznym. Ćwiczenia w grupach.
ćw3	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii. Praca indywidualna.
ćw4	Ocena funkcjonalności działów żywienia. Ćwiczenia w grupach.
ćw5	Dokumentacja żywieniowa.
ćw6	Prawne aspekty funkcjonowania komercyjnych gabinetów dietetycznych.
ćw7	Organizacja pracy w komercyjnym gabinecie dietetycznym – różne modele.
ćw8	Organizacja pracy dietetyka w wariacie online – aspekty praktyczne.
ćw9	Organizacja pracy dietetyka cateringu dietetycznego – aspekty praktyczne.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna oraz grupowa (rozwiązywanie zadań)

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	9	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30	18	9
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Jarosz M. (red.), Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011
2	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
5	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia wykonawcze do tej ustawy.
6	Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
7	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
8	Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy., Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Towaroznawstwo żywności
	w języku angielskim	Food commodity science
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_42
	studia niestacjonarne	DN_42
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹²	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z: chemii surowców rolnych; biologii surowców rolnych i fizyki surowców rolnych

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji i aktualnych regulacji prawnych związanych z produkcją i dystrybucją żywności
C2	Poznanie czynników determinujących jakość żywności oraz przedstawienie zasad towaroznawczej oceny jakości wszystkich poznanych grup produktów żywnościowych, a także omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych;
C3	Poznanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym i zasad nadzoru.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

¹¹² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
TOZ_W01	potrzebę oceny towaroznawczej produktów żywnościowych	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
TOZ_U01	wykorzystywać, metody i techniki oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	DŻ_U11
TOZ_U02	stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TOZ_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	DŻ_K01
TOZ_K02	zawodowej i etycznej odpowiedzialności za stosowanie surowców wysokiej jakości w żywieniu człowieka	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TOZ_W01	Egzamin	w
TOZ_U01 TOZ_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab
TOZ_K01 TOZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹¹³ – wykład	
w1	Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością; znakowanie żywności, normalizacja towarów; Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
w2	Grupy produktów spożywczych z uwzględnieniem ich analizy towaroznawczej.
w3	Żywność nowej generacji, Wymagania jakościowe, opakowania, transport.
w4	Żywność specjalnego przeznaczenia, żywność wygodna Wymagania jakościowe, opakowania, transport.
w5	Inne produkty węglowodanowe, koncentraty spożywcze, napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe i wody mineralne. Wymagania jakościowe, opakowania, transport.
w6	Użytki i przyprawy Wymagania jakościowe, opakowania, transport.
Forma zajęć¹¹⁴ – laboratorium	
lab1	Mleko i przetwory z mleka; Technologia produkcji produktów mlecznych, napoje mleczne, śmietana, Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe
lab2	Technologia produkcji produktów mlecznych: śmietanka, koncentraty mleczne, sery, desery mleczne; Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe
lab3	Mięso i przetwory przemysłu mięsnego. Ryby i przetwory rybne. Owoce morza. Wymagania jakościowe, opakowania, transport
lab4	Owoce, warzywa, Przetwory z owoców i warzyw. Grzyby i przetwory grzybowe. Ziemniaki produkty przemysłu ziemniaczanego
lab5	Przetwory zbożowe. wyroby z mąki. Wymagania jakościowe, opakowania, Transport
lab6	Tłuszcze roślinne. Produkty do smarowania pieczywa. Wymagania jakościowe, opakowania, transport

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, sprzęt laboratoryjny, odczynniki chemiczne

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne

¹¹³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹¹⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019.
3	Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.
4	Swiderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.
5	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
6	Bowman B.A., Russell R.M. (2006): Present knowledge in nutrition. International Life Sciences Institute. Nutrition Foundation. Washington D.C. Press.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kwalifikowana pierwsza pomoc
	w języku angielskim	Qualified first aid
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_43a
	studia niestacjonarne	DN_43a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹⁵	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie do oceny stanu poszkodowanego i udzielenia pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KPP_U01	ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia	DŻ_U10
KPP_U02	wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KPP_K01	niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia życia i zdrowia	DŻ_K02

¹¹⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KPP_U01 KPP_U02	Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach	ćw.
KPP_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹¹⁶ – laboratorium	
ćw1	Zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS
ćw2	Stany zagrożenia życia nieurazowe – ćwiczenia scenariuszy symulacyjnych
ćw3	Stany zagrożenia życia urazowe – ćwiczenia umiejętności zabezpieczenia poszkodowanego urazowego oraz scenariuszy sytuacyjnych
ćw4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci – algorytm BLS 2 1
ćw5	Scenariusze sytuacyjne – ćwiczenia postępowania w stanach zagrożenia życia urazowych i nieurazowych w sytuacji symulowane
ćw6	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa, fantom do ćwiczeń w przypadku zadławień

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Andres J., Wytuczne resuscytacji, Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016
2.	Chrzęszczewska A., Bandażowanie, Warszawa 2016
3.	Goniewicz M., Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów, Warszawa 2012
4.	Sowizdraniuk J. i P., Zanim przyjedzie pogotowie. Podręcznik do kursu pierwszej pomocy, Gliwice 2016
5.	Zawadzki A., Medycyna ratunkowa i katastrof, Warszawa 2011

¹¹⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Pierwsza pomoc przedmedyczna
	w języku angielskim	First medical aid
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_43b
	studia niestacjonarne	DN_43b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹⁷	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie do oceny stanu poszkodowanego i udzielenia pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PPP_U01	ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia	DŻ_U10
PPP_U02	wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PPP_K01	niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia życia i zdrowia	DŻ_K02

¹¹⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PPP_U01 PPP_U02	Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach	ćw.
PPP_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹¹⁸ – laboratorium	
ćw1	Zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS
ćw2	Stany zagrożenia życia nieurazowe – ćwiczenia scenariuszy symulacyjnych
ćw3	Stany zagrożenia życia urazowe – ćwiczenia umiejętności zabezpieczenia poszkodowanego urazowego oraz scenariuszy sytuacyjnych
ćw4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci – algorytm BLS 2 1
ćw5	Scenariusze sytuacyjne – ćwiczenia postępowania w stanach zagrożenia życia urazowych i nieurazowych w sytuacji symulowane
ćw6	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa, fantom do ćwiczeń w przypadku zadławień

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Andres J., Wytuczne resuscytacji, Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016
2.	Chrzęszczewska A., Bandażowanie, Warszawa 2016
3.	Goniewicz M., Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów, Warszawa 2012
4.	Sowizdraniuk J. i P., Zanim przyjedzie pogotowie. Podręcznik do kursu pierwszej pomocy, Gliwice 2016
5.	Zawadzki A., Medycyna ratunkowa i katastrof, Warszawa 2011

¹¹⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka obcego IV
	w języku angielskim	English Language IV
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_44a
	studia niestacjonarne	DS_44a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹¹⁹	mgr Karolina Nafalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	egzamin
-----------------------------	-----------	---------

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w dyscyplinie nauk medycznych oraz w sytuacjach codziennych.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego .

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJA_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	DŻ_U20

¹¹⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
LJA_U02	posługiwać się językiem angielskim w zakresie anatomii i odżywiania.	DŻ_U01
LJA_U03	wygłosić prezentację na temat związany ze swoją specjalnością.	DŻ_U19
LJA_U04	czytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania z anglojęzycznej literatury fachowej na tematy związane z odżywianiem.	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJA_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym, zorganizowanego i świadomego samokształcenia opartego na umiejętności przygotowania własnego warsztatu pracy.	DŻ_K01
LJA_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJA_U01 LJA_U02 LJA_U03 LJA_U04	odpowiedź ustna, egzamin pisemny	ćw.
LJA_K01 LJA_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć - Ćwiczenia	
ćw1	Strona bierna.
ćw2	Porównywanie i kontrastowanie – zwroty oraz struktury gramatyczne.
ćw3	Tryb rozkazujący w instrukcjach.
ćw4	Przygotowywanie przepisów różnych potraw.
ćw5	Sposoby przyrządzania posiłków
ćw6	Prezentacje wybranych przez siebie artykułów specjalistycznych.
ćw7	Dieta osoby dorosłej oraz starszej – porady dla utrzymania zdrowej sylwetki, preferencje i znaczenie aktywności fizycznej w życiu człowieka.
ćw8	Nawyki żywieniowe nastolatków – niezdrowe jedzenie, zalecenia.
ćw9	Poradnictwo żywieniowe – wywiad, udzielanie rad i wskazówek odnośnie odżywiania i stylu życia.
ćw10	Sztuczna inteligencja w dietetyce.

Metody dydaktyczne
Praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	27	27	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	A.Healan, K. Gofmley, K. Lodlow, 2014, Close-up wyd. National Geographic Learning
2	A. Christaki, J. Dooley, 2018, Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, wyd. Express Publishing
3	B. Gorbacz-Gancarz, E. Supińska i inni, 2016, English for Dietetics, wyd. PZWL
4	A. Sękiewicz-Magoń, 2023, Angielski trening, wyd. Preston Publishing
5	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: -

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego IV
	w języku angielskim	German Language Course
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_44b
	studia niestacjonarne	DN_44b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	2	
Semestr studiów	4	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹²⁰	mgr Renata Józwiak					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	30	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	egzamin
-----------------------------	-----------	---------

Wymagania wstępne	
1	posiada wiedzę w zakresie słownictwa ogólnego na poziomie B1+
2	posiada umiejętność rozumienia tekstów pisanych i mówionych na poziomie B1+
3	posiada wiedzę z zakresu gramatyki języka obcego na poziomie B1+
Cele przedmiotu	
C1	Kształcenie kompetencji komunikacyjnych w języku niemieckim dla potrzeb akademickich w obszarze dietetyki i żywienia
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunku dietetyki i żywienia
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LJN_U01	formułować w języku niemieckim zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich	DŻ_U09

¹²⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	aktywnością fizyczną.	
LJN_U02	Prezentować w formie ustnej opracowany temat z zakresu środowiskowych zagrożeń zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	DŻ_U12
LJN_U03	stosować techniki efektywnego komunikowania w języku niemieckim związanych z daną strefą działalności zawodowej	DŻ_U19
LJN_U04	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku niemieckim z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	DŻ_U20
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LJN_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, poszerzania niemieckiego słownictwa fachowego związanego ze studiowanym kierunkiem.	DŻ_K01
LJN_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym w wypowiedziach w języku niemieckim. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu poprawianie sprawności językowych.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LJN_U01 LJN_U02 LJN_U03 LJN_U04	odpowiedź ustna, egzamin pisemny	ćw.
LJN_K01 LJN_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹²¹ – ćwiczenia	
ćw.1	Glosariusz terminów związanych z tematyką zdrowotną. Tłumaczenia zdań z wykorzystaniem wprowadzonego słownictwa.
ćw.2	Czytanie i tłumaczenie tekstów popularnonaukowych związanych z tematem np. o genetycznie zmodyfikowanych organizmach. Rozmowa na podstawie tekstu.
ćw.3	13. Znaczenie zbilansowanej diety w zdrowym stylu życia. Dyskusja z wykorzystaniem podanego słownictwa na podstawie tekstu.
ćw.4	W restauracji - dialogi. Nazwy potraw. Żywnienie zbiorowe. Tworzenie swobodnej wypowiedzi na podstawie wysłuchanych dialogów.
ćw.5	Świadome odżywianie się –wprowadzenie strony bierniej. Pisanie i rozumienie przepisów kulinarnych.
ćw.6	Żyj smacznie i zdrowo – przygotowanie prezentacji w dowolnej formie. Lebensetappen – opowiadanie o różnych okresach życia. Strona bierna – ćwiczenia.
ćw.7	„Trzymaj formę” – przygotowanie krótkiej broszury w języku niemieckim. Praca w grupach.
ćw.8	Ekologia. Zagrożone gatunki roślin i zwierząt. Skutki zanieczyszczenia powietrza we współczesnym świecie. Prezentacje.
ćw.9	Rola człowieka w ochronie środowiska naturalnego. Alternatywne źródła energii –ćwiczenia ze słuchu
ćw.10	Poszukiwanie pracy w zawodzie. Rozmowa kwalifikacyjna. Analiza ogłoszeń o pracę. Pisanie listu motywującego.
ćw.11	Lebensetappen – opowiadanie o różnych okresach życia. Strona bierna – ćwiczenia.
ćw.12	Heiraten?[<i>Życie w związku</i>] – Modele rodzin. Opisywanie wydarzeń rodzinnych. Konstrukcje bezokolicznikowe.
ćw.13	Przyjaźń – opisywanie swoich mocnych i słabych stron. Opis przyjaciela. Ćwiczenia w mówieniu.

¹²¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

	Odmiana przymiotników.
ćw.14	Ikony piękna – dyskusja na podstawie tekstu. Ćwiczenia leksykalne. Zdania przydawkowe.
ćw.15	Prezentacje multimedialne z ustnym komentarzem o tematyce związanej z kierunkiem studiów.

Metody dydaktyczne

Praca z tekstem czytany i słuchany, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu, zadania gramatyczno-leksykalne, prezentacja, dialogi, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	30	30	30
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	28	28	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	14. Deutsch für das Berufsleben A2, Klett
2	Infos 2A, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
3	Orientierung im Beruf, Klett
4	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
5	Praca zbiorowa, Mit Beruf auf Deutsch. Profil rolniczo-leśny z ochroną środowiska. <i>Nova Era</i> , 2013
6	Materiały własne – teksty związane z kierunkiem studiów dydaktyzowane przez lektora, ćwiczenia gramatyczno-leksykalne, teksty branżowe do tłumaczenia

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa II
	w języku angielskim	Professional practice II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS-45
	studia niestacjonarne	DS-45
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		
Semestr studiów		
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹²²						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia - praktyka	300	300	10	10	10	10

Forma zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie z oceną
-----------------------------	--------------------

Wymagania wstępne
Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością

Cele przedmiotu	
C1	zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
C2	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ2_U01	wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	DŻ_U01

¹²² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PZ2_U02	ocenić strukturę i organizację pracy w przedsiębiorstwie otoczenia instytucjonalnego związanego z branżą spożywczą dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w produkcji żywności	DŻ_U03
PZ2_U03	dokonać analizy rozwiązań istniejących w jednostkach poradnictwa żywieniowego i dietetyki	DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ2_K01	współpracy w grupie w miejscu odbywania praktyki	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ2_U01 PZ2_U02 PZ2_U03 PZ2_K01	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii produkcji żywności (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego)	praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹²³ – ćwiczenia, praktyka	
praktyka	<p>W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność przedsiębiorstwa, wyposażeniem technicznym zakładu, funkcjonowaniem urządzeń, technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie, rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności i produkcją potraw.</p> <p>Praktyka w poradni :</p> <p>poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni, zapoznanie się z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych, poznanie zasad żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz, oceną ich wartości odżywczej, branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi</p>

Metody dydaktyczne
Dyskusja, Metoda problemowa, Wnioskowanie, Praca zespołowa, Obserwacja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	300	300	300	300
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				

¹²³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	300	300	300	300
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	10	10		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			10	10

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: **Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

Poziom kształcenia: **studia I stopnia**

Profil kształcenia: **praktyczny**

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Metody oceny stanu odżywienia
	w języku angielskim	Methods for assessing nutritional status
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_46
	studia niestacjonarne	DND_46
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹²⁴	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS,					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Biochemia, Kliniczny zarys chorób.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie metod oceny stanu odżywienia (antropometrycznych i laboratoryjnych) oraz ich praktycznego zastosowania.
C2	Poznanie instrumentarium antropometrycznego, technik antropometrycznych, programów komputerowych antropometrycznych, biologicznych norm odniesienia wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia osób zdrowych, chorych, niepełnosprawnych.
C3	Przedstawienie zależności pomiędzy stanem odżywienia a stanem zdrowia oraz skutków zaburzeń stanu odżywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹²⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
MOO_W01	antropometryczne i biochemiczne metody oceny stanu odżywienia i ich zastosowanie w zależności do etapu ontogenezy człowieka.	DŻ_W01
MOO_W02	podstawowe techniki i wskaźniki antropometryczne oraz parametry biochemiczne, testy przesiewowe mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia,	DŻ_W011
MOO_W03	prawidłowe wartości wskaźników antropometrycznych i referencyjne parametrów biochemicznych mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia.	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
MOO_U01	wykonać pomiary antropometryczne i składu komponentowego ciała w zależności do wieku pacjenta z wykorzystaniem odpowiedniego instrumentarium i oprogramowania	DŻ_U01
MOO_U02	wyliczyć wskaźniki stanu odżywienia, zinterpretować je oraz parametry biochemiczne i zaplanować działania korygujące	DŻ_U05
MOO_U03	przewodzą przesiewowe (profilaktyczne) badania oceny stanu odżywienia	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
MOO_K01	stałej aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia	DŻ_K01
MOO_K02	współpracy w zespole interdyscyplinarnym, w zespole żywieniowym w podmiotach leczniczych	DŻ_K02
MOO_K03	do popularyzacji zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu antropometrycznych i biochemicznych wskaźników stanu odżywienia w pracy dietetyka.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
MOO_W01 MOO_W02 MOO_W03	Test końcowy pisemny	w
MOO_U01 MOO_U02 MOO_U03	praca na laboratorium praktycznych, sprawozdania,	lab
MOO_K01 MOO_K02 MOO_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹²⁵ – wykład	
w1	Definicja stanu odżywienia i zaburzeń odżywienia. Cel przeprowadzania oceny stanu odżywienia, klasyfikacja metod. Pojęcie antropometrii żywieniowej, punktów antropometrycznych, instrumentarium antropometrycznego i technik antropometrycznych.
w2	Ocena składu komponentowego ciała.
w3	Ocena stanu odżywienia na różnych etapach ontogenezy człowieka. Pojęcie wieku biologicznego i jego wyznaczniki. Norma rozwojowa jako biologiczny układ odniesienia. Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży.
w4	Ocena stanu odżywienia osób starszych (chodzących, leżących) i niepełnosprawnych. Testy przesiewowe do wykrywania zaburzeń w rozwoju fizycznym u dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych (cel, metody, wskaźniki, interpretacja wyników). Wykorzystanie pomiarów antropometrycznych do prowadzenia prozdrowotnej edukacji żywieniowej w ramach profilaktyki żywieniowej.
w5	Zaburzenia stanu odżywienia – niedożywienie. Definicja, podział, antropometryczne i biochemiczne kryteria rozpoznania. Skutki niedożywienia.

¹²⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w6	Zaburzenia stanu odżywienia – nadwaga i otyłość. Charakterystyka, kryteria rozpoznania, konsekwencje zdrowotne.
w7	Wykorzystanie markerów biochemicznych w ocenie stanu odżywienia lipidami, białkami i węglowodanami.
w8	Wykorzystanie markerów biochemicznych w ocenie stanu odżywienia witaminami i skalnikami mineralnymi.
Forma zajęć¹²⁶ – laboratorium	
lab1	Topografia ważniejszych punktów antropometrycznych. Postawa antropometryczna. Instrumentarium antropometryczne. Podstawowe pomiary antropometryczne cech somatycznych i ich interpretacja.
lab2	Ocena budowy sylwetki, stanu odżywienia osób dorosłych, wskaźniki stanu odżywienia i ich interpretacja.
lab3	Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży: pomiary antropometryczne, skład ciała, wskaźniki stanu odżywienia i ich interpretacja w siatkach centylowych. Ocena stanu odżywienia w programie komputerowym WHO Anthro oraz AnthroPlus. Analiza przypadków.
lab4	Ocena składu komponentowego ciała metodami: 1) pomiarów 1, 3, 4, 7 i 10 fałdów skórno-tłuszczowych również z wykorzystaniem programu komputerowego Harpenden Skinfold Caliper Body Assessment Software, 2) bioimpedancji elektrycznej w układzie dipolarnym (ręka-ręka; noga-noga) i tetrapolarnym (w układzie ręka-noga) w pozycji stojącej i leżącej; 3) obliczeniowymi. Analiza przypadków i porównanie wyników z różnych metod i urządzeń.
lab5	Ocena stanu odżywienia osób starszych, niepełnosprawnych, leżących. Rozpoznawanie niedożywienia metodami antropometrycznymi i biochemicznymi – analiza przypadków. Skale MNA, SGA, NRS,
lab6	Analiza wyników badań biochemicznych pod kątem oceny stanu odżywienia – case study.
lab7	Opracowanie scenariusza przebiegu pierwszej wizyty pacjenta w gabinecie dietetycznym i jego praktyczne wykonanie. Opracowanie formularza wywiadu medyczno-żywnościowego.

Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia obliczeniowe, ćwiczenia komputerowe, dyskusja.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Antropologia a medycyna i promocja zdrowia pod red. A. Malinowskiego, B. Łuczka, J. Grabowskiej, T. 1- 4, Łódź, Wydaw. Uniw. Łódzkiego, 1996.
2	Bielicki T. Mały słownik antropologiczny. Warszawa: Wiedza Powszechna, 1976.

¹²⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Dembińska-Kieć A., Naskalski J., Solnica B. (red.). Diagnostyka Laboratoryjna z elementami Biochemii Klinicznej. Wyd. IV, Edra Urban & Partner Wrocław, 2017.
4	Frączek B. i wsp. Dietetyka sportowa, PZWL, Warszawa, 2019.
5	Gołąb, S., Chrzanowska, M. Przewodnik do ćwiczeń z antropologii. (II) Akademia Wychowania Fizycznego im. Bronisława Czecha w Krakowie, 2005.
6	Grodziecki T, Kocemba J, Skalska A (red.) Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. Via Mecica. Gdańsk, 2006.
7	Grzymisławski M, Gawęcki J (red.) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa, 2010.
8	Jarosz M. (Redakcja): Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IZZ Warszawa, 2012.
9	Łaska-Mierzejewska, T. (Ed.). Ćwiczenia z antropologii (II). Warszawa, Akademia Wychowania Fizycznego Józefa Piłsudskiego, 2002.
10	Malinowski A., Bożiłow W. Podstawy antropometrii. Metody, techniki, normy. Warszawa, PWN, 1997.
11	Marchewka A, Dąbrowski Z, Żołądź J. (red.) Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2013.
12	Ostrowska L., i wsp. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, 2023.
13	Przewodnik do ćwiczeń z antropologii (red.) S. Gołąb, M. Chrzanowska, AWF Kraków. Podręczniki i Skrypty, nr 2, 2002.
14	Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. UM Poznań, 2009.
15	Rogulska A. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wyd. PZWL, Warszawa, 2010.
16	Solnica B. (red.), Diagnostyka laboratoryjna. PZWL, Warszawa, 2014.
17	Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Występowanie rozpoznawania. T1, PZWL, Warszawa, 2011
18	Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Występowanie rozpoznawania. T2, PZWL, Warszawa, 2012.
19	Wolański N. Rozwój biologiczny człowieka. Od poczęcia do śmierci Warszawa, PWN, 2018.
20	Woś H., Staszewska-Kwak A. Żywienie dzieci. Centrum Zdrowia Dziecka, Warszawa, 2008

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności
	w języku angielskim	Normalization, standardization and certification of food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_47b
	studia niestacjonarne	DNZ_47b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹²⁷	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności oraz ekologicznego i konwencjonalnego pozyskiwania roślinnych i zwierzęcych surowców żywnościowych"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności w zapewnieniu żywności o wysokiej jakości
C2	Zapoznanie studentów z rodzajami certyfikatów nadawanych żywności i procedurami certyfikacyjnymi oraz z metodologią przeprowadzania audytów.
C3	Nabywanie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze certyfikacyjnej wyrobu i procesu.

¹²⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NSC_W01	norm, standardy i możliwości uzyskania certyfikatów, zna i rozumie ich	DŻ_W05 DŻ_W06
NSC_W02	znaczenie norm, standardów i certyfikatów dla jakości produktów, producentów oraz klientów	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
NSC_U01	uczestniczyć w procedurach normalizacyjnych, standaryzacyjnych i certyfikacyjnych	DŻ_U01 DŻ_U06
NSC_U02	określić niezbędne dokumenty do przygotowania, realizacji i uczestniczenia w audytach różnego rodzaju.	DŻ_U11 DŻ_U17
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NSC_K01	ma świadomość znaczenia normalizacji, standaryzacji i certyfikacji dla społeczeństwa i ma świadomość konieczności dokończania się w tym zakresie.	DŻ_K02 DŻ_K09 DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NSC_W01 NSC_W02	praca pisemna	w
NSC_U01 NSC_U02	kolokwium, projekty	ćw.
NSC_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹²⁸ – wykład	
w1	Normalizacja, standaryzacja, certyfikacja – wprowadzenie.
w2	Przegląd norm, standardów i certyfikatów dotyczących żywności.
w3	Organizacje normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne w zakresie żywności funkcjonujące na poziomie światowym, europejskim i krajowym.
w4	Procedury normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne.
w5	Audity – rodzaje.
w6	Audity – przebieg.
w7	Audity – wymagania w stosunku do audytora
Forma zajęć¹²⁹ – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Wybór tematów do opracowania prezentacji .
ćw2	Obligatoryjność i dobrowolność norm w przemyśle żywnościowym.
ćw3	Procedura certyfikacji – podstawowa dokumentacja.
ćw4	Opracowanie planu i programu auditu.
ćw5	Przebieg auditu.
ćw6	Audit systemu – studium przypadku.
ćw7	Audit produktu – studium przypadku.
ćw8	Prezentacje opracowanych projektów

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne

¹²⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹²⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	70	43	49
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011.
2	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F, Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa 2004.
3	Ziajka S., Dzwolak W., Praktyczny audit systemu HACCP, Wydawnictwo Studio 108, Olsztyn, 2000.
4	Zadernowski M., Audit wewnętrzny HACCP, GMP, GHP - poradnik praktyczny, ODDK, Gdańsk, 2004.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Przechowalnictwo żywności
	w języku angielskim	Food storage
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-48a
	studia niestacjonarne	DND-48a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹³⁰	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
laboratorium	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania roślin i produktów spożywczych

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie podstawowych wiadomości z zakresu przechowywania roślin
C2	Zapoznanie z technikami przechowywania surowców roślinnych i produktów spożywczych oraz przemian zachodzących po zbiorze i przetworzeniu surowca
C3	Rodzaje i rozwiązania techniczne obiektów przechowalniczych oraz sposoby zachowania trwałości produktów

¹³⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PRZ_W01	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas przechowywania surowców oraz produktów roślinnych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów roślinnych	DŹ_W04
PRZ_W02	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas przechowywania surowców oraz produktów zwierzęcych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów zwierzęcych	DŹ_W13
PRZ_W03	czynniki wpływające na jakość i trwałość przechowalniczą surowców i produktów żywnościowych oraz zna zasady konstrukcji i funkcjonowania obiektów przechowalniczych	DŹ_W07
Umiejętności - potrafi:		
PRZ_U02	dobrać optymalne warunki przechowywania surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych a także właściwe wyposażenie obiektów przechowalniczych	DŹ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PRZ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie przechowywania surowców żywnościowych	DŹ_K01
PRZ_K02	samodzielnego podejmowania decyzji, organizacji pracy indywidualnej i/lub zespołowej, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	DŹ_K02
PRZ_K08	brania odpowiedzialności za swoje działania w zakresie przechowywania żywności	DŹ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PRZ_W01 PRZ_W02 PRZ_W03	egzamin	w
PRZ_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
PRZ_K01 PRZ_K02 PRZ_K08	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹³¹ – wykład	
w1	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja
w2	Wpływ mikroorganizmów na trwałość żywności.
w3	Wpływ procesów biochemicznych na jakość żywności.
w4	Wpływ procesów chemicznych na jakość żywności.
w5	Niektóre procesy biologiczne i biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.
w6	Procesy fizykochemiczne i fizykomechaniczne zachodzące w żywności.
w7	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia roślinnego.
w8	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia zwierzęcego.
w9	Przechowywanie produktów przetworzonych i utrwalonych.
Forma zajęć¹³² – laboratoria	
lab1	Podstawowe zagadnienia z przechowalnictwa
lab2	Kontrola warunków przechowywania

¹³¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹³² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab3	Wpływ powlekania żywności na jej trwałość
lab4	Opakowania stosowane w przechowalnictwie
lab5	Sposoby przechowywania warzyw
lab6	Fizjologiczne procesy roślin podczas przechowywania
lab7	Przechowalnictwo owoców i warzyw
lab8	Przechowalnictwo mięsa
lab9	Ocena efektywności metod konserwacji

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	111	57	69
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: Systherm Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2.	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ów. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3.	Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka, Autor, Redaktor:Franciszek Adamicki,Zbigniew Czerko, Wydawca:PWRiL, Warszawa 2002, wyd. 1
4.	Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig Henryk, Przysławski Juliusz, Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019
5.	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Przechowalnictwo żywności
	w języku angielskim	Food storage
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-48b
	studia niestacjonarne	DND-48b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹³³	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
laboratorium	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania roślin i produktów spożywczych

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie podstawowych wiadomości z zakresu przechowywania roślin
C2	Zapoznanie z technikami przechowywania surowców roślinnych i produktów spożywczych oraz przemian zachodzących po zbiorze i przetworzeniu surowca
C3	Rodzaje i rozwiązania techniczne obiektów przechowalniczych oraz sposoby zachowania trwałości produktów

¹³³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
UPZ_W01	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas przechowywania u utrwalania surowców oraz produktów roślinnych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów roślinnych	DŹ_W04
UPZ_W02	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów zwierzęcych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów zwierzęcych	DŹ_W13
UPZ_W03	czynniki wpływające na jakość i trwałość przechowalniczą utrwalonych surowców i produktów żywnościowych oraz zna zasady konstrukcji i funkcjonowania obiektów przechowalniczych	DŹ_W07
Umiejętności - potrafi:		
UPZ_U02	dobrać optymalne warunki przechowywania surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych a także właściwe wyposażenie obiektów przechowalniczych	DŹ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
UPZ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie przechowywania surowców żywnościowych	DŹ_K01
UPZ_K02	samodzielnego podejmowania decyzji, organizacji pracy indywidualnej i/lub zespołowej, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	DŹ_K02
UPZ_K08	brania odpowiedzialności za swoje działania w zakresie przechowywania żywności	DŹ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
UPZ_W01 UPZ_W02 UPZ_W03	egzamin	w
UPZ_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
UPZ_K01 UPZ_K02 UPZ_K08	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹³⁴ – wykład	
w1	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja
w2	Wpływ mikroorganizmów na trwałość żywności.
w3	Wpływ procesów biochemicznych na jakość żywności.
w4	Wpływ procesów chemicznych na jakość żywności.
w5	Niektóre procesy biologiczne i biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.
w6	Procesy fizykochemiczne i fizykomechaniczne zachodzące w żywności.
w7	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia roślinnego.
w8	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia zwierzęcego.
w9	Przechowywanie produktów przetworzonych i utrwalonych.
Forma zajęć¹³⁵ – laboratoria	
lab1	Podstawowe zagadnienia z przechowalnictwa
lab2	Kontrola warunków przechowywania

¹³⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹³⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab3	Wpływ powlekania żywności na jej trwałość
lab4	Opakowania stosowane w przechowalnictwie
lab5	Sposoby przechowywania warzyw
lab6	Fizjologiczne procesy roślin podczas przechowywania
lab7	Przechowalnictwo owoców i warzyw
lab8	Przechowalnictwo mięsa
lab9	Ocena efektywności metod konserwacji

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	111	57	69
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: Systherm Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2.	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ów. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3.	Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka, Autor, Redaktor:Franciszek Adamicki,Zbigniew Czerko, Wydawca:PWRIŁ, Warszawa 2002, wyd. 1
4.	Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig Henryk, Przysławski Juliusz, Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019
5.	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietetyka pediatryczna
	w języku angielskim	Pediatric dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_49
	studia niestacjonarne	DND_49
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹³⁶	Dr hab. inż. Joanna Myszkowska-Ryciak, dr. Aldona Wierzbicka-Rucińska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie specyfiki żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego
C2	Poznanie zasad żywienia kobiet w ciąży patologicznej oraz potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych,
C3	Poznanie zasad realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt zdrowych i niską masą urodzeniaową, dzieci i młodzieży z przewlekłymi chorobami dietozależnymi.

¹³⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DIP_W01	rozumie specyfikę żywienia człowieka w okresie wzrostu i rozwoju	DŻ_W10
DIP_W02	zna zasady postępowania dietetycznego w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
DIP_U01	potrafi ustalać specyficzne dla wieku rozwojowego założenia diety dla dzieci zdrowych oraz w przypadku występowania chorób wymagających modyfikacji diety podstawowej.	DŻ_U05
DIP_U02	potrafi zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia dietetyczne i stosować je przy planowaniu jadłospisów.	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIP_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy w zakresie dietoterapii i żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz ich krytycznej oceny.	DŻ_K01
DIP_K02	pracy indywidualnej oraz w zespole interdyscyplinarnych w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DIP_W01 DIP_W02	praca pisemna	w
DIP_U01 DIP_U02	sprawozdania z ćwiczeń	ćw.
DIP_K01 DIP_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹³⁷ – wykład	
w1	Podstawy żywienia w ciąży powikłanej oraz kobiet ciężarnych z wybranymi zaburzeniami stanu zdrowia.
w2	Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt w kontekście wymagań żywieniowych.
w3	Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne).
w4	Zależne od występujących schorzeń modyfikacje żywienia w okresie laktacji.
w5	Zależne od występujących schorzeń modyfikacje schematu żywienia niemowląt.
w6	Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego
w7	Charakterystyka wybranych diet eliminacyjnych
w8	Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego u dzieci.
w9	Specyfika żywienia w chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego u dzieci.
w10	Specyfika żywienia w nerek u dzieci.
w11	Specyfika żywienia w chorobach trzustki u dzieci
w12	Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów wymagające dietoterapii.
w13	Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii.
w14	Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci.
w15	Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży
Forma zajęć¹³⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Zapoznanie z programem zajęć, zasadami pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie z zasadami BHP podczas realizacji zajęć
ćw2	Żywienie kobiety ciężarnej i niemowlęcia. Opracowanie rekomendacji żywieniowych dla kobiety

¹³⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹³⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

	ciężarnej. Planowanie i ocena jadłospisu dla ciężarnej i niemowlęcia. Analiza różnic składu mieszanek mleka modyfikowanego.
ćw3	Żywienie dziecka z chorobą trzewną i z zaparciami.. Charakterystyka produktów bezglutenowych. Planowanie i ocena diety indywidualnej eliminacyjnej dla dziecka z celiakią i dla dziecka z zaparciami.
ćw4	Żywienie dziecka z nieswoistym zapaleniem jelit. Opracowanie rekomendacji żywieniowych w przebiegu biegunki. Planowanie i ocena 3-dniowego jadłospisu dla dziecka z nieswoistym zapaleniem jelit.
ćw5	Żywienie dziecka chorego na fenylketonurię i otyłego. Planowanie i ocena jadłospisu dla dziecka z fenylketonurią i dla dziecka otyłego.
ćw6	Żywienie dziecka z cukrzycą. Planowanie i ocena jadłospisu dla dziecka z cukrzycą. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i wymienników białkowo-tłuszczowych w planowaniu jadłospisu.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych, w tym typu case study

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18		
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Szajewska H, Horvath A (red.) Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
2	Jarosz M. i wsp. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.
3	Kułaga i wsp.: Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. Standardy Medyczne/Pediatrics, 2015,12, 119-135
4	Ciborowska H., Ciborowski A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2021.
5	Szostak-Węgierek D. (red.). Żywienie w czasie ciąży i karmienia piersią. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021.
6	Artykuły naukowe z zakresu tematycznego przedmiotu zalecane przez prowadzącego.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zioła i przyprawy w żywności
	w języku angielskim	Herbs and spices in food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-50a
	studia niestacjonarne	DND-50a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹³⁹						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Posiada wiedzę z zakresu botaniki, biochemii, fizjologii.
Ma wiedzę w powiązaniu z zastosowaniem produktów i surowców w przetwarzaniu żywności

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z różnorodnością roślin leczniczych oraz specyfiką preferowanych przez nie warunków siedliskowych
C2	Przedstawienie popularnych ziół i sposobów przechowywania i konserwacji
C3	Zastosowanie ziół w celach poprawy smaku i aromatu (przyprawy)

¹³⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZPŻ_W01	znaczenie zakresie ziół i przypraw mających wpływ na odżywianie człowieka i zna rośliny lecznicze wykorzystywane w dolegliwościach układu pokarmowego, układu odpornościowego oraz surowcami roślinnymi najczęściej polecanymi w geriatrici, pediatrii, okresie okołomenopauzalnym	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
ZPŻ_U01	trafnie dobrać surowiec roślinny przy różnego rodzaju schorzeniach i dolegliwościach układu pokarmowego, wzmacniający układ odpornościowy, stosowany w pediatrii, geriatrici oraz okresie około menopauzalnym i wymienić działania niepożądane i interakcje ziół i przypraw z innymi lekami czy żywnością	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZPŻ_K01	zainteresowania przyrodą, szczególnie roślinami leczniczymi i ziołami i odpowiedzialnie podejmuje decyzję o dobraniu odpowiedniego surowca roślinnego przy różnego rodzaju dolegliwościach.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZPŻ_W01	praca pisemna, aktywność na zajęciach, dyskusja	w
ZPŻ_U01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ć
ZPŻ_K01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ć, w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁴⁰ – wykład	
w1	Ziołolecznictwo na przełomie wieków
w2	Zbiór ziół ze stanowisk naturalnych
w3	Charakterystyka wybranych ziół uprawianych w Polsce i na Świecie
w4	Znaczenie lecznicze wybranych ziół na choroby
w5	Charakterystyka roślin (przypraw) występujących w Polsce
Forma zajęć¹⁴¹ – ćwiczenia	
ćw1	Charakterystyka ziół korzeniowych o znaczeniu gastronomicznym
ćw2	Ocena organoleptyczna wybranych gatunków ziół
ćw3	Rozpoznawanie gatunków ziół i przypraw
ćw4	Zastosowanie wybranych ziół w lecznictwie ludowym
ćw5	Zastosowanie przypraw w doprawianiu potraw
ćw6	Przyprawy a znaczenie bakteriobójcze w żywieniu człowieka
ćw7	Zastosowanie ziół w dietetyce i żywieniu człowieka

Metody dydaktyczne

¹⁴⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁴¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Kaszak A. 1991. Lecznice właściwości roślin uprawnych, PWRiL, W-wa
2	Rumińska A. 1990. Rośliny lecznicze i specjalne – wiadomości ogólne. Wyd. SGGW-AR.
3	Sarwa A. 1995. Tajemnice czterystu ziół, Karat, Tarnów.
4	Wyk B.-E., Wink M., 2008. Rośliny lecznicze świata, ilustrowany przewodnik naukowy po najważniejszych roślinach leczniczych świata i ich wykorzystaniu. MedPharm Polska Wrocław.
5	Dietrich F., Mowszowicz J., 2010. Leksykon roślin leczniczych: przewodnik naukowy. MedPharm Polska, Wrocław
6	500 przypraw i ziół leczniczych OutletWydawnictwo SBM, Seria Wademekum Oprawa: Twarda
7	Zioła. Jak zbierać, przetwarzać, stosować, Magdalena Gorzkowska, Wydawnictwo Bosz, Rok 2013
8	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia
	w języku angielskim	Nutritional education and health promotion
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_50b
	studia niestacjonarne	DND_50b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁴²	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	praca pisemna
	ćwiczenia	kolokwium

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw dietetyki, podstaw żywienia człowieka oraz nowoczesnych narzędzi komunikacyjnych.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy na temat sposobów, metod i środków stosowanych w edukacji żywieniowej różnych grup społeczeństwa.
C2	Nabywanie przez studenta praktycznych umiejętności przygotowania programu edukacyjnego promującego zmianę niewłaściwych nawyków żywieniowych na pożądane

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
EŻP_W01	zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	DŻ_W18 DŻ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
EŻP_U01	skutecznie kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	DŻ_U06
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
EŻP_K01	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
EŻP_W01	praca pisemna	w
EŻP_U01	kolokwium	ćw.
EŻP_K01	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Definicje: zdrowia, stylu życia, edukacji żywieniowej i zdrowotnej. Modele zdrowia, mierniki i wskaźniki zdrowia.
w2	Różne uwarunkowania zdrowia. Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, modele zachowań zdrowotnych.
w3	Styl życia, zachowania prozdrowotne i antyzdrowotne. Zagrożenia zdrowia związane ze stylem życia. Miejsce aktywności fizycznej wśród innych zachowań zdrowotnych.
w4	Problemy zdrowia publicznego – otyłość i nadwaga, palenie papierosów. Zasady treningu zdrowotnego osób dorosłych.
w5	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawowe pojęcia; zdrowie i jego uwarunkowania. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Praca indywidualna.
ćw2	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach.
ćw3	Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach.
ćw4	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia. Ćwiczenie w grupach.
ćw5	Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych kierowane do różnych grup wiekowych i społecznych. Ćwiczenie w grupach.
ćw6	Podsumowanie. Prezentacja przygotowanych projektów programów edukacyjnych.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna oraz grupowa (przygotowanie projektu programu edukacyjnego)

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
2	Contento I. R., Edukacja żywieniowa. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018
3	Woynarowska B., Kowalewska A., Izdebski Z., Woynarowska M., Biomedyczne podstawy rozwoju i edukacji, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
5	Woynarowska B., Edukacja zdrowotna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Farmakologia i interakcje leków z żywnością
	w języku angielskim	Pharmacology and drug interactions with food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_51a
	studia niestacjonarne	DND_51a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁴³						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii żywności oraz farmakognozji

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie sposobów wprowadzania leków do organizmu, ich postaci farmaceutycznych oraz podstawowych wiadomości z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki
C2	Poznanie wybranych grup leków pochodzenia naturalnego i leków syntetycznych
C3	Poznanie niektórych interakcji pomiędzy lekami oraz leków z żywnością

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
FIL_W01	podstawowe pojęcia z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki	DŻ_W12

¹⁴³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
FIL_W02	mechanizmy działania, zastosowanie i działania niepożądane wybranych grup środków leczniczych	DŻ_W12
Umiejętności - potrafi:		
FIL_U01	zidentyfikować możliwe interakcje pomiędzy wybranymi środkami leczniczymi a żywnością w codziennej praktyce zawodowej	DŻ_U10
FIL_U02	rozpoznawać reakcje alergiczne wywołane lekami i farmaceutykami	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
FIL_K01	pogłębiania własnej wiedzy z zakresu dietytyki i żywienia zbiorowego w oparciu o dowody naukowe	DŻ_K01
FIL_K02	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania	DŻ_K08
FIL_K03	zasięgania porady i konsultacji u przedstawicieli innych zawodów medycznych w przypadkach przekraczających kompetencje wykonywanego zawodu	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
FIL_W01 FIL_W02	Zaliczenie testowe	W
FIL_U01 FIL_U02	Praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, wykonywanie zadań zleconych przez prowadzącego	ĆW
FIL_K01 FIL_K02 FIL_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	W, ĆW

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁴⁴ - wykład	
w1	Wykład wprowadzający. Postacie leków, rodzaje dawek. Drogi podawania i wydalania leków.
w2	Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. Mechanizmy działania leków.
w3	Leki a suplementy diety.
w4	Wpływ leków na przyswajanie i metabolizm składników odżywczych: gospodarkę węglowodanową, białkową, lipidową, elektrolitową
w5	Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin.
w6	Farmakognozja. Wybrane leki pochodzenia roślinnego – działanie, zastosowanie, działania niepożądane.
w7	Alergie na leki, rodzaje reakcji alergicznych, reakcje pseudoalergiczne.
w8	Podstawy chemioterapii zakażeń drobnoustrojami. Probiotyki, prebiotyki. Interakcje antybiotyków z żywnością i alkoholem.
Forma zajęć¹⁴⁵ – ćwiczenia	
ćw1	Leki wpływające na czynność wydzielniczą przewodu pokarmowego, leki stosowane w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Leki stosowane w zaparciach i biegunkach. Leki żółciopędne i żółciotwórcze.
ćw2	Leki przeciwbólowe – interakcje z żywnością. Zależności lekowe i narkomanie. Leki wywołujące uzależnienia. Inne substancje o działaniu uzależniającym.
ćw3	Hormony przysadki mózgowej i kory nadnerczy, leki anaboliczne.
ćw4	Hormony i inne czynniki wpływające na gospodarkę wapniowo-fosforanową (parathormon, kalcytonina, witamina D).
ćw5	Hormony płciowe, leki antykoncepcyjne. Rola diety w doustnej antykoncepcji hormonalnej.
ćw6	Hormony wpływające na gospodarkę węglowodanową. Glukagon, insulina i leki przeciwcukrzycowe. Hormony tarczycy, leki przeciwtarczycowe.
ćw7	Wpływ diety na skuteczność leków przeciwzakrzepowych.

¹⁴⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁴⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw8	Leki wpływające na układ współczulny i przywspółczulny – interakcje.
------------	--

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca z materiałem źródłowym

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Interakcje leków z pożywieniem. Zofia Zachwieja (red.), wyd. MedPharm, Wrocław 2016
2	Mikroskładniki odżywcze. Uwe Grober, wyd. MedPharm, Wrocław 2010
3	Farmakologia i toksykologia. Ernst Mutschler (red.), wyd. MedPharm Wrocław 2022

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Specjalność: dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność ekologiczna
	w języku angielskim	Organic food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_51b
	studia niestacjonarne	DND_51b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁴⁶	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	Zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawca żywności przetworzone

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie wiedzy ogólnej nt. rolnictwa ekologicznego oraz warunków przetwórstwa i obrotu żywnością ekologiczną
C2	Poznanie zasad certyfikacji i kontroli jakości żywności ekologicznej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZYE_W01	metody produkcji i oceny wartości odżywczej żywności ekologicznej i konwencjonalnej	DŻ_W08

¹⁴⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ZYE_W02	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do żywienia człowieka.	DŻ_W17
Umiejętności - potrafi:		
ZYE_U01	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych pochodzenia ekologicznego i konwencjonalnego	DŻ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZYE_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZYE_W01 ZYE_W02	praca pisemna	w
ZYE_U01	kolokwium, praca na ćwiczeniach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	ćw.
ZYE_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁴⁷ – wykład	
w1	Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka
w2	Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa
w3	Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, ocena sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty. Porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej
w4	Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne.
w5	Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania)
Forma zajęć ¹⁴⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych.
ćw2	Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych.
ćw3	Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych
ćw4	Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych
ćw5	Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych
ćw6	Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych
ćw7	Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych.
ćw8	Chemiczna analiza zawartości chlorofili w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych.
ćw9	Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów) ekologicznych – określenie poprawności i błędów w znakowaniu, kontroli i nadzorze w produkcji ekologicznej.
ćw10	Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych.
ćw11	Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.

¹⁴⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁴⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów ekologicznych

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Hallmann E. (red.) (2014): Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, Wyd. SGGW
2	Tyburski J.(red.) (2013): Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
3	Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International
4	Tybuszki J., Żakowska-Biemans S. (2007): Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wyd. SGGW
5	Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press
6	Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywienie człowieka zdrowego
	w języku angielskim	Healthy human nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_52
	studia niestacjonarne	DND_52
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁴⁹	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
ćwiczenia	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw dietetyki oraz podstaw żywienia człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia ludzi zdrowych, w różnych grupach wiekowych.
C2	Nabycie przez studenta umiejętności odnajdywania wad w żywieniu ludzi zdrowych oraz umiejętności oceny ich wpływu na zdrowie.
C3	Ukształtowanie świadomości dotyczącej prawidłowego żywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻCZ_W01	potrzebę prawidłowego odżywiania i wpływu żywności na zdrowie człowieka,	DŻ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
ŻCZ_U01	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	DŻ_U09
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻCZ_K01	Pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻCZ_W01	egzamin	w
ŻCZ_U01	kolokwium	ćw.
ŻCZ_K01	praca indywidualna na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawy żywienia człowieka. Główne składniki pokarmowe - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Witaminy i składniki mineralne - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Zapotrzebowanie energetyczne - definicje, wpływ na konstrukcje diety.
w2	Normy żywienia - rekomendacje dla dzieci i młodzieży.
w3	Normy żywienia - rekomendacje dla osób dorosłych.
w4	Normy żywienia - rekomendacje dla osób po 60 r.ż.
w5	Żywienie kobiet w okresie rozrodczym, ciężarnych i karmiących. Żywienie w dolegliwościach okresu ciąży.
w6	Żywienie niemowląt i małych dzieci.
w7	Żywienie osób aktywnych fizycznie. Diety alternatywne a aktywność fizyczna.
w8	Żywienie w profilaktyce chorób. Diety eliminacyjne w żywieniu osób zdrowych - korzyści i potencjalne ryzyko.
w9	Substancje dodatkowe w żywności - aspekty praktyczne.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawy żywienia człowieka. Główne składniki pokarmowe - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Witaminy i składniki mineralne - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Zapotrzebowanie energetyczne - definicje, wpływ na konstrukcje diety.
ćw2	Normy żywienia - rekomendacje dla dzieci i młodzieży.
ćw3	Normy żywienia - rekomendacje dla osób dorosłych.
ćw4	Normy żywienia - rekomendacje dla osób po 60 r.ż.
ćw5	Żywienie kobiet w okresie rozrodczym, ciężarnych i karmiących. Żywienie w dolegliwościach okresu ciąży.
ćw6	Żywienie niemowląt i małych dzieci.
ćw7	Żywienie osób aktywnych fizycznie. Diety alternatywne a aktywność fizyczna.
ćw8	Żywienie w profilaktyce chorób. Diety eliminacyjne w żywieniu osób zdrowych - korzyści i potencjalne ryzyko.
ćw9	Substancje dodatkowe w żywności - aspekty praktyczne.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna oraz grupowa (rozwiązywanie zadań)

Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności

	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	57	69
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy finansów i marketingu
	w języku angielskim	Basics of finance and marketing
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-53a
	studia niestacjonarne	DND-53a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵⁰	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu
C1 Zapoznanie z zasadami finansów i marketingu w poradni dietetycznej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PFM_W01	zasady zarządzania finansami w poradni dietetycznej.	DŻ_W19
PFM_W02	narzędzia i techniki stosowane w marketingu.	DŻ_W15 DŻ_W19
Umiejętności - potrafi:		

¹⁵⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PFM_U01	rozwiązać problemy zawodowe na podstawie uzyskanej wiedzy, w tym dobrać najkorzystniejsze źródła finansowania działalności gospodarczej oraz wykonać wybrane sprawozdanie finansowe dla podmiotu gospodarczego.	DŻ_U15 DŻ_U16 DŻ_U18
PFM_U02	przedstawić strukturę i funkcjonowanie marketingu w poradni dietetycznej, w tym dobrać właściwe instrumenty i formy promocji, dystrybucji, ustalania cen, dokonać wyboru odpowiedniej grupy docelowej i dostosować do niej ofertę.	DŻ_U15 DŻ_U18
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PFM_K01	organizacji pracy własnej oraz rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K01 DŻ_K02
PFM_K02	postępowania w sposób przedsiębiorczy, działając zgodnie z zasadami etyki zawodowej i poszanowania dobra ogółu. Ma świadomość wpływu finansów i marketingu na funkcjonowanie i rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K03 DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PFM_W01 PFM_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
PFM_U01 PFM_U02	praca pisemna - projekt	ćw.
PFM_K01 PFM_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Prowadzenie działalności gospodarczej w aspekcie potrzeb żywieniowych na świecie.
w2	Prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie doradztwa żywieniowego.
w3	Zarządzanie finansami w poradni dietetycznej.
w4	Analiza majątku poradni dietetycznych i źródeł jego finansowania oraz rachunku zysków i strat.
w5	Analiza przepływów pieniężnych.
w6	Analiza wskaźnikowa rentowności, płynności finansowej i zadłużenia.
w7	Zasady marketingu w poradni dietetycznej.
w8	Marketing MIX w poradni dietetycznej.
w9	Strategia marketingowa w poradni dietetycznej.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Analiza finansów w poradni dietetycznej – studium przypadku.
ćw2	Sprawozdania finansowe w poradni dietetycznej – studium przypadku.
ćw3	Analiza wstępna sprawozdań finansowych – studium przypadku.
ćw4	Analiza wskaźnikowa sprawozdań finansowych – studium przypadku.
ćw5	Badanie opinii i postaw klienta w poradni dietetycznej.
ćw6	Badanie preferencji i upodobań klienta.
ćw7	Promocja usług w zakresie porad dietetycznych.
ćw8	Strategia marketingowa w poradni dietetycznej – studium przypadku.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku.

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne
			stacjonarne niestacjonarne

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Cegłowski B. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011.
2	Nita B. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra 2015.
3	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 1996.
4	Michalski E. Marketing. PWN, Warszawa 2004.
5	Kaczmarczyk S. Badania marketingowe. Metody i techniki. PWE, Warszawa 2003.
6	Daszkowska M. Usługi: produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Biznesplan
	w języku angielskim	Business Plan
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-53b
	studia niestacjonarne	DND-53b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵¹	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu
C1 Nauczenie studentów planowania działalności polegającej na prowadzeniu poradni dietetycznej.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BIZ_W01	podstawy i zasady sporządzania biznesplanu dla poradni dietetycznej.	DŻ_W19
Umiejętności - potrafi:		
BIZ_U01	rozwiązać problemy zawodowe na podstawie uzyskanej wiedzy, w tym przedstawić strukturę oraz sporządzić biznesplan dla wybranej poradni	DŻ_U15 DŻ_U16

¹⁵¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	dietetycznej.	DŻ_U18
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BIZ_K01	zrozumienia wpływu realizowanego biznesplanu na rozwój działalności gospodarczej. Ma świadomość poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BIZ_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
BIZ_U01	praca pisemna - projekt	ćw.
BIZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Podstawowe pojęcia oraz cele i funkcje biznesplanu.
w2	Kryteria oceny biznesplanu. Procedura tworzenia biznesplanu.
w3	Struktura biznesplanu.
w4	Elementy składowe biznesplanu.
w5	Część wstępna biznesplanu.
w6	Część merytoryczna biznesplanu.
w7	Analiza finansowa biznesplanu.
w8	Błędy popełniane przy sporządzaniu i realizacji biznesplanu.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Ogólna charakterystyka poradni dietetycznej – studium przypadku.
ćw2	Cel przedsięwzięcia. Szczegółowy opis przedsięwzięcia.
ćw3	Otoczenie makroekonomiczne poradni dietetycznej.
ćw4	Plan przedsięwzięcia – dane finansowe i majątkowe poradni dietetycznej.
ćw5	Bilans majątkowy poradni dietetycznej.
ćw6	Rachunek wyników, przepływy pieniężne poradni dietetycznej.
ćw7	Analiza wskaźnikowa poradni dietetycznej.
ćw8	Analiza SWOT poradni dietetycznej.
ćw9	Zdolność kredytowa i ryzyko kredytowe poradni dietetycznej.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	48

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Filipczuk J., Szczepankowski P. J. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew 2005.
2	Pasieczny J. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2007.
3	Pawlak Z. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa 2001.
4	Pasieczny J. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa 2002.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe I
	w języku angielskim	Diploma seminar I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_54
	studia niestacjonarne	DND_54
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵²	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	2	2	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstaw dietetyki, Klinicznego zarysu chorób, Psychodietetyki z elementami coachingu

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych krajowych i uczelnianych dotyczących procesu dyplomowania, zasad ochrony własności intelektualnej oraz prawa autorskiego oraz przebiegu obrony pracy dyplomowej.
C2	Poznanie gruntownej wiedzy w zakresie kierunku studiów, specjalności i wybranego tematu badania.
C3	Poznanie technicznej umiejętności zbierania piśmiennictwa, dokonania badań przy zastosowaniu określonych metod, technik i narzędzi badawczych, przedstawienia wyników, ich obiektywnego przedyskutowania z wykorzystaniem literatury innych badaczy, wyciągania wniosków z pracy.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		

¹⁵² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
SDI_U01	potrafi wyszukiwać, analizować i użytkować informacje, wykorzystując różne źródła polskie i obcojęzyczne, korzystać z menadżerów bibliografii Mendeley/Zotero, sformułować problem badawczy, postawić hipotezę, przeprowadzić badanie, opracować wyniki i przedyskutować je oraz wyciągnąć na ich podstawie wnioski.	DŻ_U21
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDI_K01	przestrzegania etyki podczas przygotowania pracy dyplomowej oraz swojego zawodu i kierowania się jej zasadami	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDI_U01 SDI_K01	prezentacja projektu pracy inżynierskiej spełniającej kryteria stawiane pracom dyplomowym w PANS	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁵³ – ćwiczenia	
ćw1	Istota pracy dyplomowej, przepisy krajowe i uczelniane dotyczące dyplomowania, charakter i funkcje pracy dyplomowej, rodzaje pracy, wybór tematu i redagowanie tytułu pracy, rola seminarium dyplomowego w przygotowaniu pracy dyplomowej. Komunikacja promotor-dyplomant.
ćw2	Prace przygotowawcze: ustalanie problematyki pracy, formułowanie problemu (pytania, hipotezy), sporządzenie planu pracy,
ćw3	Wybór metod badawczych
ćw4	Organizacja i przebieg badań do pracy dyplomowej: harmonogram pracy, badania pilotażowe (walidacyjne).
ćw5	Konstrukcja pracy dyplomowej i wymogi edytorskie. Cytowania. Menadżer bibliografii Mandeley i Zotero.
ćw6	Sposoby biblioteczne i elektroniczne wyszukiwania literatury przedmiotu (katalogi, biblioteki cyfrowe, bazy pełnotekstowe, itp.) oraz sposoby wykorzystania literatury.
ćw7	Przeprowadzenie badań, opracowanie wyników graficzne i tabelaryczne, metody statystyczne oraz przeprowadzanie dyskusji uzyskanych wyników. Stwierdzenia i wnioski z badań.
ćw8	Przebieg obrony pracy, możliwości opublikowania badań z pracy.

Metody dydaktyczne
prezentacja multimedialna, analiza przypadku, ćwiczenie z programami komputerowymi Mendeley, Zotero,

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48

¹⁵³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Babbie E. Badania społeczne w praktyce. Wyd. PWN, Warszawa, 2004.
2	Dudziak A., Żejmo A. Redagowanie prac dyplomowych. Wskazówki metodyczne dla studentów. Wyd. Centrum Doradztwa i Informacji Difin, Warszawa, 2008.
3	Gambarelli G., Łucki Z. Praca dyplomowa. Wyd. AGH, Kraków, 2011.
4	Gąsior i wsp. Metody badań marketingowych: modelowanie, technologia, wizualizacja. UE Wrocław 2016
5	Kaczmarczyk S., Badania marketingowe. Metody i techniki, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003, s. 173-183.
6	Korzyński M. Metodyka eksperymentu: planowanie, realizacja i statystyczne opracowanie wyników eksperymentów technologicznych. Wyd. PWN, Warszawa, 2017.
7	Malinowski S. Ku nowoczesności – CAWI jako metoda badawcza w naukach o obronności – wybrane zagadnienia, „Studia Bezpieczeństwa Narodowego” 2012, nr 3, s. 403-409.
8	Pawlik K., Zenderowski R. Dyplom z internetu: jak korzystać z internetu pisząc prace dyplomowe? CeDeWu. Warszawa, 2020
9	Połomski P., Konarski R., Specyfika badań ankietowych: rodzaje pytań/skali, opracowanie ankiet, organizacja badań, analiza wyników, trafność, rzetelność, tworzenie skali. Epidemiologia. Od teorii do praktyki, PZWL, Warszawa, 2021, s. 114-126.
10	Rzeźnik C., Rybacki P. Metodyka prac dyplomowych inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań, 2018
11	Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej. Wyd. Poznańskie, Poznań, 2005.
12	Wojciechowska R., Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej. Wyd. Centrum Doradztwa i Informacji Difin, Warszawa, 2010.
13	Wojcik K. Piszę akademicką pracę promocyjną licencjacką, magisterską, doktorską. Wyd. Placet, Warszawa, 2005.
14	Żebrowski W., Technika pisania prac licencjackich i magisterskich, Olsztyn 2006.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietoterapia
	w języku angielskim	Diet therapy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_55
	studia niestacjonarne	DND_55
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵⁴	Dr hab. inż. Joanna Myszkowska-Rygiak					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1	0	0
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, żywienia człowieka zdrowego oraz psychodietetyki

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych
C2	Poznanie zasad i kryteriów wyboru zindywidualizowanej dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych w przypadku braku standardowych zaleceń dietetycznych
C3	Poznanie zasad wyboru postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

¹⁵⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DIE_W01	zna zagadnienia z zakresu żywienia człowieka, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych oraz w celu utrzymania optymalnego stanu zdrowia.	DŻ_W10
DIE_W02	zna zagadnienia z zakresu oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz przebieg chorób	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
DIE_U01	potrafi prowadzić samodzielnie lub w grupie terapeutycznej poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach schorzeń, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	DŻ_U08
DIE_U02	potrafi zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia dietetyczne i stosować je przy planowaniu dla posiłków dla indywidualnych osób.	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIE_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy w zakresie dietoterapii i żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz ich krytycznej oceny.	DŻ_K01
DIE_K02	pracy indywidualnej oraz w zespole interdyscyplinarnych w celu skutecznego przekazywania wiedzy oraz kształtowania prawidłowych postaw i zachowań żywieniowych zgodnie z aktualną wiedzą dietetyczną	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DIE_W01 DIE_W02	praca pisemna	w
DIE_U01 DIE_U02	kolokwium, sprawozdania	ćw.
DIE_K01 DIE_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁵⁵ – wykład	
w1	Poszukiwanie i weryfikacja różnych strategii postępowania dietetycznego w praktyce dietetycznej.
w2	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia.
w3	Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry: łuszczyca.
w4	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet: zespół napięcia przedmiesiączkowego i przedmiesiączkowe zaburzenia dysforyczne.
w5	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników. Rola żywienia w profilaktyce zaburzeń płodności męskiej i kobiecej.
w6	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc.
w7	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych ośrodkowego układu nerwowego – choroba Parkinsona i choroba Alzheimera
w8	Konwencjonalne i niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy.
w9	Konwencjonalne i niekonwencjonalne metody leczenia choroby nowotworowej.
w10	Niekonwencjonalne metody dietoterapii otyłości
w11	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych.
w12	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi. Rola żywienia w funkcjonowaniu mózgu.
w13	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie.
w14	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii.
w15	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu.
Forma zajęć ¹⁵⁶ – ćwiczenia	

¹⁵⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw1	Metody poszukiwania i weryfikacji różnych strategii postępowania dietetycznego oraz ocena siły dowodów badań naukowych - zadanie praktyczne i dyskusja.
ćw2	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia – zadanie praktyczne i dyskusja.
ćw3	Postępowanie dietetyczne w łuszczycy – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw4	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD) - opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw5	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw6	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw7	Postępowanie dietetyczne w chorobie Parkinsona i chorobie Alzheimera – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw8	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw9	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw10	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw11	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi - opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw12	Niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw13	Niekonwencjonalne metody leczenia choroby nowotworowej – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw14	Niekonwencjonalne metody leczenia otyłości – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw15	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych typu case study

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze		2		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		22		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

¹⁵⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Lange E, Włodarek D. (red.): Dietoterapia współczesna. PZWL, Wyd. Lek., Warszawa 2023.
2	Jarosz M. i wsp. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.
3	Grzymisławski M. (red.): Dietetyka Kliniczna. PZWL, Wyd. Lek., Warszawa 2019
4	Chojnacki J.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban & Partner, 2018
5	Brytek-Matera (red.): Psychodietetyka, PZWL, Wyd. Lek., Warszawa, 2020
6	Artykuły naukowe z zakresu tematycznego przedmiotu zalecane przez prowadzącego.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo zawodowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietetyka geriatryczna
	w języku angielskim	Geriatric dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_56
	studia niestacjonarne	DND_56
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁵⁷	dr Agnieszka Michalska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1	0	0
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Farmakologia i interakcja leków z żywnością"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Metody oceny stanu odżywienia "
4	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu Kliniczny zarys chorób

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu specyficznych potrzeb zdrowotnych i żywieniowych Seniorów

¹⁵⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

oraz efektywnych sposobów pracy dietetyka z pacjentem geriatrycznym.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DIG_W01	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii w szczególności osób w wieku senioralnym,	DŻ_W010
DIG_W02	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka w wieku senioralnym	DŻ_W011
Umiejętności - potrafi:		
DIG_U01	przewodzić zarówno indywidualne, jak i grupowe konsultacje dietetyczne, dostosowując je do potrzeb różnych grup populacyjnych.	DŻ_U08
DIG_U02	tworzyć spersonalizowane zalecenia żywieniowe, uwzględniając styl życia i aktywność fizyczną osoby.	DŻ_U09
DIG_U03	planować posiłki dla osób zdrowych i chorych.	DŻ_U05
DIG_U03	skutecznie przekazywać wiedzę na temat zdrowego żywienia.	DŻ_U06
DIG_U05	stosować wiedzę z dietetyki i żywienia człowieka w innych dziedzinach nauki.	DŻ_U01
DIG_U06	rozpoznać zagrożenia dla zdrowia osób starszych związane ze środowiskiem.	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DG_K01	ciągłego uczenia się i doskonalenia swoich umiejętności w zakresie dietetyki i żywienia zbiorowego.	DŻ_K01
DIG_K02	pracy zarówno indywidualnie, jak i w zespole oraz osiągnięcia wspólnego stanowiska w zakresie opieki nad klientem	DŻ_K02
DIG_K03	zainteresowania klientom podczas konsultacji.	DŻ_K03
DIG_K04	odpowiedzialność za swoje działania i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów.	DŻ_K08
DIG_K05	świadomego stanowisko w kwestii zdrowej i wartościowej odżywczo żywności.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DG_W01 DG_W02	Egzamin	w
DG_U01 DG_U02 DG_U03 DG_U03 DG_U05 DG_U06	Kolokwium, praca na zajęciach, sprawozdania, frekwencja	ćw.
DG_K01 DG_K02 DG_K03 DG_K04 DG_K05	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw., w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁵⁸ – wykład	
w1	Ogólne zasady żywienia osób po 60 r.ż.
w2	Problem niedożywienia seniorów.
w3	Zaburzenia łaknienia u osób starszych.

¹⁵⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w4	Problem otyłości seniorów – specyfika otyłości sarkopenicznej
w5	Dokumentacja żywieniowa
w6	Żywnienie w schorzeniach typowych dla seniorów, z uwzględnieniem wielochorobowości cz I
w7	Żywnienie w schorzeniach typowych dla seniorów, z uwzględnieniem wielochorobowości cz II
w8	Pozostałe determinanty zdrowia seniora.
w9	Wstęp do skutecznego dialogu z osobą starszą
Forma zajęć¹⁵⁹ – laboratorium	
ćw1	Relacja terapeuty z pacjentem po 60 r.ż.- aspekty praktyczne.
ćw2	Wywiad żywieniowy i zdrowotny – tworzenie ARKUSZA WYWIADU do pracy z seniorem
ćw3	Pomiary antropometryczne u pacjenta po 60 rż. - możliwe trudności Ćwiczenia w grupach.
ćw4	Wprowadzenie do analizy przypadku (ocena stanu odżywienia, zapoznanie z dokumentacją medyczną, historią żywienia).
ćw5	Analiza przypadku. Opracowanie zaleceń indywidualnych. Ćwiczenia w grupach.
ćw6	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach
ćw7	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach
ćw8	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu.
ćw9	Jadłospis w żywieniu zbiorowym osób starszych. Ćwiczenia w grupach.
ćw10	Zalecenia dietetyczne dla seniorów w praktyce..

Metody dydaktyczne

pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze		2		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		22		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Derejczyk J.: Trudna sztuka rozmowy z seniorem. Psychiatria po Dyplomie Medical Tribune 7, 2011, str. 41-45. Materiały dydaktyczne dla uczestników kursu specjalistycznego kompleksowa pielęgnarska opieka nad pacjentem z najczęstszymi schorzeniami wieku podeszłego w ramach projektu systemowego Rozwój kwalifikacji i umiejętności kadry pielęgnarskiej w kontekście zmian epidemiologicznych będących następstwem starzejącego się społeczeństwa współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w latach 2013 – 2015.
---	---

¹⁵⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

2	Banaszkiewicz M.: Relacja lekarz-pacjent – podstawowe trudności w kontakcie z pacjentami. Pielęgniarska opieka nad osobami starszymi.
	Gębka D., Kędziora-Kornatowska K.: Korzyści z treningu zdrowotnego u osób w starszym wieku. Probl Hig Epidemiol 2012, 93,2, str. 256-259.
3	Zielińska-Więczkowska H., Kędziora-Kornatowska K.: Determinanty satysfakcji życiowej w późnej dorosłości – w świetle rodzimych doniesień badawczych Psychogeriatra Polska 2010;7(1):11-16
4	Gabrowska E. Spodaryk M.: Zasady żywienia osób w starszym wieku. Gerontologia Polska 2006, tom 14, nr 2, str. 57-62.
5	Poniewierka E.: Zdrowe odżywianie w wieku późnej dorosłości. Poradnik seniora. Agencja KM-GRAF s.j., Wrocław 2012.
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.
7	Krzysztofik B., Krochmal-Marczak B. Problemy żywieniowe osób starszych; Geriatria 2023, 17:119-128
8	Mziray M., Żurawska R., KSIĄŻEK J., DOMAGAŁA P.: NIEDOŻYWIENIE U OSÓB W WIEKU PODESZŁYM, METODY JEGO OCENY, PROFILAKTYKA I LECZENIE. Ann. Acad. Med. Gedan. 2016, 46, str. 95-105.
9	Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011. Ożga E., Małgorzewicz S.: Ocena stanu odżywienia osób starszych. Geriatria, 2013, 7, str. 98–103.
10	Krzywińska-Siemaszkó R., Lewandowicz M., Wieczorowska-Tobis K.: Niedożywienie jako wielki zespół geriatryczny. Geriatria, 2016, 10, s. 179-183
11	Gadowska-Cicha A., Sieroń A., Cak M.: Dysfagia — objaw alarmujący. Chirurgia Polska 2004, 6, 2, str. 101–107.
12	Dzierżanowski T., Rydzewska G.: Zaburzenia połykania u chorych objętych opieką paliatywną. Medycyna Paliatywna 2017, 9, 1, str.1–6.
13	Nowakowska H., Grabowska H., Mielnik M.: Terapie wspomagające opiekę pielęgniarską nad pacjentami z zaburzeniami połykania. Problemy Pielęgniarstwa 2012, 20, 1, str. 126–132.
14	Sura L., Madhavan A., Carnaby G., Cray M. A.: Dysphagia in the elderly: management and nutritional considerations. Clin Interv Aging. 2012, 7, str. 287–298.
15	Strzelecki A., Ciechanowicz R., Zdrojewski Z.: Sarkopenia wieku podeszłego. Geront. Pol 2011, 19, 3-4, str. 134:145
16	Krzywińska-Siemaszkó R., Czepulis N., Rzepnicka A, Dworak L., Wieczorowska-Tobis K.: Ocena ryzyka sarkopenii u starszych kobiet., Nowiny Lekarskie 2013, 82,1, str.19-24.
17	Nowak K. i wsp.: Wspomaganie żywieniowe pacjentów geriatrycznych z postępującą sarkopenią. Journal of Education, Health and Sport 2015, 5, 7, str. 216-225.
18	Kotwas M., Mazurek A., Wrońska A., Kmieć Z. Patogeneza i leczenie otyłości u osób w podeszłym wieku. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, 2, 6, str. 435–444
19	Piotrowicz K.: Opieka ukierunkowana na starszego pacjenta z wielochorobowością — podejście zaproponowane przez Panel Ekspertów Amerykańskiego Towarzystwa Geriatrycznego. Gerontologia Polska 2013, tom 21, nr 3 str. 63-74.
20	Dąbrowski P., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J.: Żywienie w przewlekłej chorobie nerek. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2011, 7, 4, str. 229-237.
21	Wichlińska-Lipka M., Nyka W.M.: Rola homocysteiny w patogenezie chorób układu nerwowego. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, tom 2, nr 4, 292–297
22	Magierski R., Antczak-Domagała K., Sobów T.: Dieta jako czynnik protekcyjny otępienia AKTUALN NEUROL 2014, 14, 3, str. 167–174
23	Standardy Postępowania Dietetycznego W Kardologii Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016. Kuczera W., Pluskiewicz W.: Osteoporoza starcza. ANNALES ACADEMIAE MEDICAE SILESIENSIS.
24	Skop-Lewandowska A., Ostachowska-Gąsior A., Kolarzyk E.: Żywieniowe czynniki ryzyka osteoporozy u osób w podeszłym wieku. Gerontol. Pol. 2012, 20, 2, str. 53–58. Jarosz M.: Osteoporoza. Porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2010.
25	Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2017. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego.
26	Rutkowski B., Małgorzewicz S., Łysiak-Szydłowska W. z Grupą Ekspertów: Stanowisko dotyczące rozpoznawania oraz postępowania w przypadku niedożywienia dorosłych chorych z przewlekłą chorobą nerek. Forum Nefrologiczne 2010, 3, 2, str. 138–142.

27

Lewandowicz M. Indywidualizowana dietoterapia w odpowiedzi na zmiany w przewodzie pokarmowym związane ze starzeniem się lub wielochorobowością – część I. GERIATRIA 2014, 8, str. 43-48.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Suplementy diety i żywność wzbogacona
	w języku angielskim	Dietary supplements and fortified foods
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_57a
	studia niestacjonarne	DND_57a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁶⁰	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstaw dietetyki, Klinicznego zarysu chorób, Dietetyki pediatrycznej, Dietoterapii, Żywienia człowieka zdrowego,

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych dotyczących wprowadzenia na rynek, oznakowania, promocji i reklamy i składu suplementów diety i żywności wzbogaconej, ich podziałem i zastosowaniem w żywieniu różnych grup ludności.
C2	Poznanie rekomendacji dotyczących suplementacji diety różnych grup ludności i w różnych stanach fizjologicznych.
C3	Poznanie możliwych interakcji suplementów diety z lekami, żywnością i/lub innymi suplementami diety.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SDZ_W01	składniki suplementów diety i żywności wzbogacanej, ich działanie w ustroju, aktualne rekomendacje do ich stosowania w diecie, korzyści i	DŻ_W10

¹⁶⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	zagrożenia z ich spożycia a także możliwe interakcje z lekami i/lub z żywnością.	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDZ_K01	stałego dokształcania się w zakresie suplementacji diety i stosowania żywności wzbogaconej.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDZ_W01 SDZ_K01	pisemna praca projektowa aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁶¹ – wykład	
w1	Suplementy diety – definicje, podział, opakowania, oznakowanie, reklama, rejestracja w GIS, wprowadzenie do obrotu.
w2	Składniki suplementów o działaniu hepatoprotekcyjnym, hipoglikemicznym, hipolipemizującym, adaptogennym, redukującym tkankę tłuszczową i regulującym mikrobiotę.
w3	Rekomendacje dotyczące suplementacji diety u dzieci i młodzieży.
w4	Suplementy diety w żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących.
w5	Suplementy diety w żywieniu osób dorosłych, w tym w menopauzie i zespole niedoboru testosteronu.
w6	Suplementy diety w żywieniu osób starszych.
w7	Żywność wzbogacona – definicja, podział, rejestracja w GIS, wprowadzenie do obrotu.
w8	Korzyści i zagrożenia wynikające ze spożycia suplementów diety i żywności wzbogaconej. Interakcje z lekami, żywnością i/lub innymi suplementami diety.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

¹⁶¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Banach M. i wsp. Wytyczne PTL/KLRWP/PTK/PTDL/PTD/PTNT diagnostyki i leczenia zaburzeń lipidowych w Polsce 2021. <i>Nadciśnienie Tętnicze w Praktyce</i> , 2021, 7, 3, 113–222.
2	Bzikowska_jura A. i wsp. Stanowisko Grupy Ekspertów w sprawie zaleceń żywieniowych dla kobiet w okresie laktacji – aktualizacja. <i>Standardy Medyczne/Pediatrya</i> , 2023, 20, 233-248.
3	Delavier F., Gundill M., <i>Suplementy żywnościowe dla sportowców</i> . Wydawnictwo AHA, 2007.
4	Dobrzyńska A., Obrycki Ł., Socha P. Suplementacja diety. Wytyczne postępowania u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących piersią. <i>Standardy Medyczne</i> . Madia Press, Warszawa 2015.
5	Duda G., Saran A. Polskie rekomendacje dotyczące spożycia witamin i składników mineralnych przez osoby w starszym wieku. <i>Farm Współ</i> 2008, 1, 16-23.
6	Dz. U. 2007 Nr 196 poz. 1425. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety.
7	Dz. U. 2018 poz. 1951. Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 17 września 2018 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety.
8	Frączek B. i wsp. <i>Dietetyka sportowa</i> , PZWL, Warszawa, 2019.
9	Jarosz M. <i>Uważaj, co Jesz, Gdy Zażywasz Leki Interakcje Między Żywnością, Suplementami Diety a Lekami</i> . PZWL, Warszawa, 2010.
10	Jarosz M. <i>Suplementy diety a zdrowie. Porady Lekarzy i Dietetyków</i> . Wyd. PZWL, Warszawa, 2008.
11	Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B.: <i>Żywność wzbogacana a zdrowie</i> , Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2004.
12	Kunachowicz H., Ratkowska B. Wzbogacanie żywności jako instrument optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa w: <i>Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne</i> red. Gawęcki J., Roszkowski W., PWN, Warszawa, 2009
13	Obrycki Ł., Pac M., Socha P. Suplementacja diety dzieci zdrowych i chorych. <i>Standardy Medyczne Pediatrya</i> , Warszawa, 2023.
14	Pludowski P. i wsp. Guidelines for Preventing and Treating Vitamin D Deficiency: A 2023 Update in Poland, <i>Nutrients</i> , 2023, 15, 695.
15	Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. WE L 31 z 01.02.2002, s. 1, ze zm. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, s. 463 ze zm.);
16	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 sierpnia 2018 r. w sprawie standardu organizacyjnego opieki okołoporodowej. Dz.U. 2018 poz. 1756.
17	Seremak-Mrozikiewicz A. i wsp. Stanowisko Ekspertów Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników w zakresie suplementacji folianów oraz warunków stosowania dodatkowej suplementacji choliny i witamin B6 i B12 w okresie przedkoncepcyjnym, ciąży i porodu, 2024.
18	Szajewska i wsp. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci, <i>Standardy Medyczne/Pediatrya</i> , 2021, 18, 805-822.
19	Uchwały Zespołu do spraw Suplementów Diety działającego przy GIS
20	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).
21	Wawrzyniak A. i wsp. Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie stosowania przez osoby dorosłe suplementów diety zawierających witaminy i składniki mineralne, <i>Standardy Medyczne/Pediatrya</i> , 2021, 18, 299-304.
22	Weker H. i wsp. Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie zasad żywienia dzieci w wieku 1-3 lat. <i>Standardy Medyczne/Pediatrya</i> , 2022, T. 19, 287-302
23	Zachwieja Z.: <i>Interakcje leków z pożywieniem</i> . MedPharm, Wrocław, 2016.
24	Zając A., Poprzecki S., Czuba M. i wsp. <i>Żywnienie i suplementacja w sporcie, rekreacji i stanach chorobowych</i> . Wyd. AWF Katowice, Katowice, 2014.
25	Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u osób z cukrzycą – 2024 Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. <i>Current Topics in Diabetes</i> , 2023, 4 (3-4),
26	Zimmer M. Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników dotyczące suplementacji u kobiet ciężarnych. <i>Ginekologia i Perinatologia Praktyczna</i> , 2020, 5, 4, 170-181.
27	Znakowanie, prezentacja, reklama żywności. Komentarz do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. 2018. Szymecka-Wesołowska Agnieszka, Jędrzych Katarzyna, Szczypkowska Paulina (red.). Wolters Kluwer Polska.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dodatki do żywności
	w języku angielskim	Food additives
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_57b
	studia niestacjonarne	DND_57b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁶²	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Chemii żywności, Higieny i toksykologii żywności, Towaroznawstwa żywności,

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych dotyczących stosowania dodatków do żywności.
C2	Poznanie różnych grup dodatków do żywności i ich roli w optymalizacji właściwości żywieniowych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DDŻ_W01	przepisy prawne dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz ich dopuszczalne dzienne spożycie (ADI <i>Acceptable Daily Intake</i>).	DŻ_W14
DDŻ_W02	różne grupy dodatków do żywności, technologiczne uzasadnienie ich stosowania oraz korzyści i zagrożenia z wynikające z ich spożycia dla konsumenta.	DŻ_W03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		

¹⁶² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DDŻ_K01	stałego dokształcania się w zakresie stosowania dodatków do żywności.	DŻ_K01
DDŻ_K02	uświadamiania społeczeństwa w zakresie stosowania dodatków do żywności i wyboru żywności naturalnej.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DDŻ_W01 DDŻ_W02 DDŻ_K01 DDŻ_K02	pisemna praca projektowa aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁶³ – wykład	
w1	Definicje, historia stosowania, podział, rola technologiczna i warunki użycia dodatków do żywności
w2	Charakterystyka, podział, rola barwników dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w3	Charakterystyka, podział, rola konserwantów dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w4	Charakterystyka, podział, rola antyoksydantów dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w5	Charakterystyka, podział, rola emulgatorów/środków spulchniających/żelujących dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w6	Charakterystyka, podział, rola wzmacniaczy smaku/substancji słodzących dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w7	Charakterystyka, podział, rola stabilizatorów/zagęstników dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w8	Nadwrażliwość pokarmowa na dodatki do żywności, interakcje dodatków z lekami.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		

¹⁶³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Cygan-Szczegielniak D. i wsp. Dodatki do żywności. Wyd. Politechnika Bydgoska, 2015.
2	Field M. Handbook of Food Additives. Wyd. Callisto Référence, 2015.
3	Gawęckiego J. i Messor-Pietraszewskiej T., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa, 2004.
4	Grajek W. i wsp. Przeciwtleniacze w żywności. WNT, 2007.
5	Kompanowska M. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, 1996.
6	Msagati T. The Chemistry of Food Additives and Preservative. Wyd. John Wiley & Sons INC International Concepts, 2012.
7	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
8	ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności.
9	Statham B. E 213. Tabele dodatków i składników chemicznych (e-book). Wyd. RM, 2014.
10	ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/63 z dnia 14 stycznia 2022 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do dodatku do żywności ditlenek tytanu (E 171).
11	Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/1428 z dnia 7 lipca 2023 r. zmieniające załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych (E 471) (Dz.U. L 175 z 10.7.2023, str. 6—11).
12	Rutkowski A. i wsp. Dodatki funkcjonalne do żywności. Wyd. Agro Food Technology, 1993.
13	Rutkowski A. i wsp. Naturalne dodatki do żywności. Wyd. Polska Izba Dodatków do Żywności, 2005.
14	Rutkowski A. i wsp. Prozdrowotne dodatki do żywności. Wyd. Polska Izba Dodatków do Żywności, 2000.
15	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).
16	Żmudzka-Zawiślak P. i wsp. Dodatki do żywności (e-book). Wyd. Wiedza i Praktyka, 2021.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Współczesne doradztwo żywieniowe
	w języku angielskim	Contemporary nutritional advice
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_58a
	studia niestacjonarne	DND_58a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁶⁴	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	praca pisemna
	ćwiczenia	kolokwia

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw dietetyki, podstaw żywienia człowieka oraz edukacji żywieniowej i promocji zdrowia.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu aktualnych kierunków rozwoju rynku usług doradztwa żywieniowego i dietetycznego.
C2	Nabycie przez studenta umiejętności efektywnej analizy i oceny dostępnych rozwiązań i doboru najwłaściwszej dla siebie ścieżki rozwoju zawodowego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
WDŹ_W01	zasady propagowania zasad prawidłowego żywienia wśród ludzi zdrowych	DŹ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
WDŹ_W02	planów żywieniowych (jadłospisów) dostosowanych do stanu zdrowia, typu schorzenia, wieku oraz możliwości intelektualnych, statusu ekonomicznego oraz uwarunkowań kulturalnych pacjenta	DŹ_W04
WDŹ_W03	etapy planowania porady dietetycznej oraz metody oceny jej efektów.	DŹ_W10
Umiejętności - potrafi:		
WDŹ_U01	dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz analizy otrzymanych wyników, ponadto potrafi zinterpretować wyniki badań biochemicznych informujących o stanie odżywienia pacjenta	DŹ_U05 DŹ_U08
WDŹ_U02	opracować założenia i plan interwencji żywieniowe	DŹ_U05
WDŹ_U03	zaplanować scenariusze wizyt oraz prowadzić edukację żywieniową	DŹ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WDŹ_K01	działania planowania i organizowania pracy w doradztwa żywieniowego	DŹ_K11
WDŹ_K02	udzielania porad żywieniowych uwzględniając aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne pacjenta okazując szacunek i troskę wobec pacjent	DŹ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WDŹ_W01 WDŹ_W02 WDŹ_W03	praca pisemna	w
WDŹ_U01 WDŹ_U02 WDŹ_U03	kolokwia	ćw.
WDŹ_K01 WDŹ_K02	praca indywidualna na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Dietetyk na rynku pracy – aktualna sytuacja w Polsce.
w2	Dietetyk na rynku pracy i usług medycznych – doświadczenia innych krajów.
w3	Doradztwo dietetyczne i doradztwo żywieniowe kiedyś i dziś – co się zmieniło?
w4	Pacjent czy klient? Profil odbiorcy usług dietetycznych. Najczęstsze, zdefiniowane potrzeby odbiorców usług dietetycznych.
w5	Sylwetka i kompetencje współczesnego doradcy żywieniowego.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Dietetyk na rynku pracy - aktualna sytuacja w Polsce. Ćwiczenia w grupach: przegląd oferty usług dietetycznych w wybranym województwie. Analiza dokumentów rejestrowych i stron www. Porównanie zakresu usług i oferty cenowej.
ćw2	Dietetyk na rynku pracy - aktualna sytuacja w Polsce. Część II. Ćwiczenia w grupach: przegląd oferty usług dietetycznych w wybranym województwie. Analiza dokumentów rejestrowych i stron www. Porównanie zakresu usług i oferty cenowej.
ćw3	Początek skutecznego doradztwa żywieniowego – wywiad dietetyczny i zdrowotny. Praca indywidualna: Opracowanie formularza wywiadu i dzienniczka żywieniowego do pracy bezpośredniej i zdalnej.
ćw4	Początek skutecznego doradztwa żywieniowego – pomiary antropometryczne. Ćwiczenia w grupach: Przegląd dostępnych narzędzi pomiarowych. Porównanie, wnioski dotyczące wad i zalet.
ćw5	Planowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku i opracowanie celów oraz zaleceń.
ćw6	Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Jak śledzić zmianę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku.
ćw7	Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej – jak postępować, kiedy pojawią się trudności?. Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku.
ćw8	Kontakt z pacjentem/klientem - narzędzia komunikacji i asertywność dietetyka. Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku.

ćw9	Praca indywidualna: Projekt oferty własnego gabinetu dietetycznego (m.in. usługi, ceny, lokalizacja, strategia spotkań kontrolnych i monitorowania zmian itd.)
ćw10	Praca indywidualna cd: Projekt oferty własnego gabinetu dietetycznego (m.in. usługi, ceny, lokalizacja, strategia spotkań kontrolnych i monitorowania zmian itd.), autorskie arkusze, struktura materiałów dla klienta.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca indywidualna oraz grupowa

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
2	Jurek Joanna Michalina, Kinga Wittenbeck, Psychodietetyka dla każdego, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2024
3	Woynarowska B., Kowalewska A., Izdebski Z., Woynarowska M., Biomedyczne podstawy rozwoju i edukacji, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy ekotoksykologii
	w języku angielskim	Basics of ecotoxicology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_58b
	studia niestacjonarne	DND_58b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁶⁵	Prof. dr hab. Wojciech Lipiński					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych, wiedza chemiczna

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PET_W01	regulacje prawne i podstawe zasad dotyczących substancji skażających żywność	DŻ_W14

¹⁶⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PET_U01	przygotować, wdrażać i stosować zasady związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PET_K01	oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PET_W01	zaliczenie z oceną	w
PET_U01	kolokwium	ćw.
PET_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw., w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁶⁶ – wykład	
w1	Skutki chemizacji agroekosystemów
w2	Elementy biogeochemii metali ciężkich
w3	Elementy reakcji roślin na czynniki chemiczne
w4	Pojęcie toksyczności, trucizny i zatrucia, przyczyny zatruc
w5	Wybrane zagadnienia podstaw chemizmu komórki
w6	Wybrane substancje chemiczne skażające środowisko
w7	Pierwiastki śladowe w glebach, roślinach i organizmach zwierzęcych na obszarach nie objętych bezpośrednim wpływem zanieczyszczeń
Forma zajęć ¹⁶⁷ – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzanie pierwiastków śladowych do gleby na skutek stosowania agrochemikaliów
ćw2	Model spożycia i zanieczyszczenia żywności oraz ich wpływ na codzienne i tygodniowe pobieranie w diecie kontaminantów przez konsumentów
ćw3	Azotany w wodzie i żywności

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wprowadzenie teoretyczne z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		18

¹⁶⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁶⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rejmer P.: 1997. Podstawy ekotoksykologii, Wyd. Ekoinżynieria, Lublin
2	Toksyczne substancje chemiczne pod red. W. Lipińskiego, Radom 2012
3	Kabata-Pendias A., Pendias H.: 1999. Biogeochemia pierwiastków śladowych. PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia produkcji potraw
	w języku angielskim	Food production technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-59
	studia niestacjonarne	DND-59
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁶⁸	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	laboratoria	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa, dietetyki, żywienia w zdrowiu i chorobie i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesów technologicznych wykorzystywanych w przygotowywaniu potraw oraz zmian zachodzących w żywności w trakcie obróbki kulinarnej.
C2	Poznanie technik kulinarnych wykorzystywanych do sporządzania potraw dietetycznych.
C3	Poznanie zasad zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TPP_W01	metody przygotowywania potraw i oceny ich wartości odżywczej a także ich wpływ na także na funkcjonowanie organizmu człowieka.	DŻ_W08

¹⁶⁸ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
TPP_W02	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu jadłospisów, a także pojedynczych potraw, również w nawiązaniu do nowoczesnych trendów w spożyciu i aranżacji dań.	DŻ_W09
TPP_W03	zasady żywienia człowieka i praktyczne aspekty poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, a także zagrożenia dotyczące higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności.	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
TPP_U01	określać i oceniać cechy sensoryczne, wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz przygotowanych z nich dań, jak również analizować i odnosić się do zmian zachodzących w trakcie przetwarzania i przechowywania żywności.	DŻ_U02
TPP_U02	dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarnej przy produkcji potraw a także określać wpływ sposobu zastosowanej obróbki fizykochemicznej na cechy produktu końcowego.	DŻ_U03
TPP_U03	opracowywać jadłospisy i receptury gastronomiczne.	DŻ_U04
TPP_U04	przygotowywać, serwować i dekorować dania.	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TPP_K01	podjęcia odpowiedzialności za jakość wytworzonych dań oraz surowców i produktów żywnościowych z których zostały sporządzone w czasie ich produkcji i dystrybucji z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych.	DŻ_K04
TPP_K02	zrozumienia potrzeby planowania odpowiednio zbilansowanych posiłków w zwyczajowym żywieniu z wykorzystaniem właściwie opracowanych receptur gastronomicznych.	DŻ_K06
TPP_K03	rozpoznania potencjalnych zagrożeń wynikających z realizowanego procesu produkcji żywności i świadomego stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TPP_W01 TPP_W02 TPP_W03	egzamin/ lub praca zaliczeniowa z wykładu	w
TPP_U01 TPP_U02 TPP_U03 TPP_U04	kolokwium, praca na laboratoriach, projekt/ sprawozdanie z przygotowywania potraw (w grupach)	lab.
TPP_K01 TPP_K02 TPP_K03	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁶⁹ – wykład	
w1	Przepisy sanitarno-higieniczne w pracowni technologii produkcji potraw. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywieniem i wyżywieniem.
w2	Technologia produkcji potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko wystąpienia chorób nowotworowych.
w3	Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym i prebiotycznym.
w4	Technologia potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu. Wykorzystanie żywności funkcjonalnej w potrawach zalecanych w CVD.
w5	Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. Technologia potraw dietetycznych spowalniających procesy starzenia i sprzyjających urodzie.
Forma zajęć¹⁷⁰ – laboratoria	

¹⁶⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab1	Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej. Zasady układania i oceny jadłospisu. Ogólne uwagi dotyczące układania jadłospisu. Praktyczne układanie jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na wybrane składniki mineralne i witaminy.
lab2	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.
lab3	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nadwagą i otyłością.
lab4	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.
lab5	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy. Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.
lab6	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi nietolerancjami pokarmowymi.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja potraw

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	52	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarnecka-Skubina E., Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017/2020
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
6	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
7	Hasik J., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
8	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

¹⁷⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Bezpieczeństwo i jakość żywności
	w języku angielskim	Food safety and quality
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-60a
	studia niestacjonarne	DND-60a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁷¹	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza na temat podstawowych procesów technologicznych w produkcji i przetwarzaniu żywności, takich jak metody konserwacji, obróbki mechanicznej i termicznej, oraz właściwości surowców.
Wiedza na temat mikroorganizmów i ich wpływu na żywność, w tym podstawowych zasad mikrobiologii, takich jak rozpoznawanie patogenów, kontaminacji mikrobiologicznych i technik hodowli mikroorganizmów.
Wiedza na temat podstawowych zasad zarządzania jakością, w tym znajomość systemów jakości takich jak ISO i HACCP, oraz umiejętność oceny i wdrażania procedur kontroli jakości.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności: Zrozumienie podstawowych zasad i metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności na każdym etapie jej produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
C2	Identyfikacja i ocena ryzyk: Umiejętność identyfikowania i oceny ryzyk związanych z bezpieczeństwem żywności, takich jak kontaminacje mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne.
C3	Metody kontroli jakości: Nabycie wiedzy na temat metod i technik kontroli jakości żywności, w tym metod analizy ryzyka oraz procedur zapewniających wysoką jakość produktów spożywczych.
C4	Zasady funkcjonowania systemów zarządzania: Zrozumienie zasad funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

¹⁷¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

C5	Rozwój umiejętności w zakresie przeprowadzania audytów jakości, analizy ryzyka oraz wdrażania procedur mających na celu zapewnienie zgodności produktów spożywczych z wymaganiami zdrowotnymi i jakościowymi.
----	---

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BJZ_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywnościowego i problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	DŹ_W14
BJZ_W02	standardy dotyczące systemów jakości i bezpieczeństwem żywności, w tym proces wdrażania systemu zarządzania jakością produkcji żywności	DŹ_W04
Umiejętności - potrafi:		
BJZ_U01	określać cechy jakościowe poszczególnych surowców i produktów oraz składowe księgi jakości, posługiwać się normami i standardami jakościowymi w procesach planowania, organizowania, motywowania i kontroli jakości produktów, w celu przygotowania harmonogramu wdrażania systemu zarządzania jakością.	DŹ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BJZ_K01	dostrzegania znaczenia bezpiecznej żywności, w celu zachowania ciągłości wyżywienia ludności	DŹ_K01
BJZ_K02	podjęcia działań w celu dostosowania procesów produkcji do wymagań i oczekiwań konsumentów	DŹ_K07
BJZ_K03	dostrzegania znaczenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem	DŹ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BJZ_W01 BJZ_W02	egzamin	w
BJZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
BJZ_K01 BJZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁷² – wykład, ćwiczenia projektowe	
w1	Klasyfikacja zanieczyszczeń żywności
w2	Metody przechowywania różnych grup żywności oraz jego wpływu na jakość żywności. Nowoczesne technologie i innowacje w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.
w3	Regulacje prawne i normy dotyczące bezpieczeństwa żywności
w4	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.
w5	Praktyczne aspekty wdrażania systemów zarządzania jakością
w6	Drogi przedostawania się anabolików do organizmu człowieka, mechanizm ich wnikania w struktury tkankowe i komórkowe
w7	Skutki zdrowotne dla człowieka pod wpływem poszczególnych grup zanieczyszczeń.
Forma zajęć¹⁷³ – ćwiczenia, laboratoria	
lab1	Analiza dokumentacji systemu HACCP, IFS, BRC
lab2	Przeprowadzanie audytu wewnętrznego
lab3	Opracowanie planu HACCP dla nowego produktu
lab4	Analiza przypadków naruszenia standardów jakości
lab5	Wdrażanie procedur kontrolnych w procesie produkcji
lab6	Tworzenie i zarządzanie dokumentacją systemu jakości

¹⁷² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁷³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab7	Analiza ryzyka w systemie jakości
lab8	Symulacja wprowadzenia nowego systemu zarządzania jakością
lab9	Ocena skuteczności działań korygujących i zapobiegawczych

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Frazier, W. C., Westhoff, D. C. (2008). Food Microbiology (4th ed.). McGraw-Hill.
2.	Doyle, M. P., & Beuchat, L. R. (2013). Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers (4th ed.). ASM Press.
3.	Gorris, L. G. M. (Ed.) (2015). Food Quality Assurance: Principles and Practices. Springer.
4.	Cliver, D. O., & Riemann, H. (2013). Foodborne Diseases (4th ed.). Academic Press.
5.	ISO 22000:2018 - Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności (2018). International Organization for Standardization.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nutrikosmetologia
	w języku angielskim	Nutricosmetology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_60b
	studia niestacjonarne	DND_60b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁷⁴	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wymagania wstępne z chemii, biochemii, podstawy żywienia człowieka oraz fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu wykorzystania produktów spożywczych dla zdrowia i urody
C2	Omówienie wpływu związków biologicznie aktywnych obecnych w żywności na stan zdrowia skóry, włosów i paznokci oraz w chorobach dermatologicznych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NUT_W01	znaczenie nutrikosmetyki oraz możliwości zastosowania składników bioaktywnych żywności oraz surowców pochodzenia roślinnego i	DŻ_W01 DŻ_W03

¹⁷⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	zwierzęcego w nutrikosmetykach	DŻ_W10
NUT_W03	uregulowań prawnych związanych z nutrikosmetyką.	DŻ_W03 DŻ_W16
Umiejętności - potrafi:		
NUT_U01	dobrać preparaty nutrikosmetyczne oraz suplementy diety w celu poprawy funkcjonowania organizmu lub likwidacji dysfunkcji organizmu.	DŻ_U01 DŻ_U08
NUT_U02	zastosować metody przetwarzania danych oraz prezentować zadaną problematykę z zakresu nutrikosmetyki.	DŻ_U05 DŻ_U16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NUT_K01	rozwiązywania problemów dotyczących najnowszych osiągnięć w zakresie wykorzystania żywności w innych celach aniżeli zaspokojenie podstawowych potrzeb żywieniowych człowieka. Ma świadomość ważności problematyki związanej z nutrikosmetyką	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NUT_W01 NUT_W03	praca zaliczeniowa z wykładu	w
NUT_U01 NUT_U02	wykonanie projektu na ćwiczeniach	w, lab.
NUT_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁷⁵ – wykład	
w1	Rodzaje żywności (żywność funkcjonalna, fortyfikowana, zmieniona, projektowana, specjalnego przeznaczenia, nowa żywność), zawartość substancji o działaniu nutrikosmetycznym w żywności
w2	Nutrikosmetyki – definicja, podział, możliwości zastosowania w problemach i chorobach dermatologicznych
w3	Suplementy diety o działaniu nutrikosmetycznym: charakterystyka, przegląd produktów dostępnych na rynku, warunki dopuszczania na rynek, etykietowanie
w4	Wykorzystanie różnych grup produktów spożywczych w nutrikosmetologii: produkty mleczne, zbożowe, mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze, owoce, warzywa, orzechy
w5	Dieta przeciwnadmiernie kaloryczna i przeciwzapalna w chorobach dermatologicznych: łuszczyca, AZS, trądzik, grzybica i drożdżycza. Składniki pokarmowe zaostrzające i łagodzące defekty kosmetyczne (cellulit, hiperpigmentacja i depigmentacja skóry, rozstępny, cera naczyńniowa, trądzik różowaty, odbarwienia zębów, zapalenia kątów ust, opryszczka, nieprawidłowa struktura paznokci).
w6	Substancje fotouczulające w żywności i suplementach diety.
Forma zajęć¹⁷⁶ – ćwiczenia laboratoryjne	
lab1	Przeгляд produktów nutrikosmetycznych dostępnych na rynku – analiza na podstawie składu komponentowego
lab2	Projekt 1. Projektowanie nutridrinku o działaniu nutrikosmetycznym
lab3	Prezentacja projektu 1 – prezentacja multimedialna
lab4	Projekt 2. Opracowanie diety dla osoby z określonym problemem dermatologicznym przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab5	Prezentacja projektu 2 – prezentacja multimedialna

Metody dydaktyczne

¹⁷⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁷⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, program komputerowy Nuvero

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Winiarska-Mieczan A., Samolińska W., KowalczykVasilev E. (Red.), 2022. Czynniki żywieniowe a stan skóry, włosów i paznokci. Fizjologia, dietoterapia, suplementy diety, bezpieczeństwo i skuteczność terapii, toksykologia. Wyd. UP w Lublinie.
2	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa 2010.
3	Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe II
	w języku angielskim	Diploma seminar II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_61
	studia niestacjonarne	DND_61
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁷⁷	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstaw dietetyki, Klinicznego zarysu chorób, Psychodietetyki z elementami coachingu

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnie dyskutowanych w literaturze naukowej problemów z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.
C2	Poznanie procesu opracowania wybranego problemu z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w tym poszukiwania specjalistycznego piśmiennictwa, jego selekcji, analizy, krytycznej oceny,
C3	Poznanie zasad prezentacji ustnych, opracowanego wybranego problemu, na forum grupy i umiejętności jego przedyskutowania.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDII_U01	potrafi samodzielnie opracować problem badawczy, w zakresie dietetyki i	DŻ_U21

¹⁷⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywienia człowieka zdrowego lub chorego, zaprezentować go podczas seminarium i przedyskutować na forum grupy	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDII_K01	identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz dbałości o prestiż zawodu dietetyka,	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDII_U01 SDII_K01	prezentacja multimedialna wybranego i opracowanego problemu z zakresu dietetyki i żywienia człowieka	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁷⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Proces teoretycznego przygotowania wybranego aktualnego problemu z zakresu dietetyki i żywienia zbiorowego oraz zasady jego prezentacji. Wybór przez studentów zaproponowanych przez prowadzącego tematów do opracowania.
ćw2	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: ksenoestrogenów występujących w żywności.
ćw3	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: naturalnych neurotoksyn występujących w żywności pochodzenia roślinnego.
ćw4	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: naturalnych neurotoksyn występujących w żywności pochodzenia zwierzęcego.
ćw5	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: obesogenów.
ćw6	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu napojów roślinnych na metabolizm
ćw7	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu ilości wykonywanych kroków na zmniejszenie ryzyka zachorowalności i śmiertelności.
ćw8	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu dodatków do żywności na mikrobiotę jelit.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadku, burza mózgów, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

¹⁷⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Artykuły wskazane przez prowadzącego.
2	Derkacz A. Praca dyplomowa - 3, 2, 1, start!. Towarzystwo Wydawnictw Naukowych Libropolis Sp.z.o.o (e-book), Łódź, 2021.
3	Lenar P. Sekrety skutecznych prezentacji multimedialnych (e-book). Wyd. Helion, Gliwice, 2011, (Wydanie II)
4	Prezentacje multimedialne w wystąpieniach naukowych pod red. Antczak M. Wyd. Wydawnictwo Naukowe i Edukacyjne SBP, Warszawa, 2023.
5	Żółtowski B, Żółtowski M. Poradnik kreatywnego twórcy. Seminarium dyplomowe. Prace dyplomowe. Wyd. Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa III
	w języku angielskim	Professional practice III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-62
	studia niestacjonarne	DND-62
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁷⁹	dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia - praktyka	480	480	16	16	16	16

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale chorób wewnętrznych/wewnętrznym/internistycznym i/lub gastroenterologicznym i/lub kardiologicznym i/lub nefrologicznym i/lub diabetologicznym.
C2	Kształtowanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia.
C3	Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla osób zdrowych w zakresie dietoprafilaktyki chorób dietozależnych i/lub dla osób uprawiających sport i/lub kobiet w ciąży lub karmiących lub w okresie menopauzy.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ3_U01	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu	DŻ_U05

¹⁷⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywienia osób wymagających modyfikacji diety	
PZ3_U02	obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	DŻ_U16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ3_K01	samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	DŻ_K02
PZ3_K02	rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ3_U01 PZ3_U02 PZ3_K01 PZ3_K02	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk	Ćwiczenia - praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Praktyka w szpitalu, sanatorium, poradnia dietetyczna	
Forma zajęć ¹⁸⁰ –	
praktyka	<p>Organizacja i kontrola żywienia, planowanie postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka na oddziale geriatrycznym w szpitalu. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.</p> <p>Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p> <p>W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w wywiadzie żywieniowym, konsultacjach, prowadzeniu porad dietetycznych i edukacji żywieniowej w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu</p>

Metody dydaktyczne
Dyskusja, Metoda problemowa, Wnioskowanie, Praca zespołowa, Obserwacja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	480	480	480	480
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

¹⁸⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	480	480	480	480
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	16	16		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			16	16

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona własności intelektualnych
	w języku angielskim	Intellectual Property Law
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_63
	studia niestacjonarne	DND_63
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁸¹	Dr inż. Rafał Kornas					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Wiedza na temat podstaw polskiego systemu prawa	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowych instytucji zajmujących się ochroną własności intelektualnej
C2	Poznanie przepisów prawnych obowiązujących w zakresie ochrony własności intelektualnej w kraju i w ramach Unii Europejskiej
C3	Wykorzystanie zdobytej wiedzy z zakresu prawa ochrony własności intelektualnej do rozstrzygania dylematów pojawiających się w przyszłej pracy zawodowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OWI_W01	zagadnienia z zakresu ochrony własności intelektualnej w odniesieniu do różnych dziedzin życia	DŻ_W16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OWI_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie ochrony własności	DŻ_K01

¹⁸¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	intelektualnej.	
OWI_K02	twórczego i odpowiedzialnego stosowania wiedzy związanej z prawem autorskim, ochroną własności intelektualnej oraz prawem własności przemysłowej, a także jakie są potencjalne skutki naruszenia tych praw.	DŹ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁸² –	
w1	Pojęcie własności intelektualnej. Miejsce prawa własności intelektualnej w systemie prawa. Źródła prawa własności intelektualnej w Polsce oraz w prawie międzynarodowym
w2	Prawo autorskie i prawa pokrewne. Rodzaje praw autorskich oraz ich szczegółowe rozróżnienie. Dozwolony użytek własny i publiczny
w3	Prawo przemysłowe
w4	Uzyskanie ochrony własności intelektualnej i przemysłowej – postępowanie przed urzędami
w5	Ochrona własności intelektualnej w praktyce: plagiat, autoplgiat, cytaty
w6	Własność intelektualna w Internecie. Prace naukowe studentów a ochrona własności intelektualnej Własność intelektualna w wybranych gałęziach gospodarki

Metody dydaktyczne
Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, wykład z elementami dyskusji i analizy aktów prawnych

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

¹⁸² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Prawo własności intelektualnej, K. Czub, wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2016
2	Prawo własności intelektualnej, J. Sieńczyło – Chlabicz (red.), Warszawa 2018
3	Ilustrowane prawo autorskie, R. Markiewicz, Warszawa 2018
4	Wybrane akty prawne z bazy isap.sejm.gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej
	w języku angielskim	Legal and organizational foundations of business activity
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_64
	studia niestacjonarne	DND_64
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁸³	Dr inż. Rafał Kornas					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Wiedza na temat podstaw polskiego systemu prawa	
Podstawowe informacje na temat mechanizmów społeczno-gospodarczych	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie pojęć i specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstw oraz procedury zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu oceny i analizy ryzyka oraz sytuacji ekonomiczno-finansowej przedsiębiorstwa
C3	Przygotowanie do samodzielnego wyszukiwania i analizy wiedzy ekonomiczno-prawnej oraz potrzeby ciągłego monitorowania zmian w przepisach

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

¹⁸³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PDG_W01	problematykę związaną z wyborem formy prawnej oraz prowadzeniem działalności gospodarczej	DŹ_W16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PDG_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie prawnych i ekonomicznych aspektów prowadzenia działalności gospodarczej.	DŹ_K01
PDG_K02	dokonania analizy i oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstwa.	DŹ_K04
PDG_K03	wyboru formy prowadzenia działalności gospodarczej, oceny ryzyka prowadzenia firmy i stworzenia biznesplanu.	DŹ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PDG_W01 PDG_K01 PDG_K02 PDG_K03	praca zaliczeniowa - projekt uruchomienia własnej działalności gospodarczej	w
PDG_W01 PDG_K01 PDG_K02 PDG_K03	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁸⁴ –	
w1	Pojęcie i klasyfikacja przedsiębiorcy, przedsiębiorstwa i firmy
w2	Formy prawne prowadzenia działalności gospodarczej
w3	Procedury zakładania działalności gospodarczej
w4	Możliwe formy opodatkowania działalności gospodarczej w Polsce
w5	Ochrona konkurencji i konsumentów
w6	Biznesplan

Metody dydaktyczne
Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, wykład z elementami dyskusji i analizy aktów prawnych

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

¹⁸⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Prawo gospodarcze dla ekonomistów i nie tylko, J. Gospodarek. Warszawa, Oficyna Wydawnicza SGH. 2019.
2	Prawne podstawy przedsiębiorczości, P. Horosz, J.R. Antoniuk Warszawa: Wolters Kluwer Polska
3	Własna firma krok po kroku: działaj skutecznie na każdym etapie rozwoju swojego biznesu, G. Krzemiń. Warszawa, MT Biznes, 2019.
4	Wybrane akty prawne z bazy isap.sejm.gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywienie i suplementacja w sporcie
	w języku angielskim	Nutrition and supplementation in sports
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_65a
	studia niestacjonarne	DND_65a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁸⁵	mgr Ewa Brodac					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, biochemii ogólna i żywności, anatomii człowieka oraz fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie.
C2	Przekazanie umiejętności opracowywania specjalnych diet oraz suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻSS_W01	zasady postępowania dietetycznego w sporcie oraz popularne diety w sporcie oraz ich zasadność stosowania	DŻ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ŻSS_W02	suplementy diety wyjaśnia działanie suplementów o naukowo potwierdzonej skuteczności ze szczególnym uwzględnieniem żywienia po znacznym wysiłku	DŻ_W11
ŻSS_W03	zapotrzebowania energetycznego ze względu na dyscyplinę sportu bądź inną formę aktywności oraz związek aktywności fizycznej z żywieniem.	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
ŻSS_U01	przeanalizować i zaprezentować dla wybranej dyscypliny sportu informacje w zakresie żywienia, nawadniania i suplementacji w cyklu treningowym	DŻ_U05
ŻSS_U02	zinterpretować wyniki z pomiaru składu ciała metodą BIA i zinterpretować wyniki oraz obliczyć indywidualne zapotrzebowanie energetyczne	DŻ_U01 DŻ_U05
ŻSS_U03	dostosować sposób żywienia do rodzaju podejmowanej aktywności fizycznej	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻSS_K01	dokonania analizy i krytycznej oceny dostępnych informacji na temat właściwego odżywiania w sporcie, ma świadomość swoich mocnych i słabych stron w tym zakresie.	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻSS_W01 ŻSS_W02 ŻSS_W03	egzamin	w
ŻSS_U01 ŻSS_U02 ŻSS_U03	kolokwia, sprawozdania	ćw.
ŻSS_K01	praca indywidualna na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia.
w2	Ogólne zasady żywienia sportowców.
w3	Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu sportowców.
w4	Zasady żywienia sportowców podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji.
w5	Suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu sportowców.
w6	Regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała.
w7	Wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a sport i żywienie.
w8	Żywienie i sport w przypadku nadciśnienia i choroby niedokrwiennej serca; dieta sportowa - laktoowoowegetariańska i wegetariańska.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie.
ćw2	Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo.
ćw3	Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody).
ćw4	Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (odnowa biologiczna, rehabilitacja).
ćw5	Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (redukcja masy ciała, zwiększenie masy ciała).
ćw6	Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca indywidualna

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	99	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Celejowa I. Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
2	Bean A. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
4	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia
	w języku angielskim	Functional and special-purpose food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_65b
	studia niestacjonarne	DND_65b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁸⁶	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
Ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	egzamin
	Ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyk

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
C2	Poznanie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności.
C3	Poznanie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹⁸⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZFP_W01	znajomość definicji i kategorii produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	DŻ_W01
ZFP_W02	znajomość zasad wykorzystania żywności w profilaktyce chorób dietozależnych	DŻ_W01
Umiejętności - potrafi:		
ZFP_U01	oszacować wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych	DŻ_U01
ZFP_U02	poprawnie znakować i formułować oświadczenia żywieniowe	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZFP_K01	współpracy w zespole	DŻ_K01
ZFP_K02	stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZFP_W01 ZFP_W02	egzamin	w
ZFP_U01 ZFP_U02	kolokwium, praca na ćwiczeniach, sprawozdania z ćwiczeń	ćw.
ZFP_K01 ZFP_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁸⁷ – wykład	
w1	Ogólna charakterystyka żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia.
w2	Zasady znakowania żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
w3	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności funkcjonalnej
w4	Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych. Substancje, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do żywności specjalnego i medycznego przeznaczenia żywieniowego
w5	Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa. Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym. Środki spożywcze bezglutenowe i niskosodowe - technologia i wymagania żywieniowe. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Odżywki a preparaty dietetyczne - podział, charakterystyka form, skład surowcowy, charakterystyka preparatów i składników stosowanych w szczególnych wymaganiach żywieniowych określonych grup osób. Charakterystyka ergogeników.
Forma zajęć¹⁸⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Zapoznanie się z dokumentami normalizacyjnymi regulującymi wprowadzanie na rynek i znakowanie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego
ćw2	Projektowanie informacji na etykiety i materiały reklamowe
ćw3	Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wysokobłonnikowej, wysokobiałkowej, wspomagającej profilaktykę osteoporozy.
ćw4	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej
ćw5	Środki spożywcze obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, w tym preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt

¹⁸⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁸⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Metody dydaktyczne

pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, Ocena eksponatów preparatów rynkowych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia, materiałów informacyjnych producentów.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	99	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa
2	Weiss T., Bor J. (2015) Żywność funkcjonalna, Wyd. Vital
3	Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London
4	Aktualne akty prawne dotyczące żywności wzbogacanej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona konsumenta
	w języku angielskim	Consumer protection
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_66a
	studia niestacjonarne	DND_66a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁸⁹	mgr Ewa Brodaczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności, towaroznawstwa żywności oraz normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności.

Cele przedmiotu
C1 Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OKO_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OKO_K01	rozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OKO_U01	kolokwium	w
OKO_K01	dyskusja na wykładzie	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Konkurencja, konkurencyjność, wolny rynek i potrzeba ich ochrony. Ochrona konkurencji i konsumentów – konteksty ekonomiczne.
w2	System ochrony konsumentów – źródła prawa, typologia praw konsumenckich – kwestie definicyjne.
w3	Wiedza wspomagająca ochronę konsumentów. Wykorzystanie badań dla potrzeb polityki konsumenckiej.
w4	Konsumencka świadomość praw i bariery utrudniające bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku.
w5	Ochrona konsumenta na rynku żywności.
w6	Ochrona konsumenta w umowach.
w7	Nieuczciwa reklama i promocja. Prawo konsumenta do ochrony prywatności. Prawo konsumenta do informacji.
w8	Skuteczne dochodzenie roszczeń przez konsumentów.
w9	Instytucje i systemy usprawniające realizację przez konsumenta jego praw.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Konsument na rynku - postawy i decyzje zakupowe pod red. Wolanin E.: Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza, 2010
3	Ochrona konsumenta przed szkodą wynikłą z użycia kosmetyku w prawie polskim i amerykańskim By: Dąbrowska D.; Kaniewski J., In: Zeszyty Naukowe / Akademia Ekonomiczna w Krakowie, 2006, vol. 28, Issue 718, P. 49-64. Language: Polish, Baza danych: BazEkon
4	Ochrona konsumenta w Polsce na tle polityki konsumenckiej Unii Europejskiej realizowanej w latach 2004-2014, Dąbrowska A. Handel Wewnętrzny. 2015, Issue 6, p24-35. 12p. Language: Polish, Baza

Literatura podstawowa i uzupełniająca

	danych: Business Source Ultimate
5	Ochrona konsumenta na rynku żywności jako dobra wspólnego w świetle negocjacji Transatlantyckiego Partnerstwa w dziedzinie handlu i inwestycji TTIP, By: Pachuca-Smulska B. In: Przedsiębiorczość i Zarządzanie : Zarządzanie dobrami. Dobra wspólne jako przedmiot ochrony prawnej, 2018, vol. 6, P. 145-156. Language: Polish, Baza danych: BazEkon

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nadzór sanitarno-higieniczny
	w języku angielskim	Sanitary and hygiene supervision
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_66b
	studia niestacjonarne	DND_66b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁹⁰	mgr Ewa Brodac					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności, towaroznawstwa żywności oraz normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności.

Cele przedmiotu
C1 Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NSE_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i problemy związane z zadaniami nadzoru sanitarno-higienicznego	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NSE_K01	rozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie ochrony sanitarno-epidemiologicznej,	DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NSE_U01	kolokwium	w
NSE_K01	dyskusja na wykładzie	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Bieżąca ocena stanu sanitarno-epidemiologicznego Polski.
w2	Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
w3	Obiekty turystyczne, poziom sanitarny, zagrożenia w wyniku przemieszczania się ludności.
w4	Odpady medyczne, komunalne i specyficzne.
w5	Metody redukcji i zapobiegania powstawaniu odpadów.
w6	Choroby zawodowe – rozpoznawanie i zapobieganie powstawaniu.
w7	Pojęcie HACCP – wdrażanie systemu zapobiegania skażeń żywności.
w8	Promocja zdrowia

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (red.): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Lublin 2010
3	Marcinkowski Jerzy T. (red): Higiena. Profilaktyka w zawodach medycznych. Dział Wydawnictw Akademia Medyczna w Poznaniu 2002.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce
	w języku angielskim	Laboratory Diagnostics in Dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-67a
	studia niestacjonarne	DND-67a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁹¹	Dr n farm Aldona Wierzbicka-Rucińska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z biologii, chemii objęta programem nauczania w szkole średniej

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami diagnostyki laboratoryjnej
C2	Praktyczne zastosowanie diagnostyki laboratoryjnej w leczeniu dietetycznym alergii, nietolerancji pokarmowych i przede wszystkim chorób dietoozależnych.
C3	Analiza diety i wpływu jej na wyniki badań laboratoryjnych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DLD-W01	czynniki wpływające na wyniki badań laboratoryjnych	DŻ_W11

¹⁹¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DLD-W02	wpływ diety, substancji leczniczych, ziół i używek na parametry diagnostyczne	DŻ_W12 DŻ_W11
DLD-W03	stan odżywienia człowieka, na podstawie wyników	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
DLD-U01	posługiwać się terminologią specjalistyczną z zakresu diagnostyki laboratoryjnej i zasad prawidłowego żywienia które wpływają na stężenie badanych parametrów laboratoryjnych	DŻ_U05
DLD-U02	wykonać, przeanalizować i zinterpretować podstawowe testy laboratoryjne oceniające wpływ diety, leków, ziół czy używek w poszczególnych stanach chorobowych	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DLD_K01	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu wpływu diety na badania laboratoryjne i poprawę stanu zdrowia lub utrzymania homeostazy	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DLD_W01 DLD_W02 DLD_W03	praca pisemna	w
DLD_U01 DLD_U02	sprawozdania z ćwiczeń	lab.
DLD_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁹² – wykład	
w1	Proces interpretacji wyniku badania laboratoryjnego- norma a wartości referencyjne
w2	Wyniki prawdziwie dodatnie oraz ujemne . Wyniki fałszywie dodatnie i fałszywie ujemne
w3	Zapoznanie z metodami badań laboratoryjnych.
w4	Analityka ogólna – badania moczu i kału. Podstawowe badania biochemiczne.
w5	Podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej
w6	Podstawowa diagnostyka laboratoryjna układów: krwiotwórczego, naczyniowo-sercowego, przewodu pokarmowego, endokrynologicznego
Forma zajęć¹⁹³ – laboratorium	
lab1	Analiza wyników badań laboratoryjnych , poznanie jak wygląda sprawozdanie z badania, wartości referencyjne
lab2	Wpływ czynników, czyli co to jest faza przedanalizyczna i jej wpływ na wyniki prawdziwie dodatnie oraz ujemne . Wyniki fałszywie dodatnie i fałszywie ujemne
lab3	Wykorzystanie metod badań laboratoryjnych w dietetyce.
lab 4	Analiza wyników -badania moczu i kału. Podstawowe badania biochemiczne.
lab 5	Analiza wyników hematologicznych, biochemicznych, serologicznych, immunochemicznych i innych
lab 6	Ocena laboratoryjna układów: krwiotwórczego, naczyniowo-sercowego, przewodu pokarmowego, endokrynologicznego

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych, w tym typu case study

Obciążenie pracą studenta

¹⁹² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁹³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	88	91	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce PZWL Wydawnictwo Lekarskie 2019
2	Solnica B. Diagnostyka laboratoryjna, PZWL, 2019
3	Ursinus L. Co mówi Twoja krew. Holistyczne spojrzenie na wyniki badań laboratoryjnych, Wyd. Vital, 2018

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nowoczesne techniki diagnostyczne
	w języku angielskim	Modern diagnostic techniques
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-67b
	studia niestacjonarne	DND-67b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁹⁴	Dr n farm Aldona Wierzbicka-Rucińska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z biologii, chemii objęta programem nauczania w szkole średniej

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami diagnostyki laboratoryjnej
C2	Praktyczne zastosowanie diagnostyki laboratoryjnej w leczeniu dietetycznym alergii, nietolerancji pokarmowych i przede wszystkim chorób dietoozależnych.
C3	Analiza diety i wpływu jej na wyniki badań laboratoryjnych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DLD-W01	czynniki wpływające na wyniki badań laboratoryjnych	DŻ_W11

¹⁹⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DLD-W02	metody instrumentalne, które wykorzystywane są w nowoczesnych aparatach diagnostycznych	DŻ_W12 DŻ_W11
DLD-W03	stan odżywienia człowieka, na podstawie wyników	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
DLD-U01	posiada umiejętność doboru analizatora diagnostycznego do celów dietetycznych	DŻ_U05
DLD-U02	wykonać, przeanalizować i zinterpretować podstawowe testy laboratoryjne oceniające wpływ diety, leków, ziół czy używek w poszczególnych stanach chorobowych	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DLD_K01	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu wpływu diety na badania laboratoryjne i poprawę stanu zdrowia lub utrzymania homeostazy	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DLD_W01 DLD_W02 DLD_W03	praca pisemna	w
DLD_U01 DLD_U02	sprawozdania z ćwiczeń	lab.
DLD_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć¹⁹⁵ – wykład	
w1	Proces interpretacji wyniku badania laboratoryjnego- norma a wartości referencyjne
w2	Wyniki prawdziwie dodatnie oraz ujemne . Wyniki fałszywie dodatnie i fałszywie ujemne
w3	Zapoznanie z metodami badań laboratoryjnych.
w4	Analityka ogólna – badania moczu i kału. Podstawowe badania biochemiczne.
w5	Podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej
w6	Podstawowa diagnostyka laboratoryjna układów: krwiotwórczego, naczyniowo-sercowego, przewodu pokarmowego, endokrynologicznego
Forma zajęć¹⁹⁶ – laboratorium	
lab1	Analiza wyników badań laboratoryjnych , poznanie jak wygląda sprawozdanie z badania, wartości referencyjne
lab2	Wpływ czynników, czyli co to jest faza przedanalizyczna i jej wpływ na wyniki prawdziwie dodatnie oraz ujemne . Wyniki fałszywie dodatnie i fałszywie ujemne
lab3	Wykorzystanie metod badań laboratoryjnych w dietetyce.
lab 4	Analiza wyników -badania moczu i kału. Podstawowe badania biochemiczne.
lab 5	Analiza wyników hematologicznych, biochemicznych, serologicznych, immunochemicznych i innych
lab 6	Ocena laboratoryjna układów: krwiotwórczego, naczyniowo-sercowego, przewodu pokarmowego, endokrynologicznego

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych, w tym typu case study

Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności

¹⁹⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁹⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	88	91	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce PZWL Wydawnictwo Lekarskie 2019
2	Solnica B. Diagnostyka laboratoryjna, PZWL, 2019
3	Ursinus L. Co mówi Twoja krew. Holistyczne spojrzenie na wyniki badań laboratoryjnych, Wyd. Vital, 2018

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Diety alternatywne
	w języku angielskim	Alternative diets
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-68a
	studia niestacjonarne	DNN_68a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ¹⁹⁷	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu fizjologii człowieka, fizjologii żywienia, chemii żywności, podstaw żywienia człowieka, podstaw dietetyki.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie konstrukcji, możliwości zastosowania i konsekwencji zastosowania wybranych diet alternatywnych w zdrowiu i chorobie. Nabycie przez studenta umiejętności krytycznej analizy i oceny alternatywnych modeli żywienia.
C2	Nabycie przez studenta umiejętności krytycznej analizy i oceny alternatywnych modeli żywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DIA_W01	zagadnienia z zakresu prawidłowego żywienia człowieka i odnosi je do alternatywnych modeli żywienia	DŻ_W10

¹⁹⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DIA_W02	zagadnienia z zakresu możliwego wpływu alternatywnych diet na stan zdrowia i odżywienia człowieka	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
DIA_U01	skutecznie wpływać na kształtowanie prawidłowych postaw i zachowań żywieniowych w społeczeństwie.	DŻ_U06
DIA_U02	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną, z uwzględnieniem możliwego zastosowania diet alternatywnych.	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIA_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DIA_W01 DIA_W02	egzamin w formie pisemnej	w
DIA_U01 DIA_U02	kolokwium, referat lub prezentacja multimedialna	ćw.
DIA_K01	praca na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ¹⁹⁸ – wykład	
w1	Rekomendacje dotyczące żywienia osób zdrowych - przypomnienie.
w2	Rekomendowany rozkład makroskładników w diecie. Dopuszczalny zakres odstępstw w ramach zalecanego żywienia.
w3	Najczęściej spotykane w literaturze diety alternatywne -podstawowa charakterystyka.
w4	Analiza wybranych diet niskowęglowodanowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
w5	Analiza wybranych diet wysokobiałkowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
w6	Analiza wybranych diet wysokotłuszczowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
w7	Analiza wybranych diet o energetyczności niższej niż 1000 kcal/doba. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
w8	Analiza wybranych diet eliminacyjnych, stosowanych bez wskazań medycznych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
w9	Analiza innych diet alternatywnych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
Forma zajęć ¹⁹⁹ – ćwiczenia	
ćw1	Rekomendacje dotyczące żywienia osób zdrowych.
ćw2	Rekomendowany rozkład makroskładników w diecie. Dopuszczalny zakres odstępstw w ramach zalecanego żywienia.
ćw3	Najczęściej spotykane w literaturze diety alternatywne - podstawowa charakterystyka. Przegląd aktualnych trendów.
ćw4	Analiza wybranych diet niskowęglowodanowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko.
ćw5	Analiza wybranych diet wysokobiałkowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko.
ćw6	Analiza wybranych diet wysokotłuszczowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko.
ćw7	Analiza wybranych diet o energetyczności niższej niż 1000 kcal/doba. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko.
ćw8	Analiza wybranych diet eliminacyjnych, stosowanych bez wskazań medycznych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?

¹⁹⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

¹⁹⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

ćw9	Analiza innych diet alternatywnych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?
-----	--

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie obserwacji i oceny, ćwiczenia.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
3	Langley-Evans S. „Żywnienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
4	Jarosz M. i współ.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
5	Hasik J., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2020.
7	Białokoz-Kalinowska I., Zapolska J., Piotrowska-Jastrzębska J. Kontrowersje w leczeniu dietetycznym otyłości. <i>Pediatrics i Medycyna Rodzinna</i> 2008, Tom 4 Nr 4, s. 253-256.
8	Ruxer J., Mozdzan M., Loba J. Dieta Atkinsa a leczenie otyłości. <i>Advances in Clinical and Experimental Medicine</i> , 2005, Tom 14, Nr 5, s. 1027–1032.
9	Kiedrowski M., Gajewska D. Co powinien wiedzieć lekarz rodzinny o popularnych „dietach odchudzających” i samym odchudzaniu? <i>Medycyna Rodzinna</i> 2013, Nr 3 s. 95-98.
10	Zachorska- Markiewicz B. Kontrowersje wokół diet. <i>Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii</i> , 2005, Tom 1, Nr 1, s.9-14.
11	Szostak W.B., Białkowska M., Cichońska A., Kłosiewicz-Latoszek L., Cybulska B. Ocena zasadności „Diety Optymalnej” w profilaktyce metabolicznych chorób cywilizacyjnych. <i>Instytut Żywności i Żywienia</i> , Warszawa 2004.
12	Wyka J., Malczyk E., Misiarz M., Zołoteńka-Synowiec M., Całyniuk B., Baczyńska S. Assessment of food intakes for women adopting the high protein Dukan diet. <i>Roczniki Państwowego Zakładu Higieny</i> , 2015, Tom 66, Nr2, s.137-142
13	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietoprofilaktyka w gastronomii
	w języku angielskim	Dietary prevention in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_68b
	studia niestacjonarne	DND_68b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁰⁰	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, podstaw dietetyki, podstaw żywienia zbiorowego, organizacji pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym, klinicznego zarysu chorób.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad i możliwości zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DWG_W01	wpływ różnego rodzaju żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka.	DŻ_W08
DWG_W02	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoprofilaktyki	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		

²⁰⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DWG_U01	skutecznie wpływać na kształtowanie prawidłowych postaw i zachowań żywieniowych w społeczeństwie.	DŻ_U06
DWG_U02	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania i dietoprofilaktyki	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIA_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DWG_W01 DWG_W02	egzamin w formie pisemnej	w
DWG_U01 DWG_U02	kolokwium, referat lub prezentacja multimedialna	ćw.
DWG_K01	praca na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁰¹ – wykład	
w1	Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego
w2	Dietoprofilaktyka wybranych chorób żołądka
w3	Dietoprofilaktyka wybranych chorób jelit
w4	Dietoprofilaktyka wybranych chorób wątroby i dróg żółciowych
w5	Dietoprofilaktyka wybranych chorób trzustki
w6	Dietoprofilaktyka wybranych chorób nerek.
w7	Dietoprofilaktyka wybranych chorób układu kostno-stawowego
w8	Dietoprofilaktyka wybranych chorób nowotworowych
w9	Dietoprofilaktyka – przegląd wybranych trendów.
Forma zajęć ²⁰² – laboratoria	
ćw1	Pogłębiona analiza literatury - aktualne trendy i potrzeby w dietoprofilaktyce.
ćw2	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób układu krążenia. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie układu krążenia.
ćw3	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych.
ćw4	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób neurodegeneracyjnych. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie neurodegeneracyjnej.
ćw5	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób nowotworowych. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w nowotworze jelita grubego.
ćw6	Ocena zawartości węglowodanów w produktach z wykorzystaniem zamienników cukru - przegląd asortymentów produktów spożywczych.
ćw7	Ocena zawartości białek w produktach z wykorzystaniem zamienników białek - przegląd asortymentów produktów spożywczych
ćw8	Ocena zawartości tłuszczów w produktach z wykorzystaniem zamienników tłuszczu - przegląd asortymentów produktów spożywczych.
ćw9	Ocena zawartości błonnika pokarmowego w produktach z wykorzystaniem zamienników - przegląd asortymentów produktów spożywczych.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie obserwacja i oceny, ćwiczenia.

²⁰¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁰² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
3	Langley-Evans S. „Żywienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
4	Jarosz M. i współ.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
5	Hasik J., Gawęcki J., Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2020.
7	Gajewska D., Myszkowiak-Ryciak J. Wybrane problemy dietoprofilaktykii dietoterapii chorób przewlekłych. Publikacje Polskiego Towarzystwa Dietetyki. Warszawa 2016.
8	Fiedurek J. Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wyd. UMCS .Lublin 2007
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zaburzenia w odżywianiu
	w języku angielskim	Eating disorders
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD-69
	studia niestacjonarne	DND_69
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁰³	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu podstawy żywienia, psychodietetyka i dietoterapia

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu podstawowych pojęć psychologii, zjawisk i procesów psychicznych, które determinują zachowania żywieniowe człowieka.
C2	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu uwarunkowań, rodzajów i charakterystyki zaburzeń odżywiania

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZWO_W01	zagadnienia zaburzenia odżywiania o różnym podłożu	DŻ_W18
Umiejętności - potrafi:		

²⁰³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ZWO_U01	skutecznie kształtuje prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe	DŻ_U06
ZWO_U02	opracować zalecenia dotyczące odżywiania w różnych jednostkach chorobowych związanych z odżywianiem	DŻ_U09
ZWO_U03	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	DŻ_U19
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZWO_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie zaburzeń odżywiania	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZWO_W01	zaliczenie pisemne	w
ZWO_U01 ZWO_U02 ZWO_U03	kolokwium, referat lub prezentacja multimedialna	ćw.
ZWO_K01	praca na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁰⁴ – wykład	
w1	Funkcje jedzenia.
w2	Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
w3	Postawy względem żywności i żywienia.
w4	Typologia zachowań żywieniowych.
w5	Regulacja zachowań żywieniowych przez motyw i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój.
w6	Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe.
w7	Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe.
w8	Profilaktyka zaburzeń związanych z jedzeniem.
w9	Zaburzenia odżywiania – anoreksja
w10	Zaburzenia odżywiania – bulimia i kompulsywne objadanie.
w11	Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych
w12	Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej
w13	Niespecyficzne zaburzenia odżywiania się - zespół jedzenia nocnego, zaburzenie odżywiania się związane ze snem. Bigoreksja i ortoreksja
w14	Pica, zespół przeżuwania, unikanie/ograniczanie przyjmowania pokarmów
w15	BED - Napady objadania się
Forma zajęć ²⁰⁵ – ćwiczenia	
ćw1	Zasady postępowania terapeutycznego z określeniem roli dietetyka
ćw2	Styl życia, składniki stylu życia
ćw3	Co mnie „gniecie”? Co to jest stres i jak sobie z nim radzić? 4 2
ćw4	Psychologiczne uwarunkowania i psychologiczne mechanizmy zaburzeń odżywiania w okresie dzieciństwa, dojrzewania i dorosłości.
ćw5	Czy wygląd jest miarą wartości człowieka?
ćw6	Ciało z perspektywy kulturowej. Sposób doświadczania ciała u kobiet i mężczyzn - ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu.
ćw7	Czy rodzice rozumieją swoje dzieci, czy dzieci rozumieją rodziców? – ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu z rodzicami i z dzieckiem.
ćw8	Uzależnienie od jedzenia – ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu.
ćw9	Jak dbać o zdrowie? – ćwiczenie umiejętności edukowania pacjenta z zaburzeniami odżywiania

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie obserwacji i oceny,

²⁰⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁰⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ogden J.: Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wydawnictwo UJ, Kraków 2011
2	Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2008
3	Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa 2007.
4	Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M.: Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa 2007
5	Niewiadomska I., Kulik A., Hajduk A.: Jedzenie. Wyd. KUL, Lublin 2005

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Alergie i nietolerancje pokarmowe
	w języku angielskim	Allergies and food intolerances
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_70
	studia niestacjonarne	DND_70
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁰⁶	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza z anatomii człowieka, fizjologii człowieka, podstawy biochemii oraz zasady konstruowania diet

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu dietoterapii i dietoprofilaktyki
C2	Zapoznanie z mechanizmami nadwrażliwości na pokarm układu immunologicznego, właściwościami głównych alergenów w żywności oraz metodami ich detekcji
C3	Nabycie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ANP_W01	zarys chorób współczesnych chorób alergicznych oraz nadwrażliwości na leki i pokarm	DŻ_W01

²⁰⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ANP_W02	poszczególne typy alergenów środowiskowych oraz ocenić ich wpływ na rozwój alergii	DŻ_W12
Umiejętności - potrafi:		
ANP_U01	posługiwać się terminologią specjalistyczną z zakresu alergologii i immunoterapii	DŻ_U10
ANP_U02	diagnozować problemy żywieniowe, dobytą wiedzę praktyczną do rozróżnienia alergii od nietolerancji pokarmowej	DŻ_U05 DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ANP_K01	przedstawiania i dyskusowania nad zagadnieniami związanymi z zaburzeniami funkcjonowania układu odpornościowego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ANP_W01 ANP_W02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
ANP_U01 ANP_U02	wykonanie zadań na ćwiczeniach	lab.
ANP_K01	praca zaliczeniowa z wykładu, wykonanie zadań na ćwiczeniach	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁰⁷ – wykład	
w1	Alergie i nietolerancje pokarmowe – definicja, etiologia, mechanizm, przyczyny, różnice, reakcje organizmu, diagnostyka, konsekwencje, narażenie na składniki alergizujące żywności w różnych grupach wiekowych
w2	Wpływ przetwarzania żywności na alergenicność, żywność hypoalergiczna
w3	Alergizujące składniki pokarmowe, alergie krzyżowe, alergie wziewne, dietoterapia, profilaktyka, wstrząs anafilaktyczny, fotoalergie
w4	Składniki żywności wywołujące nietolerancje; choroba trzewna – diety eliminacyjne, nietolerancje pokarmowe w chorobach metabolicznych
Forma zajęć ²⁰⁸ – laboratorium	
lab1	Żywność hypoalergiczna – analiza etykiet produktów spożywczych; Alergizujące składniki żywności – analiza etykiet produktów spożywczych
lab2	Określanie alergenicności pokarmów na podstawie ich składu komponentowego
lab3	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną alergią pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab4	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną nietolerancją pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab5	Projekt 1. Interwencja żywieniowa - analiza i poprawa jadłospisu osoby z alergią i/lub nietolerancją pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab6	Prezentacja multimedialna projektu 1 z wykorzystaniem programu graficznego

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, program komputerowy Nuvero

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne
			stacjonarne niestacjonarne

²⁰⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁰⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa 2010.
3	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019.
4	Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. HelpMed s.c, 2015

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Komputerowy system wspomaganie w żywieniu
	w języku angielskim	The computer-assisted nutrition system
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_71
	studia niestacjonarne	DND_71
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁰⁹						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
------------------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Umiejętność obsługi komputera, smartfonu, Swobodne wykorzystywanie sieci Internet oraz wiedzy z zakresu tworzenia diety

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie studentom aplikacji i możliwości jakie one oferują w celu wsparcia ich przy tworzeniu diet i jadłospisów
C2	Swobodna obsługa programów specjalistycznych w zakresie tworzenia diet
C3	Właściwa analiza wyników wygenerowanych poprzez programy komputerowe

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KSW_U01	obsłużyć specjalistyczne programy komputerowe, poprawnie wprowadza dane oraz interpretuje otrzymane wyniki	DŻ_U09 DŻ_U16 DŻ_U18 DŻ_U19

²⁰⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
		DŻ_U21
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KSW_K01	odpowiedzialnego i zindywidualizowanego przygotowywać analizy, programu żywnościowe oraz udzielać porad z zakresu dietetyki w sposób zrozumiały przy wykorzystaniu wyników działania wybranych aplikacji specjalistycznych	DŻ_K01 DŻ_K04 DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NNK_U01	ocena projektów indywidualnych, ich zaawansowania	ćw.
NNK_K01	obserwacja pracy studenta podczas zajęć, przygotowania do zajęć i terminowości oddawania projektów	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²¹⁰ – laboratoria	
ćw	Tworzenie jadłospisów wczoraj i dziś – kluczowe etapy pracy
ćw2	Opracowanie jadłospisu w sposób tradycyjny – z użyciem tabel wartości odżywczych produktów i potraw. Wsparcie procesu arkuszem kalkulacyjnym.
ćw3	Przegląd popularnych programów komputerowych do tworzenia jadłospisów
ćw4	Mobilne aplikacje wspierające proces tworzenia diety dla osób nie będących specjalistami w dziedzinie dietetyki
ćw5	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz I
ćw6	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym, generowanie i modyfikowanie jadłospisów cz II
ćw7	Analiza otrzymanych w programie danych
ćw8	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz III – co można zrobić lepiej?
ćw9	Zaawansowana obsługa programów wspierających pracę dietetyka, specjalistyczne wymagania pacjentów
ćw10	Generowanie raportów, jadłospisów, metody udostępniania wyników
ćw11	Samodzielna praca z programem – przygotowywanie programów żywieniowych dla zadanych przypadków
ćw12	Aplikacje mobilne do użytku nieprofesjonalnego – jak z nich korzystać? Praca z wybraną aplikacją
ćw13	Aplikacje mobilne do użytku nieprofesjonalnego jako wsparcie pacjenta w procesie diety
ćw14	Cyfrowe narzędzia do komunikacji z pacjentem i wsparciem go w procesie. Doradztwo zdalne
ćw15	Samodzielna praca z programem – przygotowywanie programów żywieniowych dla zadanych przypadków

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, analiza przypadku, metoda projektów

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

²¹⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2, 2019
2	Wirtyny internetowe(dokumentacja) wybranych i omawianych na zajęciach narzędzi

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe III
	w języku angielskim	Diploma seminar III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_72
	studia niestacjonarne	DND_72
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²¹¹	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	5	5		

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów specjalistycznych kierunku

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnie dyskutowanych w literaturze naukowej problemów z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/psychodietetyki oraz edukacji żywieniowej.
C2	Poznanie procesu opracowania wybranego problemu z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/ psychodietetyki oraz edukacji żywieniowej, w tym poszukiwania specjalistycznego piśmiennictwa, jego selekcji, analizy, krytycznej oceny.
C3	Poznanie zasad prezentacji ustnych, zaprezentowanie własnej pracy dyplomowej na forum grupy i umiejętności jej przedyskutowania.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDIII_U01	potrafi samodzielnie opracować problem badawczy, w zakresie poradnictwa	DŻ_U21

²¹¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/Psychodietetyki/edukacji żywieniowej oraz zaprezentować go podczas seminarium i przedyskutować na forum grupy.	
SDIII_U02	zaprezentować własną pracę dyplomową na forum grupy i przedyskutować ją.	DŻ_U19
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDIII_K01	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz dbałości o prestiż zawodu dietetyka,	DŻ_K02
SDIII_K02	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w zakresie sposobu odżywiania i stylu życia	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDIII_U01 SDIII_U02 SDIII_K01 SDIII_K02	prezentacja multimedialna wybranego i opracowanego problemu z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/psychodietetyki/edukacji żywieniowej oraz własnej pracy dyplomowej	Ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²¹² –	
ćw1	Wybór przez studentów zaproponowanych przez prowadzącego tematów do opracowania i przygotowanie prezentacji. Przygotowanie do obrony pracy dyplomowej, ustalenie harmonogramu prezentacji przygotowywanych przez studentów prac dyplomowych (celu pracy, hipotez badawczych, materiału i metod, wyników oraz wniosków).
ćw2	Prezentacje multimedialne opracowanych przez studentów tematów dotyczących poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/psychodietetyki/żywienia klinicznego/edukacji żywieniowej oraz dyskusja nad nimi.
ćw3	Prezentacje multimedialne prac dyplomowych poszczególnych studentów i dyskusja nad nimi.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadku, burza mózgów, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	117	129	117	129

²¹² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	150	150
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			5	5

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Artykuły wskazane przez prowadzącego.
2	Derkacz A. Praca dyplomowa - 3, 2, 1, start!. Towarzystwo Wydawnictw Naukowych Libropolis Sp.z.o.o (e-book), Łódź, 2021.
3	Lenar P. Sekrety skutecznych prezentacji multimedialnych (e-book). Wyd. Helion, Gliwice, 2011, (Wydanie II)
4	Prezentacje multimedialne w wystąpieniach naukowych pod red. Antczak M. Wyd. Wydawnictwo Naukowe i Edukacyjne SBP, Warszawa, 2023.
5	Żółtowski B, Żółtowski M. Poradnik kreatywnego twórcy. Seminarium dyplomowe. Prace dyplomowe. Wyd. Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych
	w języku angielskim	Technology design in catering establishments
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_46
	studia niestacjonarne	DNZ_46
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	III	
Semestr studiów	V	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²¹³	dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	Egzamin
	Laboratorium	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Ogólna wiedza na temat technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad prawidłowej organizacji zakładów gastronomicznych z uwzględnieniem aspektów organizacyjno-funkcyjnych, higienicznych, techniczno - technologicznych oraz z zakresu doboru i ustawienia wyposażenia technologicznego. dokumentacji projektowej poprzez wykorzystanie programów wspomagających kreślenie projektów (podstawowy zakres programu AutoCAD)
C2	Poznanie zasad opracowania wytycznych do projektu, zasad obliczenia powierzchni pomieszczeń, tworzenia układu funkcjonalnego obiektu oraz warunkami techniczno - środowiskowymi w poszczególnych obszarach technologicznych obiektu gastronomicznego. Zdobywa również umiejętności przygotowania

²¹³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PTZ_W01	ma wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii	DŹ_W13
Umiejętności - potrafi:		
PTZ_U01	posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego	DŹ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PTZ_K01	potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego	DŹ_K02
PTZ_K02	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny	DŹ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PTZ_W01	egzamin	w
PTZ_U01	kolokwium, dyskusja nad realizowanym projektem	lab.
PTZ_K01 PTZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²¹⁴ – wykład	
w1	Pojęcie projektowania technologicznego. Typy projektów
w2	Planowanie i przebieg procesu inwestycyjnego
w3	Zasady prawidłowego układu funkcjonalnego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów (magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, socjalny, konsumencki) i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych.
w4	Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń obiektów gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń zaplecza gastronomicznego
Forma zajęć²¹⁵ – laboratorium	
lab1	Składowe dokumentacji projektowej projektu technologicznego
lab2	Zapoznanie z programem AutoCad, wspomagającym proces projektowania technologicznego.
lab3	Opracowanie wytycznych projektowych
lab4	Oznaczenia urządzeń technologicznych
lab5	Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, obliczenia wielkości zatrudnienia, opracowanie układu funkcjonalnego obiektu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, wykreślenie rysunków projektowych, w tym układu funkcjonalnego i ustawienia wyposażenia technologicznego z naniesieniem dróg technologicznych

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ,dyskusja nad realizowanym projektem

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne

²¹⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²¹⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Bilska B., Grzezińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Grzezińska J. W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych., Wyd. SGGW, Warszawa.
3	Kołożyn – Krajewska D. (red.) (2003): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa
4	Kucharz & Gastronom. Vademecum. (20012): REA, Warszawa– praca zbiorowa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy systemów zarządzania i zarządzanie środowiskowe
	w języku angielskim	Principles of management systems and environmental management
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_47a
	studia niestacjonarne	DNZ_47a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²¹⁶	Prof. dr hab. Wojciech Lipiński					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
C2	Znajomość wymogów oraz zasad wdrażania systemów zarządzania
C3	Umiejętność podejmowania działań w zakresie zarządzania na poziomie organizacji

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZAS_W01	regulacje prawne i zasady dotyczące systemów zarządzania oraz	DŻ_W14

²¹⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	funkcjonowania systemów zarządzania środowiskowego	
Umiejętności - potrafi:		
ZAS_U01	przygotować, wdrożyć i stosować zasady związanych z systemami zarządzania	DŹ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZAS_K01	oceny oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na środowisko	DŹ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZAS_W01	egzamin	w
ZAS_U01	kolokwium	ćw.
ZAS_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw., W

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²¹⁷ – wykład	
w1	Wprowadzenie, definicje, podstawowe akty prawne w systemach zarządzania i zarządzania środowiskowego
w2	Podstawy systemów zarządzania
w3	Normy w systemach zarządzania
w4	Systemy zarządzania a procesy produkcji, usług i nadzoru
w5	System akredytacji i certyfikacji
w6	Programy badań biegłości
w7	Ekonomiczne aspekty systemów zarządzania
w8	Systemy zarządzania a bezpieczeństwo przedsiębiorcy
w9	Certyfikacja personelu
w10	Zakres prawnej ochrona środowiska w Polsce
w11	Zarządzanie środowiskowe
Forma zajęć ²¹⁸ – ćwiczenia	
ćw1	tworzenie dokumentu systemowego
ćw2	opracowanie procedury technicznej
ćw3	system doskonalenia kompetencji
ćw4	program badania biegłości
ćw5	plan auditu, proces auditu, wyniki auditu,
ćw6	przegląd systemu zarządzania

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wprowadzenie teoretyczne z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin	30	18	15	9

²¹⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²¹⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Poskrobko B., <i>Zarządzanie środowiskiem</i> , PWE, Warszawa 2007.
2	Marcinkowski A, Huryń, B, Ostrowski K.M., Szydłowski M. 2010. <i>Ekozarządzanie w przedsiębiorstwie</i> . CIŚ, Warszawa
3	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1221/2009 z dnia 25 listopada 2009 r. w sprawie dobrowolnego udziału organizacji w systemie ekozarządzania i audytu we Wspólnocie (EMAS)
4	Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ekozarządzania i audytu (EMAS) (Dz. U. poz. 1060)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności
	w języku angielskim	Normalization, standardization and certification of food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_47b
	studia niestacjonarne	DNZ_47b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²¹⁹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności oraz ekologicznego i konwencjonalnego pozyskiwania roślinnych i zwierzęcych surowców żywnościowych"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności w zapewnieniu żywności o wysokiej jakości
C2	Zapoznanie studentów z rodzajami certyfikatów nadawanych żywności i procedurami certyfikacyjnymi oraz z metodologią przeprowadzania audytów.
C3	Nabywanie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze certyfikacyjnej wyrobu i procesu.

²¹⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NSC_W01	norm, standardy i możliwości uzyskania certyfikatów, zna i rozumie ich	DŻ_W05 DŻ_W06
NSC_W02	znaczenie norm, standardów i certyfikatów dla jakości produktów, producentów oraz klientów	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
NSC_U01	uczestniczyć w procedurach normalizacyjnych, standaryzacyjnych i certyfikacyjnych	DŻ_U01 DŻ_U06
NSC_U02	określić niezbędne dokumenty do przygotowania, realizacji i uczestniczenia w audytach różnego rodzaju.	DŻ_U11 DŻ_U17
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NSC_K01	ma świadomość znaczenia normalizacji, standaryzacji i certyfikacji dla społeczeństwa i ma świadomość konieczności doksztalcania się w tym zakresie.	DŻ_K02 DŻ_K09 DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NSC_W01 NSC_W02	praca pisemna	w
NSC_U01 NSC_U02	kolokwium, projekty	ćw.
NSC_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²²⁰ – wykład	
w1	Normalizacja, standaryzacja, certyfikacja – wprowadzenie.
w2	Przegląd norm, standardów i certyfikatów dotyczących żywności.
w3	Organizacje normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne w zakresie żywności funkcjonujące na poziomie światowym, europejskim i krajowym.
w4	Procedury normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne.
w5	Audity – rodzaje.
w6	Audity – przebieg.
w7	Audity – wymagania w stosunku do audytora
Forma zajęć²²¹ – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Wybór tematów do opracowania prezentacji .
ćw2	Obligatoryjność i dobrowolność norm w przemyśle żywnościowym.
ćw3	Procedura certyfikacji – podstawowa dokumentacja.
ćw4	Opracowanie planu i programu auditu.
ćw5	Przebieg auditu.
ćw6	Audit systemu – studium przypadku.
ćw7	Audit produktu – studium przypadku.
ćw8	Prezentacje opracowanych projektów

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie zadań praktycznych

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne

²²⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²²¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	70	43	49
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011.
2	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F, Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa 2004.
3	Ziajka S., Dzwolak W., Praktyczny audit systemu HACCP, Wydawnictwo Studio 108, Olsztyn, 2000.
4	Zadernowski M., Audit wewnętrzny HACCP, GMP, GHP - poradnik praktyczny, ODDK, Gdańsk, 2004.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Planowanie żywienia
	w języku angielskim	Nutrition planning
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_48
	studia niestacjonarne	DNZ_48
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²²²	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
laboratorium	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw dietetyki oraz podstaw żywienia człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia ludzi zdrowych, w różnych grupach wiekowych.
C2	Nabycie przez studenta umiejętności odnajdywania wad w żywieniu ludzi zdrowych oraz umiejętności oceny ich wpływu na zdrowie.
C3	Ukształtowanie świadomości dotyczącej prawidłowego żywienia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PLZ_W01	potrzebę planowania prawidłowego odżywiania i wpływu żywności na zdrowie człowieka,	DŻ_W09 DŻ_W10

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PLZ_U01	formułować zalecenia dotyczące planu żywieniowego oraz dostosowywać je do sposobu życia poszczególnych osób i grup żywieniowych	DŻ_U04 DŻ_U05 DŻ_U09 DŻ_U12 DŻ_U19
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PLZ_K01	pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PLZ_W01	egzamin	w
PLZ_U01	kolokwium	ćw.
PLZ_K01	praca indywidualna na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Mechanizmy regulacji spożycia pokarmu
w2	Metody oceny żywienia i odżywienia pacjenta
w3	Modele zaleceń żywieniowych, normy żywienia
w4	Zasady układania jadłospisów
w5	Ocena jadłospisów
w6	Bilansowanie składników pokarmowych
w7	Rozpoznanie niedożywienia, rodzaje niedożywienia. Leczenie żywieniowe w stanach ciężkiego niedożywienia
w8	Przekarmienie – konsekwencje czynnościowe i kliniczne. Leczenie otyłości.
w9	Jadłowstręt psychiczny i bulimia, zespół jedzenia nocnego
w10	Dietoterapia w zespole metabolicznym
w11	Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży
w12	Żywnienie w okresie andropauzy i menopauzy
w13	Odrębności żywieniowe w warunkach wzmożonego wysiłku fizycznego
w14	Dieta oparta o indeksy glikemiczne i miejsce jej zastosowania
w15	Planowanie jadłospisów
Forma zajęć – ćwiczenia	
lab1	Mechanizmy regulacji spożycia pokarmu – charakterystyka mechanizmów -ćwiczenia.
lab2	Metody oceny żywienia i odżywienia pacjenta – zastosowanie różnych formularzy oceny.
lab3	Modele zaleceń żywieniowych, normy żywienia – zapoznanie z normami dla różnych grup ludności i zastosowanie ich w praktyce.
lab4	Zasady układania jadłospisów - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych.
lab5	Bilansowanie składników pokarmowych – ćwiczenie
lab6	Ocena jadłospisów – zastosowanie różnych formularzy oceny
lab7	Rozpoznanie niedożywienia, rodzaje niedożywienia. Leczenie żywieniowe w stanach ciężkiego niedożywienia – planowanie jadłospisów.
lab8	Przekarmienie – konsekwencje czynnościowe i kliniczne. Leczenie otyłości - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów o obniżonej kaloryczności.
lab9	Jadłowstręt psychiczny i bulimia, zespół jedzenia nocnego – opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów o zwiększonej kaloryczności.
lab10	Dietoterapia w zespole metabolicznym – opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów
lab11	Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży – opracowanie jakościowych i ilościowych

	wytucznych. Planowanie jadłospisów.
lab12	Żywnienie w okresie andropauzy i menopauzy - opracowanie jakościowych i ilościowych wytucznych. Planowanie jadłospisów.
lab13	Odrębności żywieniowe w warunkach wzmożonego wysiłku fizycznego opracowanie jakościowych i ilościowych wytucznych. Planowanie jadłospisów
lab14	Dieta oparta o indeksy glikemiczne i miejsce jej zastosowania – planowanie jadłospisów.
lab15	Planowanie jadłospisów – posumowanie i ćwiczenie umiejętności.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna oraz grupowa (rozwiązywanie zadań)

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	111	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu 1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Receptury gastronomiczne
	w języku angielskim	Catering recipes
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-49
	studia niestacjonarne	DNZ-49
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²²³	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, towaroznawstwa, dietetyki, żywienia zbiorowego, organizacji pracy w żywieniu zbiorowym.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad opracowywania receptur gastronomicznych i procesu technologicznego produkcji potraw o określonych funkcjach (w tym prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych do żywienia zbiorowego i dla klienta indywidualnego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
REG_W01	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów potraw, także przy wykorzystaniu programów komputerowych	DŻ_W08
REG_W02	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw	DŻ_W09

²²³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	i napojów, z uwzględnieniem nowoczesnych trendów.	
Umiejętności - potrafi:		
REG_U01	Wykorzystać zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego oraz zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo żywności	DŻ_U03
REG_U02	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.	DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
REG_K01	zrozumienia potrzeby projektowania potraw i wagi wyposażenia w specjalistyczny sprzęt.	DŻ_K05
REG_K02	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu z wykorzystaniem prawidłowo przygotowanych receptur gastronomicznych.	DŻ_K06

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
REG_W01 REG_W02	egzamin/ lub praca zaliczeniowa z wykładu	w
REG_U01 REG_U02	kolokwium, projekt/ sprawozdanie z opracowywania potraw	lab.
REG_K01 REG_K02	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²²⁴ – wykład	
w1	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem potraw.
w2	Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym potraw.
w3	Receptury gastronomiczne – zasady tworzenia, budowa, funkcje w planowaniu i rozliczaniu żywienia. Przykładowe receptury gastronomiczne.
w4	Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym
Forma zajęć²²⁵ – laboratoria	
ćw1	Przedstawienie założeń projektu; stworzenie jadłospisu wraz z recepturami gastronomicznymi dla zadanego przypadku. Opracowanie wstępnej koncepcji.
ćw2	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta podstawowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw3	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta łątwostrawna (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw4	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - ubogoresztkowa i bogatoresztkowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw5	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw6	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw7	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta bogatobiałkowa i nikobiałkowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury,

²²⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²²⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

	wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw8	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw9	Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania.
ćw10	Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowane potrawy.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja receptur

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	102	120	58	70
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarnecka-Skubina E. Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Czarnecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
5	Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT Warszawa 2007.
6	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy ekotoksykologii
	w języku angielskim	Basics of ecotoxicology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_50a
	studia niestacjonarne	DNZ_50a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²²⁶	Prof. dr hab. Wojciech Lipiński					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych, wiedza chemiczna

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PET_W01	regulacje prawne i podstawe zasad dotyczących substancji skażających żywność	DŻ_W14

²²⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PET_U01	przygotować, wdrażać i stosować zasady związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PET_K01	oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PET_W01	zaliczenie z oceną	w
PET_U01	kolokwium	ćw.
PET_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ćw., w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²²⁷ – wykład	
w1	Skutki chemizacji agroekosystemów
w2	Elementy biogeochemii metali ciężkich
w3	Elementy reakcji roślin na czynniki chemiczne
w4	Pojęcie toksyczności, trucizny i zatrucia, przyczyny zatruc
w5	Wybrane zagadnienia podstaw chemizmu komórki
w6	Wybrane substancje chemiczne skażające środowisko
w7	Pierwiastki śladowe w glebach, roślinach i organizmach zwierzęcych na obszarach nie objętych bezpośrednim wpływem zanieczyszczeń
Forma zajęć ²²⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzanie pierwiastków śladowych do gleby na skutek stosowania agrochemikaliów
ćw2	Model spożycia i zanieczyszczenia żywności oraz ich wpływ na codzienne i tygodniowe pobieranie w diecie kontaminantów przez konsumentów
ćw3	Azotany w wodzie i żywności

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wprowadzenie teoretyczne z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium,	57	69	42	48

²²⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²²⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rejmer P.: 1997. Podstawy ekotoksykologii, Wyd. Ekoinżynieria, Lublin
2	Toksyczne substancje chemiczne pod red. W. Lipińskiego, Radom 2012
3	Kabata-Pendias A., Pendias H.: 1999. Biogeochemia pierwiastków śladowych. PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Urządzenie i wyposażenie techniczne w zakładach gastronomicznych
	w języku angielskim	Installation and technical equipment of catering establishments
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_50b
	studia niestacjonarne	DNZ_50b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	III	
Semestr studiów	V	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²²⁹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
Ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Brak

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
UTZ_W01	sprzęty odpowiednie do prowadzenia procesów jednostkowych w technologii gastronomii; maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw, ich elementy, zasadę działania zastosowanie i użytkowanie zgodnie z przepisami	DŻ_W13 DŻ_U14

²²⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	BHP i ergonomią pracy	
Umiejętności - potrafi:		
UTZ_U01	czytać dokumentację techniczno-ruchową i odnaleźć w dokumentacji technicznej urządzeń podstawowe parametry techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i na ich podstawie dobierać maszyny do prowadzonych procesów; obliczać wydajność maszyn i urządzeń	DŹ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
UTZ_K01	przedsiębiorczego działania i współpracy w zespole z zachowaniem zasad etyki zawodowej kreatywnego rozwiązywania zadań praktycznych	DŹ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
UTZ_W01	zaliczenie na ocenę,	w
UTZ_U01	kolokwium, wykonanie projektów	ćw.
UTZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²³⁰ – wykład	
w1	Dobór i charakterystyka materiałów stosowanych w gastronomii
w2	Teoria rozdrabniania surowców gastronomicznych
w3	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia roślinnego
w4	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego
w5	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki termicznej surowców gastronomicznych
w6	Podstawy konstrukcji urządzeń do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym
w7	Podstawy konstrukcji urządzeń uzupełniających w zakładzie Gastronomicznym
Forma zajęć ²³¹ – ćwiczenia	
ćw1	Dobór i optymalizacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego
ćw2	Zajęcia projektowe z zakresu urządzeń do obróbki wstępnej
ćw3	Dobór i optymalizacja urządzeń do obróbki termicznej w gastronomii. Obrona projektu
ćw4	Zajęcia projektowe z zakresu urządzeń do obróbki termicznej
ćw5	Dobór i optymalizacja urządzeń stosowanych w cateringu. Obrona projektu
ćw6	Dobór i optymalizacja urządzeń do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym
ćw7	Dobór i optymalizacja urządzeń do obsługi barmańskiej

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie projektu

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

²³⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²³¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Hoszek W. 2005. Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B, Warszawa.
2	Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa.
3	Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa
4	Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia
	w języku angielskim	Nutritional education and health promotion
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_51a
	studia niestacjonarne	DNZ_51a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³²	mgr Ewa Brodac					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	praca pisemna
	ćwiczenia	kolokwium

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw dietetyki, podstaw żywienia człowieka oraz nowoczesnych narzędzi komunikacyjnych.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy na temat sposobów, metod i środków stosowanych w edukacji żywieniowej różnych grup społeczeństwa.
C2	Nabywanie przez studenta praktycznych umiejętności przygotowania programu edukacyjnego promującego zmianę niewłaściwych nawyków żywieniowych na pożądane

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
EŻP_W01	zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	DŻ_W18 DŻ_W11

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
EŻP_U01	skutecznie kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	DŻ_U06
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
EŻP_K01	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
EŻP_W01	praca pisemna	w
EŻP_U01	kolokwium	ćw.
EŻP_K01	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wprowadzenie do przedmiotu. Definicje: zdrowia, stylu życia, edukacji żywieniowej i zdrowotnej. Modele zdrowia, mierniki i wskaźniki zdrowia.
w2	Różne uwarunkowania zdrowia. Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, modele zachowań zdrowotnych.
w3	Styl życia, zachowania prozdrowotne i antyzdrowotne. Zagrożenia zdrowia związane ze stylem życia. Miejsce aktywności fizycznej wśród innych zachowań zdrowotnych.
w4	Problemy zdrowia publicznego – otyłość i nadwaga, palenie papierosów. Zasady treningu zdrowotnego osób dorosłych.
w5	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawowe pojęcia; zdrowie i jego uwarunkowania. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Praca indywidualna.
ćw2	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach.
ćw3	Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach.
ćw4	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia. Ćwiczenie w grupach.
ćw5	Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych kierowane do różnych grup wiekowych i społecznych. Ćwiczenie w grupach.
ćw6	Podsumowanie. Prezentacja przygotowanych projektów programów edukacyjnych.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna oraz grupowa (przygotowanie projektu programu edukacyjnego)

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	38
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka – a zdrowie publiczne 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
2	Contento I. R., Edukacja żywieniowa. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018
3	Woynarowska B., Kowalewska A., Izdebski Z., Woynarowska M., Biomedyczne podstawy rozwoju i edukacji, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
5	Woynarowska B., Edukacja zdrowotna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kuchnia regionalna i narodowa
	w języku angielskim	Regional and national cuisine
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_51b
	studia niestacjonarne	DNZ_51b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³³	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	kolokwia, sprawozdania

Wymagania wstępne
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych.
C2	Przekazanie wiedzy na temat Produktów Regionalnych zarejestrowanych w UE.
C3	Przekazanie wiedzy o kuchniach świata.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
KRN_W01	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu dań oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne techniki i metody, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta,	DŻ_W09 DŻ_W03

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KRN_U01	zastosować charakterystyczne produkty dla danej kuchni, zinterpretować wady i zalety kuchni innych narodów, ocenić wpływ kuchni z innych stron świata na potrawy spożywane przez Polaków, określić wartość odżywczą stosowanych w danej kuchni produktów	DŻ_U01
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KRN_K01	szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność w zakresie informowania i prezentowania nowoczesnych metod i technik sporządzania potraw.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KRN_W01	zaliczenie na ocenę	w
KRN_U01	kolokwia, dyskusja	w, ćw.
KRN_K01	dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Kuchnie narodowe krajów europejskich–Czech, Litwy, Niemiec, Ukrainy, Włoch, Grecji, Hiszpanii, Francji Węgier.
w2	Unijne przepisy dotyczące ochrony żywności regionalnej –rejestracja.
w3	Kuchnia regionalna jako produkt turystyczny przyciągający turystów i przynoszący dochody.
w4	Lokalne produkty żywnościowe jako element rozwoju turystyki regionów: Warmii i Mazur, Podkarpacia, Małopolski, Śląska i Podlasia.
w5	Wpływ uwarunkowań historycznych na Lubelską Kuchnię Regionalną
w6	Lubelskie produkty i potrawy wpisane na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych.
w7	Szlaki kulinarne jako innowacja regionalnej oferty turystycznej.
w8	Jakość zdrowotna produktów regionalnych i tradycyjnych.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ć1	Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, kuchni azjatyckiej.
ć2	Kuchni basenu Morza Śródziemnego, kuchni amerykańskiej, kuchni skandynawskiej.
ć3	Technologia dań kuchni regionów Pomorza i Kaszub. Technologia dań kuchni regionu Warmii i Mazur.
ć4	Technologia dań kuchni regionu Mazowsza i Kurpiów
ć5	Technologia dań kuchni Wielkopolski i Kujaw.
ć6	Technologia dań kuchni Podlasia i Lubelszczyzny.
ć7	Technologia dań kuchni Małopolski, Śląska i Gór.
ć8	Technologia dań kuchni staropolskiej. Technologia przygotowania dań kuchni żydowskiej.
ć9	Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach świata.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, ocena sensoryczna przygotowanych potraw

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	38
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Praca zbiorowa pod redakcją Marka Gąsiorowskiego (2005) – „o produktach tradycyjnych i regionalnych – możliwości a polskie realia” Fundacja Fundusz Współpracy W-wa
2	Szymanderska H., Kuchnia polska. Potrawy regionalne., Świat Książki, Warszawa 2005
3	Palich P., Kuchnia –element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny, Arche, Sopot 2003
4	Spiel J.A., Borowski J., Ocena jakości żywności tradycyjnej Warmii i Mazur na przykładzie szynki dylewskiej dojrzewającej. Artykuł dostępny w wersji pdf w internecie., t. 95(1), Probl Hig Epidemiol, 2014, s. 196-199
5	Newerli-Guz J., Rybowska A., Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień? Artykuł dostępny w wersji pdf w internecie., t. 2(355), Handel Wewnętrzny, 2015, s. 286-295
6	Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Dostęp on-line: http://www.produktyregionalne.pl/ , PIPRIŁ, 2020
7	Dumanowski J., Nowicki M., Kuchnia polska Tradycja, terażniejszość, wspólnota. Opracowanie dostępne w formie pdf w internecie., gov.pl, 2020, s. 7-20

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona konsumenta
	w języku angielskim	Consumer protection
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_52
	studia niestacjonarne	DNZ_52
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywnieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³⁴	mgr Ewa Brodaczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzami
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności, towaroznawstwa żywności oraz normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności.

Cele przedmiotu
C1 Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OKO_W01	zasady obsługi konsumenta uwzględniając problemy związane z racjonalnym żywnością człowieka	DŻ_W14
Umiejętności - potrafi:		
OKO_U01	precyzyjnie komunikować się z podmiotami gospodarczymi i	DŻ_U12

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	administracyjnymi	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OKO_K01	wziąć odpowiedzialność zawodową i etyczną za obsługę konsumenta i ochronę jego zdrowia	DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OKO_W01	egzamin	w
OKO_U01	kolokwium	ćw.
OKO_K01	praca w grupach, aktywność na zajęciach dyskusja	ćw., w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Konkurencja, konkurencyjność, wolny rynek i potrzeba ich ochrony. Ochrona konkurencji i konsumentów – konteksty ekonomiczne.
w2	System ochrony konsumentów – źródła prawa, typologia praw konsumenckich – kwestie definicyjne.
w3	Wiedza wspomagająca ochronę konsumentów. Wykorzystanie badań dla potrzeb polityki konsumenckiej.
w4	Konsumencka świadomość praw i bariery utrudniające bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku.
w5	Ochrona konsumenta na rynku żywności.
w6	Ochrona konsumenta w umowach.
w7	Nieuczciwa reklama i promocja. Prawo konsumenta do ochrony prywatności. Prawo konsumenta do informacji.
w8	Skuteczne dochodzenie roszczeń przez konsumentów.
w9	Instytucje i systemy usprawniające realizację przez konsumenta jego praw.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela
ćw2	Technika noszenia naczyń i tacy
ćw3	Technika podawania zup, dań głównych, deserów i przystawek.
ćw4	Technika przygotowania i podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
ćw5	Technika organizacji bankietów i przyjęć okolicznościowych.
ćw6	Zasady nakrywania do stołu

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie powierzonych zadań

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	51	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Konsument na rynku - postawy i decyzje zakupowe pod red. Wolanin E.: Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza, 2010
3	Ochrona konsumenta przed szkodą wynikłą z użycia kosmetyku w prawie polskim i amerykańskim By: Dąbrowska D.; Kaniewski J., In: Zeszyty Naukowe / Akademia Ekonomiczna w Krakowie, 2006, vol. 28, Issue 718, P. 49-64. Language: Polish, Baza danych: BazEkon
4	Ochrona konsumenta w Polsce na tle polityki konsumenckiej Unii Europejskiej realizowanej w latach 2004-2014, Dąbrowska A. Handel Wewnętrzny. 2015, Issue 6, p24-35. 12p. Language: Polish, Baza danych: Business Source Ultimate
5	Ochrona konsumenta na rynku żywności jako dobra wspólnego w świetle negocjacji Transatlantyckiego Partnerstwa w dziedzinie handlu i inwestycji TTIP, By: Pachuca-Smulka B. In: Przedsiębiorczość i Zarządzanie : Zarządzanie dobrami. Dobra wspólne jako przedmiot ochrony prawnej, 2018, vol. 6, P. 145-156. Language: Polish, Baza danych: BazEkon

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii
	w języku angielskim	Basics of finance and accounting in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-53a
	studia niestacjonarne	DNZ-53a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³⁵	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z zasadami rachunkowości i księgowania operacji gospodarczych.
C2	Zapoznanie z majątkiem podmiotów gospodarczych, źródłem jego finansowania oraz zasadami wykonywania analizy finansowej.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PRF_W01	podstawy i zasady rachunkowości oraz zasady księgowania.	DŻ_W19
PRF_W02	zasady sporządzania analiz finansowych podmiotów gospodarczych, w tym podstawowe wskaźniki w nich wykorzystywane.	DŻ_W19

²³⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PRF_U01	rozwiązać problemy zawodowe na podstawie uzyskanej wiedzy, w tym prowadzić ewidencję księgową, sporządzić bilans, rachunek zysków i strat oraz wykonywać analizę sprawozdań finansowych dla wybranej placówki gastronomicznej.	DŻ_U15 DŻ_U16 DŻ_U18
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PRF_K01	poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy finansowe w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PRF_W01 PRF_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
PRF_U01	praca pisemna	ćw.
PRF_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii.
w2	Zasady, funkcje i cele rachunkowości.
w3	Zasady ewidencji operacji gospodarczych. Plan kont.
w4	Zarządzanie finansami w placówce gastronomicznej
w5	Sprawozdania finansowe: bilans, rachunek zysków i strat, przepływy pieniężne.
w6	Analiza wstępna sprawozdań finansowych.
w7	Analiza wskaźnikowa sprawozdań finansowych.
w8	Zasady stosowania dźwigni finansowej.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Zdarzenia i operacje gospodarcze. Tworzenie planu kont.
ćw2	Prowadzenie ewidencji księgowej.
ćw3	Wykonywanie i czytanie sprawozdań finansowych: bilans, rachunek zysków i strat.
ćw4	Wykonywanie sprawozdań finansowych na podstawie przeprowadzonych operacji gospodarczych.
ćw5	Wykonywanie analizy wstępnej sprawozdań finansowych.
ćw6	Wykonywanie analizy wskaźnikowej sprawozdań finansowych.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Matuszewicz J., Matuszewicz P. Rachunkowość od podstaw. Finans-Servis. Warszawa 2010.
2	Buczowska A., Sawicki K. (red.). Podstawy rachunkowości. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa 2009.
3	Cegłowski B. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011.
4	Nita B. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra 2015.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Biznesplan
	w języku angielskim	Business Plan
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-53b
	studia niestacjonarne	DNZ-53b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³⁶	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu
C1 Nauczenie studentów planowania działalności polegającej na prowadzeniu placówki gastronomicznej.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BIZ_W01	podstawy i zasady sporządzania biznesplanu dla placówki gastronomicznej.	DŻ_W19
Umiejętności - potrafi:		
BIZ_U01	rozwiązać problemy zawodowe na podstawie uzyskanej wiedzy, w tym przedstawić strukturę oraz sporządzić biznesplan dla wybranej placówki	DŻ_U15 DŻ_U16

²³⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	gastronomicznej.	DŻ_U18
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BIZ_K01	zrozumienia wpływu realizowanego biznesplanu na rozwój działalności gospodarczej. Ma świadomość poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BIZ_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
BIZ_U01	praca pisemna - projekt	ćw.
BIZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Podstawowe pojęcia oraz cele i funkcje biznesplanu.
w2	Kryteria oceny biznesplanu. Procedura tworzenia biznesplanu.
w3	Struktura biznesplanu.
w4	Elementy składowe biznesplanu.
w5	Część wstępna biznesplanu.
w6	Część merytoryczna biznesplanu.
w7	Analiza finansowa biznesplanu.
w8	Błędy popełniane przy sporządzaniu i realizacji biznesplanu.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Ogólna charakterystyka placówki gastronomicznej – studium przypadku.
ćw2	Cel przedsięwzięcia. Szczegółowy opis przedsięwzięcia.
ćw3	Otoczenie makroekonomiczne placówki gastronomicznej.
ćw4	Plan przedsięwzięcia – dane finansowe i majątkowe placówki gastronomicznej.
ćw5	Bilans majątkowy placówki gastronomicznej.
ćw6	Rachunek wyników, przepływy pieniężne placówki gastronomicznej.
ćw7	Analiza wskaźnikowa placówki gastronomicznej.
ćw8	Analiza SWOT placówki gastronomicznej.
ćw9	Zdolność kredytowa i ryzyko kredytowe placówki gastronomicznej.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Filipczuk J., Szczepankowski P. J. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew 2005.
2	Pasieczny J. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2007.
3	Pawlak Z. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa 2001.
4	Pasieczny J. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa 2002.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe I
	w języku angielskim	Diploma seminar I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_54
	studia niestacjonarne	DNZ_54
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³⁷	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	2	2	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstaw dietetyki, Klinicznego zarysu chorób, Psychodietetyki z elementami coachingu

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych krajowych i uczelnianych dotyczących procesu dyplomowania, zasad ochrony własności intelektualnej oraz prawa autorskiego oraz przebiegu obrony pracy dyplomowej.
C2	Poznanie gruntownej wiedzy w zakresie kierunku studiów, specjalności i wybranego tematu badania.
C3	Poznanie technicznej umiejętności zbierania piśmiennictwa, dokonania badań przy zastosowaniu określonych metod, technik i narzędzi badawczych, przedstawienia wyników, ich obiektywnego przedyskutowania z wykorzystaniem literatury innych badaczy, wyciągania wniosków z pracy.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		

²³⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
SDI_U01	potrafi wyszukiwać, analizować i użytkować informacje, wykorzystując różne źródła polskie i obcojęzyczne, korzystać z menadżerów bibliografii Mendeley/Zotero, sformułować problem badawczy, postawić hipotezę, przeprowadzić badanie, opracować wyniki i przedyskutować je oraz wyciągnąć na ich podstawie wnioski.	DŻ_U21
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDI_K01	przestrzegania etyki podczas przygotowania pracy dyplomowej oraz swojego zawodu i kierowania się jej zasadami	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDI_U01 SDI_K01	prezentacja projektu pracy inżynierskiej spełniającej kryteria stawiane pracom dyplomowym w PANS	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²³⁸ – ćwiczenia	
ćw1	Istota pracy dyplomowej, przepisy krajowe i uczelniane dotyczące dyplomowania, charakter i funkcje pracy dyplomowej, rodzaje pracy, wybór tematu i redagowanie tytułu pracy, rola seminarium dyplomowego w przygotowaniu pracy dyplomowej. Komunikacja promotor-dyplomant.
ćw2	Prace przygotowawcze: ustalanie problematyki pracy, formułowanie problemu (pytania, hipotezy), sporządzenie planu pracy,
ćw3	Wybór metod badawczych
ćw4	Organizacja i przebieg badań do pracy dyplomowej: harmonogram pracy, badania pilotażowe (walidacyjne).
ćw5	Konstrukcja pracy dyplomowej i wymogi edytorskie. Cytowania. Menadżer bibliografii Mandeley i Zotero.
ćw6	Sposoby biblioteczne i elektroniczne wyszukiwania literatury przedmiotu (katalogi, biblioteki cyfrowe, bazy pełnotekstowe, itp.) oraz sposoby wykorzystania literatury.
ćw7	Przeprowadzenie badań, opracowanie wyników graficzne i tabelaryczne, metody statystyczne oraz przeprowadzanie dyskusji uzyskanych wyników. Stwierdzenia i wnioski z badań.
ćw8	Przebieg obrony pracy, możliwości opublikowania badań z pracy.

Metody dydaktyczne
prezentacja multimedialna, analiza przypadku, ćwiczenie z programami komputerowymi Mendeley, Zotero,

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48

²³⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Babbie E. Badania społeczne w praktyce. Wyd. PWN, Warszawa, 2004.
2	Dudziak A., Żejmo A. Redagowanie prac dyplomowych. Wskazówki metodyczne dla studentów. Wyd. Centrum Doradztwa i Informacji Difin, Warszawa, 2008.
3	Gambarelli G., Łucki Z. Praca dyplomowa. Wyd. AGH, Kraków, 2011.
4	Gąsior i wsp. Metody badań marketingowych: modelowanie, technologia, wizualizacja. UE Wrocław 2016
5	Kaczmarczyk S., Badania marketingowe. Metody i techniki, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003, s. 173-183.
6	Korzyński M. Metodyka eksperymentu: planowanie, realizacja i statystyczne opracowanie wyników eksperymentów technologicznych. Wyd. PWN, Warszawa, 2017.
7	Malinowski S. Ku nowoczesności – CAWI jako metoda badawcza w naukach o obronności – wybrane zagadnienia, „Studia Bezpieczeństwa Narodowego” 2012, nr 3, s. 403-409.
8	Pawlik K., Zenderowski R. Dyplom z internetu: jak korzystać z internetu pisząc prace dyplomowe? CeDeWu. Warszawa, 2020
9	Połomski P., Konarski R., Specyfika badań ankietowych: rodzaje pytań/skali, opracowanie ankiet, organizacja badań, analiza wyników, trafność, rzetelność, tworzenie skali. Epidemiologia. Od teorii do praktyki, PZWL, Warszawa, 2021, s. 114-126.
10	Rzeźnik C., Rybacki P. Metodyka prac dyplomowych inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań, 2018
11	Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej. Wyd. Poznańskie, Poznań, 2005.
12	Wojciechowska R., Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej. Wyd. Centrum Doradztwa i Informacji Difin, Warszawa, 2010.
13	Wojcik K. Piszę akademicką pracę promocyjną licencjacką, magisterską, doktorską. Wyd. Placet, Warszawa, 2005.
14	Żebrowski W., Technika pisania prac licencjackich i magisterskich, Olsztyn 2006.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Projektowanie potraw i napojów
	w języku angielskim	Food and beverage design
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_55
	studia niestacjonarne	DNZ_55
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²³⁹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1	0	0
laboratoria	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	laboratoria	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne	
Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, towaroznawstwa, podstaw żywienia człowieka, surowców roślinnych i zwierzęcych w żywieniu, projektowania technologicznego w zakładach gastronomicznych	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesu projektowania i produkcji potraw i napojów o określonych funkcjach (w tym prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych do żywienia zbiorowego i dla klienta indywidualnego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PPN_W01	metody projektowania i produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów potraw i napojów, także przy wykorzystaniu programów komputerowych	DŻ_W08

²³⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PPN_W02	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, z uwzględnieniem nowoczesnych trendów.	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
PPN_U01	wykorzystać zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego oraz zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo żywności w projektowaniu potraw i napojów	DŻ_U03
PPN_U02	komponować potrawy i napoje i opracowywać ich receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny ich jakości.	DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PPN_K01	zrozumienia potrzeby projektowania potraw i napojów i konieczności wykorzystania właściwych urządzeń w procesie ich produkcji.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PPN_W01 PPN_W02	egzamin pisemny	w
PPN_U01 PPN_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, praca projektowa połączona z praktycznym wykonaniem i szczegółową analizą wykonanej potrawy/napoju	lab.
PPN_K01 PPN_K02	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁴⁰ – wykład	
w1	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem potraw i napojów.
w2	Zasady i etapy planowania i projektowania potraw i napojów w gastronomii i cateringu.
w3	Technologia potraw specjalnego przeznaczenia, w tym potraw prozdrowotnych, bezglutenowych, zawierających substancje słodzące o niskim IG, z ograniczeniem zawartości tłuszczu i cholesterolu, o niskiej zawartości sodu.
w4	Proces projektowania nowego produktu spożywczego. Możliwe trudności podczas tworzenia nowego produktu w gastronomii i cateringu. Proces wprowadzania nowej potrawy w żywieniu zbiorowym. Ocena konsumencka
w5	Aktualne trendy w projektowaniu i produkcji potraw i napojów.
Forma zajęć ²⁴¹ – laboratoria	
lab1	Przedstawienie założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji projektowanych produktów i napojów wraz z charakterystyką; przeznaczeniem, składem surowcowym, gramaturą, wielkością porcji.
lab2	Opracowanie receptur i procesu technologicznego oraz wdrożeniowego projektowanych potrawy/napojów. Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji, transportu i serwowania.
lab3	Przygotowanie potrawy/napoju w warunkach laboratoryjnych. Dopracowanie parametrów procesu i ewentualne korekty w recepturze w oparciu o ocenę organoleptyczną. Opracowanie sposobu serwowania.
lab4	Weryfikacja opracowanych dań/napojów; dokumentacja fotograficzna dania dla celów wewnętrznych i zewnętrznych, weryfikacja ilościowa użytych surowców i strat, wycena właściwa porcji potrawy, ocena wartości odżywczej (w tym ewentualnych strat). Porównanie z podobnymi potrawami.
lab5	Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uwzględnieniem opisu całego procesu, z uzasadnieniem podjętych działań.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie obserwacja i ocena pracy na ćwiczeniach

²⁴⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁴¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze		2		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		22		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarniecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarniecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarniecka-Skubina E. Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
5	Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT Warszawa 2007.
6	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Bezpieczeństwo i jakość żywności
	w języku angielskim	Food safety and quality
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-56a
	studia niestacjonarne	DNZ-56a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁴²	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza na temat podstawowych procesów technologicznych w produkcji i przetwarzaniu żywności, takich jak metody konserwacji, obróbki mechanicznej i termicznej, oraz właściwości surowców.
Wiedza na temat mikroorganizmów i ich wpływu na żywność, w tym podstawowych zasad mikrobiologii, takich jak rozpoznawanie patogenów, kontaminacji mikrobiologicznych i technik hodowli mikroorganizmów.
Wiedza na temat podstawowych zasad zarządzania jakością, w tym znajomość systemów jakości takich jak ISO i HACCP, oraz umiejętność oceny i wdrażania procedur kontroli jakości.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności: Zrozumienie podstawowych zasad i metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności na każdym etapie jej produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
C2	Identyfikacja i ocena ryzyk: Umiejętność identyfikowania i oceny ryzyk związanych z bezpieczeństwem żywności, takich jak kontaminacje mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne.
C3	Metody kontroli jakości: Nabycie wiedzy na temat metod i technik kontroli jakości żywności, w tym metod analizy ryzyka oraz procedur zapewniających wysoką jakość produktów spożywczych.
C4	Zasady funkcjonowania systemów zarządzania: Zrozumienie zasad funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

²⁴² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

C5	Rozwój umiejętności w zakresie przeprowadzania audytów jakości, analizy ryzyka oraz wdrażania procedur mających na celu zapewnienie zgodności produktów spożywczych z wymaganiami zdrowotnymi i jakościowymi.
----	---

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BJZ_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywnościowego i problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	DŻ_W14
BJZ_W02	standardy dotyczące systemów jakości i bezpieczeństwem żywności, w tym proces wdrażania systemu zarządzania jakością produkcji żywności	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
BJZ_U01	określać cechy jakościowe poszczególnych surowców i produktów oraz składowe księgi jakości, posługiwać się normami i standardami jakościowymi w procesach planowania, organizowania, motywowania i kontroli jakości produktów, w celu przygotowania harmonogramu wdrażania systemu zarządzania jakością.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BJZ_K01	dostrzegania znaczenia bezpiecznej żywności, w celu zachowania ciągłości wyżywienia ludności	DŻ_K01
BJZ_K02	podjęcia działań w celu dostosowania procesów produkcji do wymagań i oczekiwań konsumentów	DŻ_K07
BJZ_K03	dostrzegania znaczenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BJZ_W01 BJZ_W02	egzamin	w
BJZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
BJZ_K01 BJZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁴³ – wykład, ćwiczenia projektowe	
w1	Klasyfikacja zanieczyszczeń żywności
w2	Metody przechowywania różnych grup żywności oraz jego wpływu na jakość żywności. Nowoczesne technologie i innowacje w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.
w3	Regulacje prawne i normy dotyczące bezpieczeństwa żywności
w4	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.
w5	Praktyczne aspekty wdrażania systemów zarządzania jakością
w6	Drogi przedostawania się anabolików do organizmu człowieka, mechanizm ich wnikania w struktury tkankowe i komórkowe
w7	Skutki zdrowotne dla człowieka pod wpływem poszczególnych grup zanieczyszczeń.
Forma zajęć²⁴⁴ – ćwiczenia, laboratoria	
lab1	Analiza dokumentacji systemu HACCP, IFS, BRC
lab2	Przeprowadzanie audytu wewnętrznego
lab3	Opracowanie planu HACCP dla nowego produktu
lab4	Analiza przypadków naruszenia standardów jakości
lab5	Wdrażanie procedur kontrolnych w procesie produkcji
lab6	Tworzenie i zarządzanie dokumentacją systemu jakości

²⁴³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁴⁴ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab7	Analiza ryzyka w systemie jakości
lab8	Symulacja wprowadzenia nowego systemu zarządzania jakością
lab9	Ocena skuteczności działań korygujących i zapobiegawczych

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Frazier, W. C., Westhoff, D. C. (2008). Food Microbiology (4th ed.). McGraw-Hill.
2.	Doyle, M. P., & Beuchat, L. R. (2013). Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers (4th ed.). ASM Press.
3.	Gorris, L. G. M. (Ed.) (2015). Food Quality Assurance: Principles and Practices. Springer.
4.	Cliver, D. O., & Riemann, H. (2013). Foodborne Diseases (4th ed.). Academic Press.
5.	ISO 22000:2018 - Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności (2018). International Organization for Standardization.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ocena sensoryczna żywności
	w języku angielskim	Sensory evaluation of food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-56a
	studia niestacjonarne	DNZ-56a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywnieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁴⁵	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza na temat podstawowych procesów technologicznych w produkcji i przetwarzaniu żywności, takich jak metody konserwacji, obróbki mechanicznej i termicznej, oraz właściwości surowców.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności
C2	Nabywanie umiejętności stosowania metod analizy sensorycznej do badania i doskonalenia jakości artykułów żywnościowych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OSZ_W01	zasady przeprowadzania sensorycznej analizy żywności	DŻ_W14

²⁴⁵ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
OSZ_U01	samodzielnie opracować wyniki z oceny sensorycznej produktów i formułować wnioski	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OSZ_K01	krytycznej ocenia jakość produktów na podstawie posiadanej wiedzy	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OSZ_W01	egzamin	w
OSZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
OSZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁴⁶ – wykład, ćwiczenia projektowe	
w1	Podstawowe informacje na temat analizy sensorycznej żywności
w2	Charakterystyka i definicja wyróżników do przeprowadzenia analizy sensorycznej żywności.
w3	Czynniki warunkujące poprawność ocen sensorycznych. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie w badaniach jakości żywności
w4	Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej (zmysł wzroku, węchu, smaku, czucia i słuchu jako instrumenty badawcze)
w5	Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości produktów spożywczych. Rodzaje metod laboratoryjnych: różnicowe (wykrywania różnic), kolejności (szeregowania), skalowania.
w6	Metody określenia wartości progowych (metoda limitów, metoda schodkowa, metoda stałego bodźca). Metody sensorycznej analizy opisowej (metody profilowania sensorycznego).
w7	Metody dynamiczne pomiaru intensywności wrażeń. Sensoryczne badania konsumenckie - metody i specyfika badań
Forma zajęć²⁴⁷ – ćwiczenia, laboratoria	
lab1	Zapoznanie z zasadami pracy w pracowni analiz sensorycznych. Wprowadzenie do zagadnień analizy sensorycznej: definicje i krótka klasyfikacja metod, wymagania dotyczące zespołu oceniającego i przebiegu badania. Zasady pobierania prób do badań i przygotowanie próby do analizy.
lab2	Wykonanie testów na daltonizm smakowy, węchowy, wzrokowy (tablice Ishihary), badanie tekstury dotykiem. Sprawdzenie progów wrażliwości smakowej metoda pojedynczego bodźca. W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.
lab3	Metody konsumenckie: przygotowanie badania, ocena konsumencka zestawów produktów i analiza wyników. Konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej. Ocena produktów za pomocą skali hedonicznej.
lab4	Przegląd metod sensorycznych stosowanych w kontroli jakości żywności. Wykorzystanie różnych rodzajów skal i ich konstruowanie (współczynniki ważkości, limity krytyczne, klasy jakości produktu).
lab5	Wykrywanie różnic metodą trójkątową i parzystą. Przykładowe oceny jakości wybranych produktów spożywczych.
lab6	Zapoznanie z metodami profilowania (smakowości, tekstury). Próby wyznaczenia profilu sensorycznego na wybranych przykładach.
lab7	Wyznaczanie progów różnicy smakowej metodą stałego bodźca, wyznaczanie węchowego progów różnicy metodą kolejności. Pamięć sensoryczna

²⁴⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁴⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30		10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.
2.	Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, 2001.
3.	Skolik A. Smak w analizie sensorycznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2011
4.	Jędryka, T. Metody sensoryczne. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2009.
5.	PN-EN ISO 8586, 2008 Analiza sensoryczna - Ogólne wytyczne wyboru, szkolenia i monitorowania oceniających

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Przechowalnictwo żywności
	w języku angielskim	Food storage
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-57
	studia niestacjonarne	DNZ-57
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	5	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁴⁸	Dr inż. Klaudia Kalwa					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania roślin i produktów spożywczych

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie podstawowych wiadomości z zakresu przechowywania roślin
C2	Zapoznanie z technikami przechowywania surowców roślinnych i produktów spożywczych oraz przemian zachodzących po zbiorze i przetworzeniu surowca
C3	Rodzaje i rozwiązania techniczne obiektów przechowalniczych oraz sposoby zachowania trwałości produktów

²⁴⁸ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PRZ_W01	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas przechowywania surowców oraz produktów roślinnych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów roślinnych	DŹ_W04
PRZ_W02	technologie, techniki, narzędzia oraz metody wykorzystywane podczas przechowywania surowców oraz produktów zwierzęcych a także zna podstawowe procesy zachodzące podczas składowania surowców oraz produktów zwierzęcych	DŹ_W13
PRZ_W03	czynniki wpływające na jakość i trwałość przechowalniczą surowców i produktów żywnościowych oraz zna zasady konstrukcji i funkcjonowania obiektów przechowalniczych	DŹ_W07
Umiejętności - potrafi:		
PRZ_U02	dobrać optymalne warunki przechowywania surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych a także właściwe wyposażenie obiektów przechowalniczych	DŹ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PRZ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie przechowywania surowców żywnościowych	DŹ_K01
PRZ_K02	samodzielnego podejmowania decyzji, organizacji pracy indywidualnej i/lub zespołowej, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	DŹ_K02
PRZ_K08	brania odpowiedzialności za swoje działania w zakresie przechowywania żywności	DŹ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PRZ_W01 PRZ_W02 PRZ_W03	egzamin	w
PRZ_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	lab.
PRZ_K01 PRZ_K02 PRZ_K08	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁴⁹ – wykład	
w1	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja
w2	Wpływ mikroorganizmów na trwałość żywności.
w3	Wpływ procesów biochemicznych na jakość żywności.
w4	Wpływ procesów chemicznych na jakość żywności.
w5	Niektóre procesy biologiczne i biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.
w6	Procesy fizykochemiczne i fizykomechaniczne zachodzące w żywności.
w7	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia roślinnego.
w8	Przechowywanie produktów nieutrwalonych pochodzenia zwierzęcego.
w9	Przechowywanie produktów przetworzonych i utrwalonych.
Forma zajęć²⁵⁰ – laboratoria	
lab1	Podstawowe zagadnienia z przechowalnictwa
lab2	Kontrola warunków przechowywania

²⁴⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁵⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab3	Wpływ powlekania żywności na jej trwałość
lab4	Opakowania stosowane w przechowalnictwie
lab5	Sposoby przechowywania warzyw
lab6	Fizjologiczne procesy roślin podczas przechowywania
lab7	Przechowalnictwo owoców i warzyw
lab8	Przechowalnictwo mięsa
lab9	Ocena efektywności metod konserwacji

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców i produktów, ćwiczenia laboratoryjne.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze		3		3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		21		9
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1.	Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: Systherm Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2.	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ów. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3.	Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka, Autor, Redaktor:Franciszek Adamicki,Zbigniew Czerko, Wydawca:PWRiL, Warszawa 2002, wyd. 1
4.	Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig Henryk, Przysławski Juliusz, Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019
5.	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zioła i przyprawy w żywności
	w języku angielskim	Herbs and spices in food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-50a
	studia niestacjonarne	DNZ-50a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁵¹						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1	0	0
ćwiczenia	39	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Posiada wiedzę z zakresu botaniki, biochemii, fizjologii.
Ma wiedzę w powiązaniu z zastosowaniem produktów i surowców w przetwarzaniu żywności

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z różnorodnością roślin leczniczych oraz specyfiką preferowanych przez nie warunków siedliskowych
C2	Przedstawienie popularnych ziół i sposobów przechowywania i konserwacji
C3	Zastosowanie ziół w celach poprawy smaku i aromatu (przyprawy)

²⁵¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZPŻ_W01	znaczenie zakresie ziół i przypraw mających wpływ na odżywianie człowieka i zna rośliny lecznicze wykorzystywane w dolegliwościach układu pokarmowego, układu odpornościowego oraz surowcami roślinnymi najczęściej polecanymi w geriatrici, pediatrii, okresie okołomenopauzalnym	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
ZPŻ_U01	trafnie dobrać surowiec roślinny przy różnego rodzaju schorzeniach i dolegliwościach układu pokarmowego, wzmacniający układ odpornościowy, stosowany w pediatrii, geriatrici oraz okresie około menopauzalnym i wymienić działania niepożądane i interakcje ziół i przypraw z innymi lekami czy żywnością	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZPŻ_K01	zainteresowania przyrodą, szczególnie roślinami leczniczymi i ziołami i odpowiedzialnie podejmuje decyzję o dobraniu odpowiedniego surowca roślinnego przy różnego rodzaju dolegliwościach.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZPŻ_W01	praca pisemna, aktywność na zajęciach, dyskusja	w
ZPŻ_U01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ć
ZPŻ_K01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	ć, w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁵² – wykład	
w1	Ziołolecznictwo na przełomie wieków
w2	Zbiór ziół ze stanowisk naturalnych
w3	Charakterystyka wybranych ziół uprawianych w Polsce i na Świecie
w4	Znaczenie lecznicze wybranych ziół na choroby
w5	Charakterystyka roślin (przypraw) występujących w Polsce
Forma zajęć²⁵³ – ćwiczenia	
ćw1	Charakterystyka ziół korzeniowych o znaczeniu gastronomicznym
ćw2	Ocena organoleptyczna wybranych gatunków ziół
ćw3	Rozpoznawanie gatunków ziół i przypraw
ćw4	Zastosowanie wybranych ziół w lecznictwie ludowym
ćw5	Zastosowanie przypraw w doprawianiu potraw
ćw6	Przyprawy a znaczenie bakteriobójcze w żywieniu człowieka
ćw7	Zastosowanie ziół w dietetyce i żywieniu człowieka

Metody dydaktyczne

²⁵² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁵³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze		3		3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		21	1	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Kaszak A. 1991. Lecznicze właściwości roślin uprawnych, PWRiL, W-wa
2	Rumińska A. 1990. Rośliny lecznicze i specjalne – wiadomości ogólne. Wyd. SGGW-AR.
3	Sarwa A. 1995. Tajemnice czterystu ziół, Karat, Tarnów.
4	Wyk B.-E., Wink M., 2008. Rośliny lecznicze świata, ilustrowany przewodnik naukowy po najważniejszych roślinach leczniczych świata i ich wykorzystaniu. MedPharm Polska Wrocław.
5	Dietrich F., Mowszowicz J., 2010. Leksykon roślin leczniczych: przewodnik naukowy. MedPharm Polska, Wrocław
6	500 przypraw i ziół leczniczych OutletWydawnictwo SBM, Seria Wademekum Oprawa: Twarda
7	Zioła. Jak zbierać, przetwarzać, stosować, Magdalena Gorzkowska, Wydawnictwo Bosz, Rok 2013
8	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Savoir-vivre w gastronomii
	w języku angielskim	Savoir-vivre in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_59a
	studia niestacjonarne	DNZ_59a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁵⁴	dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
wiedza o społeczeństwie

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zwyczajów i zachowań w życiu zorganizowanym. Poznanie podstawowych zasad savoir vivre: etycznych, wzajemności, uszanowania prywatności, starszeństwa, tolerancji, dyskrecji, punktualności i zdrowego rozsądku
C2	Poznanie zasad dobrych obyczajów w domu i miejscu publicznym: powitań, prezentacji, ubioru i spożywania posiłków oraz zasad: korespondencji, zaproszeń, tworzenia kart wizytowych, organizacji przyjęć okolicznościowych.
C3	Identyfikacja niewłaściwych postępowań i poznanie metod przeciwdziałania takim zachowaniom

²⁵⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SUG_W01	Przedstawia zasady savoir vivre w ryśie historycznym i obecnie. Definiuje zasady dobrych obyczajów w życiu prywatnym i społecznym	DŹ_W09
Umiejętności - potrafi:		
SUG_U01	Umie zinterpretować niewłaściwe postępowanie, samodzielnie formułuje wnioski i wskazuje na prawidłowe postępowanie. Wdraża zasady savoir vivre przez umiejętną organizację i obsługę spotkań towarzyskich, biznesowych	DŹ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SUG_K01	Potrafi pracować w grupie postępując zgodnie z zasadami etyki i etykiety i jest świadomy znaczenia zasad etykiety w relacjach interpersonalnych.	DŹ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SUG_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
SUG_U01	praca pisemna - projekt	ćw.
SUG_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁵⁵ –	
W1	Etykieta czyli dobre maniery, rys historyczny, podstawowe zasady, ceremoniał i precedencja. Elegancja ubioru, zaproszenia i wizytówki, dobre obyczaje na co dzień: powitania, kwiaty i upominki
W2	Rozmowy, tytułowanie, korespondencja, netykieta. Savoir vivre przy stole, organizacja spotkań, przyjęć i bankietów.
W3	Komunikacja niewerbalna.
W4	Jak dobrać dyplomatyczny język przy komunikowaniu się listownie? Przykłady dokumentów o charakterze oficjalnym.
W5	Prezentacja siebie podstawą do komunikacji
Forma zajęć ²⁵⁶ –	
ćw1	Specyfika etyki i kategorie etyki. Wartości i dylematy etyczne. Etyka w zarządzaniu przedsiębiorstwem.
ćw2	Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw jako etyczny wymiar strategii zarządzania w obszarach ekonomicznym, społecznym i środowiskowym. Narzędzia wspierające wdrażanie zasad etycznych w firmie. Identyfikacja błędów i uchybień, przeciwdziałanie niewłaściwym postępowaniom i wskazywanie metod ich rozwiązania.
ćw3	Wolontariat pracowniczy w przedsiębiorstwach gastronomicznych
ćw4	Etyczne negocjacje oraz kategorie taktyk negocjacyjnych z pogranicza zachowań etycznych. Istota i rola Kodeksów Dobrych Praktyk/Kodeksów Etyki.
ćw5	Działania etyczne i nieetyczne realizowane przez przedsiębiorstwa branży gastronomicznej

²⁵⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁵⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze			0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze			0	0
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Orłowski Tomasz, 2010r., "Protokół dyplomatyczny: ceremoniał i etykieta", wyd. Polski Instytut Spraw Międzynarodowych,
2	Kuspys Piotr, 2012r., "Savoir-vivre: sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka Wydawnictwo, cop.
3	Ikanowicz C., 2004r., "Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje w biznesie", wyd. SGH
4	Karsznicki K., 2013r., "Sztuka dyplomacji i negocjacji w świecie wielokulturowym", wyd. Difin.
5	Praca zbiorowa (pod red. Jarosiński S, Świetlikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa.
6	Czarnecka – Skubina E., 2008. Obsługa konsumenta w Gastronomii i Cateringu, Wyd. SGGW, W-wa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Catering i organizacja eventów
	w języku angielskim	Catering and event organization
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_59b
	studia niestacjonarne	DNZ_59b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁵⁷	dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie z oceną
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne	
Student posiada podstawową wiedzę na temat surowców żywnościowych, potrafi ocenić jakość i przydatność technologiczną surowców, dobrać opakowania żywnościowe.	
Posiada wiedzę z zakresu higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności.	

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu organizacji usług cateringowych stosowanych w gastronomii.
C2	Zapoznanie studentów z wymogami, czynnikami surowcowymi, technologicznymi i higienicznymi gwarantującymi bezpieczeństwo żywności podczas usług cateringowych i organizacji eventów

²⁵⁷ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
COE_W01	specyfikę cateringu i zarządzania eventem jako projektem, oraz zasady i metody planowania i realizacji eventów	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
COE_U01	dokonać wyboru i zastosować metody i narzędzia zarządzania eventem	DŻ_U07
COE_U02	stosuje techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
COE_K01	działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
COE_W01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	W
COE_U01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja, projekt	Ć
COE_U02	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja, projekt	Ć
COE_K01	praca pisemna, praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja, projekt	Ć

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁵⁸ –	
w1	Istota Cateringu i jego założenia.
w2	Wymogi surowcowe technologiczne i żywieniowe w cateringu, specyfikacja ofertowa, sposoby serwowania potraw w cateringu.
w3	Logistyczne przygotowanie cateringu.
w4	Catering w biznesie. (konferencje, szkolenia warsztaty)
w5	Catering plenerowy.
w6	Catering szpitalny.
Forma zajęć ²⁵⁹ –	
éw1	Budowanie specyfikacji cateringowej, przygotowanie oferty cateringowej.
éw2	Projekt – catering w biznesie.
éw3	Projekt – catering plenerowy.
éw4	Projekt - event I
éw5	Projekt - event II
éw6	Prezentacja projektów.

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9

²⁵⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁵⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze			0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze			0	0
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarniecka – Skubina E., 2008. Obsługa konsumenta w Gastronomii i Cateringu, Wyd. SGGW, W-wa
2	Praca zbiorowa (pod red. Jarosiński S, Świetlikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa.
3	Praca zbiorowa (pod red. Jarosiński S, Świetlikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii
	w języku angielskim	Occasional compositions in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-60a
	studia niestacjonarne	DNZ-60a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶⁰	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin ozdobnych, warzyw i owoców stosowanych w kompozycjach okolicznościowych w gastronomii.
C2	Zapoznanie z zasadami tworzenia kompozycji okolicznościowych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
KOG_W01	zasady wykonywania kompozycji florystycznych z kwiatów, owoców i warzyw oraz dekorowania nimi stołów i pomieszczeń w placówkach gastronomicznych.	DŻ_W09

²⁶⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
KOG_W02	zagadnienia związane z przedłużaniem trwałości roślin w kompozycjach okolicznościowych.	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
KOG_U01	wykonywać kompozycje okolicznościowe z kwiatów, owoców i warzyw wykorzystywane do dekoracji stołów i wnętrz w placówkach gastronomicznych.	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KOG_K01	zrozumienia potrzeby estetycznej aranżacji wnętrza, w tym wykorzystaniu kompozycji florystycznych w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KOG_W01 KOG_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
KOG_U01	praca pisemna, projekt – aranżacja roślinna stołu	ćw.
KOG_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Materiał techniczny w kompozycjach florystycznych.
w2	Materiał roślinny w kompozycjach florystycznych.
w3	Wstępne traktowanie kwiatów i sposoby przedłużania ich trwałości.
w4	Zasady wykonywania kompozycji florystycznych.
w5	Style w kompozycjach florystycznych.
w6	Kwiaty w kompozycjach florystycznych.
w7	Warzywa i owoce w kompozycjach florystycznych.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Zieleń wykorzystywana w kompozycjach okolicznościowych.
ćw2	Kwiaty wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych.
ćw3	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków kwiatów.
ćw4	Warzywa wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych.
ćw5	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków warzyw i kwiatów.
ćw6	Owoce wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych.
ćw7	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków owoców i kwiatów.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	0	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	12	30	0	9

łącna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łącna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Nawara Z. Rośliny łąkowe. Multico Oficyna Wydawnicza. Warszawa 2006. -
2	Grzegorzyc S. (red.). Rośliny zbiorowisk trawiastych. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Olsztyn 2010.
3	Haberer M. 333 rośliny ogrodowe. Wydawnictwo RM. Warszawa 2008.
4	Staniszewski R., Szoszkiewicz J. Rośliny stanowisk wilgotnych oraz wodnych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2009.
5	Gadomska E. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 1. Hortpress, Warszawa 2004.
6	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Hortpress, Warszawa 2007.
7	Krzyściak-Kosińska R., Kosiński M. Atlas roślin. Wydawnictwo Pascal. Bielsko-Biała 2007.
8	Kwiaty moja miłość. Praca zbiorowa. Watra, Warszawa 1991. -
9	Throll A. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa 2009.
10	Fletcher N. Kieszonkowy atlas kwiatów dziko rosnących. Wyd. Solis Andrzej Koper. Warszawa 2007
11	Kołtowski Z. Wielki atlas roślin miododajnych. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita SA. Warszawa 2006.
12	Marinelli J. (red.). Wielka encyklopedia roślin. Świat Książki - Bertelsmann Media. Warszawa 2006.
13	Marcinkowski J. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2002.
14	Filipczak J. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni 2011.
15	Atha A. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon 2008.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Aranżacje roślinne w gastronomii
	w języku angielskim	Flower compositions in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-60b
	studia niestacjonarne	DNZ-60b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywnieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶¹	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0
ćwiczenia	30	18	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin stosowanych w celach dekoracyjnych w punktach żywienia zbiorowego.
C2	Zapoznanie z zasadami tworzenia kompozycji florystycznych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ARG_W01	zasady wykonywania kompozycji florystycznych oraz aranżacji stołów i wnętrz w punktach żywienia zbiorowego.	DŻ_W09
ARG_W02	zagadnienia związane z trwałością kwiatów i innych elementów	DŻ_W09

²⁶¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	dekoracyjnych wykorzystywanych w kompozycjach florystycznych.	
Umiejętności - potrafi:		
ARG_U01	wykonywać kompozycje florystyczne z kwiatów i innych części roślin (kory, gałęzi, owoców) przeznaczone do celów dekoracyjnych w punktach żywienia zbiorowego.	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ARG_K01	zrozumienia potrzeby estetycznej aranżacji wnętrza w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ARG_W01 ARG_W02	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
ARG_U01	praca pisemna, projekt – aranżacja roślinna stołu	ćw.
ARG_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Materiał techniczny jako podstawa kompozycjach florystycznych.
w2	Rośliny ozdobne i zielarskie w kompozycjach florystycznych.
w3	Techniki wstępnej obróbki i przedłużania trwałości materiału roślinnego.
w4	Zasady tworzenia kompozycji florystycznych z wykorzystaniem materiału roślinnego i sztucznych elementów dekoracyjnych. Techniki łączenia poszczególnych elementów kompozycji.
w5	Style w aranżacji wnętrza.
w6	Materiał roślinny żywy w kompozycjach florystycznych.
w7	Materiał roślinny suszony w kompozycjach florystycznych. Techniki suszenia roślin.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Rodzaje zieleni wykorzystywanej w kompozycjach florystycznych i sposoby przedłużania jej trwałości.
ćw2	Rośliny ozdobne pozyskiwane z upraw gruntowych lub pod osłonami wykorzystywane w kompozycjach florystycznych oraz i sposoby przedłużania ich trwałości.
ćw3	Wykonanie kompozycji florystycznej z wykorzystaniem wybranych gatunków roślin ozdobnych i zieleni ciętej.
ćw4	Rośliny zielarskie pozyskiwane z naturalnych środowisk wykorzystywane w kompozycjach florystycznych oraz sposoby przedłużania ich trwałości.
ćw5	Części roślin wykorzystywane w kompozycjach naturalistycznych (kora, gałęzie, owoce) i sposoby przedłużania ich trwałości.
ćw6	Wykonanie kompozycji naturalistycznej.
ćw7	Materiał roślinny suszony w kompozycjach florystycznych i sposoby przedłużania jego trwałości.
ćw8	Wykonanie kompozycji z wykorzystaniem suszonego materiału roślinnego.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	0	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	30	0	9
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Nawara Z. Rośliny łąkowe. Multico Oficyna Wydawnicza. Warszawa 2006. -
2	Grzegorzczak S. (red.). Rośliny zbiorowisk trawiastych. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Olsztyn 2010.
3	Haberer M. 333 rośliny ogrodowe. Wydawnictwo RM. Warszawa 2008.
4	Staniszewski R., Szoszkiewicz J. Rośliny stanowisk wilgotnych oraz wodnych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2009.
5	Gadomska E. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 1. Hortpress, Warszawa 2004.
6	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Hortpress, Warszawa 2007.
7	Krzyściak-Kosińska R., Kosiński M. Atlas roślin. Wydawnictwo Pascal. Bielsko-Biała 2007.
8	Kwiaty moja miłość. Praca zbiorowa. Watra, Warszawa 1991. -
9	Throll A. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa 2009.
10	Fletcher N. Kieszonkowy atlas kwiatów dziko rosnących. Wyd. Solis Andrzej Koper. Warszawa 2007
11	Kołtowski Z. Wielki atlas roślin miododajnych. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita SA. Warszawa 2006.
12	Marinelli J. (red.). Wielka encyklopedia roślin. Świat Książki - Bertelsmann Media. Warszawa 2006.
13	Marcinkowski J. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2002.
14	Filipczak J. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni 2011.
15	Atha A. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon 2008.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe II
	w języku angielskim	Diploma seminar II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_61
	studia niestacjonarne	DNZ_61
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶²	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstaw dietetyki, Klinicznego zarysu chorób, Psychodietetyki z elementami coachingu

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnie diskutowanych w literaturze naukowej problemów z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.
C2	Poznanie procesu opracowania wybranego problemu z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w tym poszukiwania specjalistycznego piśmiennictwa, jego selekcji, analizy, krytycznej oceny,
C3	Poznanie zasad prezentacji ustnych, opracowanego wybranego problemu, na forum grupy i umiejętności jego przedyskutowania.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDII_U01	potrafi samodzielnie opracować problem badawczy, w zakresie dietetyki i	DŻ_U21

²⁶² Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywienia człowieka zdrowego lub chorego, zaprezentować go podczas seminarium i przedyskutować na forum grupy	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDII_K01	identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz dbałości o prestiż zawodu dietetyka,	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDII_U01 SDII_K01	prezentacja multimedialna wybranego i opracowanego problemu z zakresu dietetyki i żywienia człowieka	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁶³ – ćwiczenia	
ćw1	Proces teoretycznego przygotowania wybranego aktualnego problemu z zakresu dietetyki i żywienia zbiorowego oraz zasady jego prezentacji. Wybór przez studentów zaproponowanych przez prowadzącego tematów do opracowania.
ćw2	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: ksenoestrogenów występujących w żywności.
ćw3	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: naturalnych neurotoksyn występujących w żywności pochodzenia roślinnego.
ćw4	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: naturalnych neurotoksyn występujących w żywności pochodzenia zwierzęcego.
ćw5	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: obesogenów.
ćw6	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu napojów roślinnych na metabolizm
ćw7	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu ilości wykonywanych kroków na zmniejszenie ryzyka zachorowalności i śmiertelności.
ćw8	Prezentacja multimedialna opracowanego przez studenta tematu dotyczącego np.: wpływu dodatków do żywności na mikrobiotę jelit.

Metody dydaktyczne	
Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadku, burza mózgów, dyskusja	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
	stacjonarne	niestacjonarne	stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

²⁶³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Artykuły wskazane przez prowadzącego.
2	Derkacz A. Praca dyplomowa - 3, 2, 1, start!. Towarzystwo Wydawnictw Naukowych Libropolis Sp.z.o.o (e-book), Łódź, 2021.
3	Lenar P. Sekrety skutecznych prezentacji multimedialnych (e-book). Wyd. Helion, Gliwice, 2011, (Wydanie II)
4	Prezentacje multimedialne w wystąpieniach naukowych pod red. Antczak M. Wyd. Wydawnictwo Naukowe i Edukacyjne SBP, Warszawa, 2023.
5	Żółtowski B, Żółtowski M. Poradnik kreatywnego twórcy. Seminarium dyplomowe. Prace dyplomowe. Wyd. Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa III
	w języku angielskim	Professional practice III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-62
	studia niestacjonarne	DNZ-62
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶⁴	dr inż. Marzena Tomaszewska					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia - praktyka	480	480	16	16	16	16

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale chorób wewnętrznych/wewnętrznym/internistycznym i/lub gastroenterologicznym i/lub kardiologicznym i/lub nefrologicznym i/lub diabetologicznym.
C2	Kształtowanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia.
C3	Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla osób zdrowych w zakresie dietoprafilaktyki chorób dietozależnych i/lub dla osób uprawiających sport i/lub kobiet w ciąży lub karmiących lub w okresie menopauzy.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ3_U01	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu	DŻ_U05

²⁶⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	żywienia osób wymagających modyfikacji diety	
PZ3_U02	obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	DŻ_U16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ3_K01	samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	DŻ_K02
PZ3_K02	rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ3_U01 PZ3_U02 PZ3_K01 PZ3_K02	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk	Ćwiczenia - praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Praktyka w szpitalu, sanatorium, poradnia dietetyczna	
Forma zajęć ²⁶⁵ –	
praktyka	<p>Organizacja i kontrola żywienia, planowanie postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka na oddziale geriatrycznym w szpitalu. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.</p> <p>Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p> <p>W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w wywiadzie żywieniowym, konsultacjach, prowadzeniu porad dietetycznych i edukacji żywieniowej w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu</p>

Metody dydaktyczne
Dyskusja, Metoda problemowa, Wnioskowanie, Praca zespołowa, Obserwacja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	480	480	480	480
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

²⁶⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	480	480	480	480
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	16	16		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			16	16

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona własności intelektualnych
	w języku angielskim	Intellectual Property Law
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_63
	studia niestacjonarne	DNZ_63
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶⁶	Dr inż. Rafał Kornas					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Wiedza na temat podstaw polskiego systemu prawa	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowych instytucji zajmujących się ochroną własności intelektualnej
C2	Poznanie przepisów prawnych obowiązujących w zakresie ochrony własności intelektualnej w kraju i w ramach Unii Europejskiej
C3	Wykorzystanie zdobytej wiedzy z zakresu prawa ochrony własności intelektualnej do rozstrzygania dylematów pojawiających się w przyszłej pracy zawodowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OWI_W01	zagadnienia z zakresu ochrony własności intelektualnej w odniesieniu do różnych dziedzin życia	DŻ_W16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OWI_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie ochrony własności	DŻ_K01

²⁶⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	intelektualnej.	
OWI_K02	twórczego i odpowiedzialnego stosowania wiedzy związanej z prawem autorskim, ochroną własności intelektualnej oraz prawem własności przemysłowej, a także jakie są potencjalne skutki naruszenia tych praw.	DŹ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁶⁷ –	
w1	Pojęcie własności intelektualnej. Miejsce prawa własności intelektualnej w systemie prawa. Źródła prawa własności intelektualnej w Polsce oraz w prawie międzynarodowym
w2	Prawo autorskie i prawa pokrewne. Rodzaje praw autorskich oraz ich szczegółowe rozróżnienie. Dozwolony użytek własny i publiczny
w3	Prawo przemysłowe
w4	Uzyskanie ochrony własności intelektualnej i przemysłowej – postępowanie przed urzędami
w5	Ochrona własności intelektualnej w praktyce: plagiat, autoplgiat, cytaty
w6	Własność intelektualna w Internecie. Prace naukowe studentów a ochrona własności intelektualnej Własność intelektualna w wybranych gałęziach gospodarki

Metody dydaktyczne
Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, wykład z elementami dyskusji i analizy aktów prawnych

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

²⁶⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Prawo własności intelektualnej, K. Czub, wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2016
2	Prawo własności intelektualnej, J. Sieńczyło – Chlabicz (red.), Warszawa 2018
3	Ilustrowane prawo autorskie, R. Markiewicz, Warszawa 2018
4	Wybrane akty prawne z bazy isap.sejm.gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej
	w języku angielskim	Legal and organizational foundations of business activity
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_64
	studia niestacjonarne	DNZ_64
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁶⁸	Dr inż. Rafał Kornas					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne	
Wiedza na temat podstaw polskiego systemu prawa	
Podstawowe informacje na temat mechanizmów społeczno-gospodarczych	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie pojęć i specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstw oraz procedury zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu oceny i analizy ryzyka oraz sytuacji ekonomiczno-finansowej przedsiębiorstwa
C3	Przygotowanie do samodzielnego wyszukiwania i analizy wiedzy ekonomiczno-prawnej oraz potrzeby ciągłego monitorowania zmian w przepisach

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

²⁶⁸ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PDG_W01	problematykę związaną z wyborem formy prawnej oraz prowadzeniem działalności gospodarczej	DŻ_W16
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PDG_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie prawnych i ekonomicznych aspektów prowadzenia działalności gospodarczej.	DŻ_K01
PDG_K02	dokonania analizy i oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstwa.	DŻ_K04
PDG_K03	wyboru formy prowadzenia działalności gospodarczej, oceny ryzyka prowadzenia firmy i stworzenia biznesplanu.	DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PDG_W01 PDG_K01 PDG_K02 PDG_K03	praca zaliczeniowa - projekt uruchomienia własnej działalności gospodarczej	w
PDG_W01 PDG_K01 PDG_K02 PDG_K03	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁶⁹ –	
w1	Pojęcie i klasyfikacja przedsiębiorcy, przedsiębiorstwa i firmy
w2	Formy prawne prowadzenia działalności gospodarczej
w3	Procedury zakładania działalności gospodarczej
w4	Możliwe formy opodatkowania działalności gospodarczej w Polsce
w5	Ochrona konkurencji i konsumentów
w6	Biznesplan

Metody dydaktyczne
Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, wykład z elementami dyskusji i analizy aktów prawnych

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

²⁶⁹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Prawo gospodarcze dla ekonomistów i nie tylko, J. Gospodarek. Warszawa, Oficyna Wydawnicza SGH. 2019.
2	Prawne podstawy przedsiębiorczości, P. Horosz, J.R. Antoniuk Warszawa: Wolters Kluwer Polska
3	Własna firma krok po kroku: działaj skutecznie na każdym etapie rozwoju swojego biznesu, G. Krzemiń. Warszawa, MT Biznes, 2019.
4	Wybrane akty prawne z bazy isap.sejm.gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia produkcji potraw
	w języku angielskim	Food production technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-65
	studia niestacjonarne	DNS-65
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁷⁰	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	laboratoria	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa, dietetyki, żywienia w zdrowiu i chorobie i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesów technologicznych wykorzystywanych w przygotowywaniu potraw oraz zmian zachodzących w żywności w trakcie obróbki kulinarnej.
C2	Poznanie technik kulinarnych wykorzystywanych do sporządzania potraw dietetycznych.
C3	Poznanie zasad zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TPP_W01	metody przygotowywania potraw i oceny ich wartości odżywczej a także ich wpływ na także na funkcjonowanie organizmu człowieka.	DŻ_W08

²⁷⁰ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
TPP_W02	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu jadłospisów, a także pojedynczych potraw, również w nawiązaniu do nowoczesnych trendów w spożyciu i aranżacji dań.	DŻ_W09
TPP_W03	zasady żywienia człowieka i praktyczne aspekty poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, a także zagrożenia dotyczące higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności.	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
TPP_U01	określać i oceniać cechy sensoryczne, wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz przygotowanych z nich dań, jak również analizować i odnosić się do zmian zachodzących w trakcie przetwarzania i przechowywania żywności.	DŻ_U02
TPP_U02	dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarnej przy produkcji potraw a także określać wpływ sposobu zastosowanej obróbki fizykochemicznej na cechy produktu końcowego.	DŻ_U03
TPP_U03	opracowywać jadłospisy i receptury gastronomiczne.	DŻ_U04
TPP_U04	przygotowywać, serwować i dekorować dania.	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TPP_K01	podjęcia odpowiedzialności za jakość wytworzonych dań oraz surowców i produktów żywnościowych z których zostały sporządzone w czasie ich produkcji i dystrybucji z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych.	DŻ_K04
TPP_K02	zrozumienia potrzeby planowania odpowiednio zbilansowanych posiłków w zwyczajowym żywieniu z wykorzystaniem właściwie opracowanych receptur gastronomicznych.	DŻ_K06
TPP_K03	rozpoznania potencjalnych zagrożeń wynikających z realizowanego procesu produkcji żywności i świadomego stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	DŻ_K07

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TPP_W01 TPP_W02 TPP_W03	egzamin/ lub praca zaliczeniowa z wykładu	w
TPP_U01 TPP_U02 TPP_U03 TPP_U04	kolokwium, praca na laboratoriach, projekt/ sprawozdanie z przygotowywania potraw (w grupach)	lab.
TPP_K01 TPP_K02 TPP_K03	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁷¹ – wykład	
w1	Przepisy sanitarno-higieniczne w pracowni technologii produkcji potraw. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywieniem i wyżywieniem.
w2	Technologia produkcji potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko wystąpienia chorób nowotworowych.
w3	Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym i prebiotycznym.
w4	Technologia potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu. Wykorzystanie żywności funkcjonalnej w potrawach zalecanych w CVD.
w5	Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. Technologia potraw dietetycznych spowalniających procesy starzenia i sprzyjających urodzie.
Forma zajęć²⁷² – laboratoria	

²⁷¹ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

lab1	Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej. Zasady układania i oceny jadłospisu. Ogólne uwagi dotyczące układania jadłospisu. Praktyczne układanie jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na wybrane składniki mineralne i witaminy.
lab2	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.
lab3	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nadwagą i otyłością.
lab4	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.
lab5	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy. Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.
lab6	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi nietolerancjami pokarmowymi.

Metody dydaktyczne

wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja potraw

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	52	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarnecka-Skubina E., Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017/2020
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
6	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
7	Hasik J., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
8	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

²⁷² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kwiaty jadalne
	w języku angielskim	Edible flowers
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-66a
	studia niestacjonarne	DNZ-66a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁷³	prof. dr hab. inż. Anna Kocira					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków jadalnych kwiatów stosowanych w celach dekoracyjnych w gastronomii.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
KWJ_W01	zasady komponowania i dekorowania potraw przy wykorzystaniu kwiatów jadalnych	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		

²⁷³ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
KWJ_U01	przygotowywać i dekorować potrawy kwiatami jadalnymi zgodnie z oczekiwaniami konsumenta.	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KWJ_K01	zrozumienia potrzeby projektowania potraw przy wykorzystaniu jadalnych kwiatów w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego o uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KWJ_W01	praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	w
KWJ_U01	praca pisemna, projekt – dekorowanie potrawy kwiatami jadalnymi	ćw.
KWJ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Jadalne kwiaty – smaki, kształty i kolorystyka.
w2	Krajowe i egzotyczne jadalne kwiaty.
w3	Aromatyczne jadalne kwiaty.
w4	Jadalne dzikie kwiaty w gastronomii.
w5	Zasady komponowania i dekorowania potraw kwiatami.
w6	Metody utrwalania i przedłużania trwałości jadalnych kwiatów.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Rośliny ozdobne – części jadalne.
ćw2	Krajowe kwiaty jadalne.
ćw3	Egzotyczne kwiaty jadalne.
ćw4	Kwiaty jadalne krajowe – przykłady roślin, wykonanie dekoracji potrawy
ćw5	Kwiaty jadalne egzotyczne – przykłady roślin, wykonanie dekoracji potrawy

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	99	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1	Nawara Z. Rośliny łąkowe. Multico Oficyna Wydawnicza. Warszawa 2006. -
2	Kalemba-Drożdż. M. Jadalne kwiaty. Wyd. Pascal 2021.
3	Haberer M. 333 rośliny ogrodowe. Wydawnictwo RM. Warszawa 2008.
4	Łuczaj Ł. Dzika kuchnia. Wydawnictwo Nasza Księgarnia. Warszawa 2018
5	Gadomska E. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 1. Hortpress, Warszawa 2004.
6	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Hortpress, Warszawa 2007.
7	Krzyściak-Kosińska R., Kosiński M. Atlas roślin. Wydawnictwo Pascal. Bielsko-Biała 2007.
8	Kwiaty moja miłość. Praca zbiorowa. Watra, Warszawa 1991. -
9	Throll A. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa 2009.
10	Fletcher N. Kieszonkowy atlas kwiatów dziko rosnących. Wyd. Solis Andrzej Koper. Warszawa 2007
11	Kołtowski Z. Wielki atlas roślin miododajnych. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita SA. Warszawa 2006.
12	Marinelli J. (red.). Wielka encyklopedia roślin. Świat Książki - Bertelsmann Media. Warszawa 2006.
13	Marcinkowski J. Byliny ogrodowe: produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2002.
14	Filipeczak J. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni 2011.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Owady i skorupiaki w gastronomii
	w języku angielskim	Insects and crustaceans in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ-66b
	studia niestacjonarne	DNZ-66b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Rolnictwa					
Prowadzący zajęcia ²⁷⁴	Dr inż. Jacek Cymerman					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii, środowiska zamieszkania pozyskiwanych owadów i skorupiaków

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie surowców zwierzęcych (owady, skorupiaki) stosowanych w żywieniu człowieka
C2	Poznanie cech morfologiczno-użytkowych surowców zwierzęcych, oraz form zastosowania w potrawach
C3	Poznanie wpływu czynników klimatycznych, genetycznych i środowiskowych wpływających na jakość surowców pochodzenia owadziego i skorupiaków

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		

²⁷⁴ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
OSG_W01	metody, techniki, pozyskiwania skorupiaków i owadów ze środowisk naturalnych oraz ocena wpływu czynników środowiskowych na ich jakość.	DŻ_W04
OSG_W02	zagadnienia z zakresu przetwarzania, pakowania, przetwórstwa i dystrybucji owadów i skorupiaków do gastronomii	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
OSG_U01	ocena sensoryczna i organoleptyczna i jakościowa owadów i skorupiaków oraz analiza surowca na etapie przetwarzania i przechowywania	DŻ_U02
OSG_U02	Ocena zastosowanej metody obróbki fizykochemicznej na jakość finalną produktu. Dobierać procesy technologiczne do danego gatunku owada czy skorupiak	DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OSG_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy z zakresu owadów i skorupiaków stosowanych w gastronomii	DŻ_K01
OSG_K02	etycznej odpowiedzialności za stosowanie surowców z owadów wysokiej jakości w żywieniu człowieka	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OSG_W01 OSG_W02	Test kompetencji z przedmiotu	w
OSG_U01 OSG_U02	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń	ćw.
OSG_K01 OSG_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁷⁵ – Wykład	
w1	Spożywanie owadów i skorupiaków na Świecie
w2	Czynniki naturalne wpływające na występowanie i populację owadów
w3	Znaczenie skorupiaków słodkowodnych w żywieniu
w4	Skorupiaki morskie – w Polsce i na Świecie
w5	Popularne owady, metody przetwarzania i sposoby ich spożywania
w6	Znaczenie spożywania owadów na gospodarki światowe
w7	Znaczenie spożywania skorupiaków na gospodarkę wybranych państw
Forma zajęć²⁷⁶ – Ćwiczenia	
ćw1	Charakterystyka wybranych gatunków skorupiaków
ćw2	Szkodniki występujące w lokalach gastronomicznych i wynikające zagrożenia
ćw3	Owady - ocena wybranych rzędów owadów nadających się do spożycia
ćw4	Sposoby pozyskiwania ze stanowisk naturalnych owadów
ćw5	Metody przechowywania skorupiaków i owadów
ćw6	Przetwarzanie oraz sposoby przechowywania owadów i skorupiaków
ćw7	Wykorzystanie w gastronomii owadów i skorupiaków

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny surowców z owadów i

Obciążenie pracą studenta

²⁷⁵ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁷⁶ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	99	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Łuczaj Łukasz, Podręcznik robakożercy czyli jadalne bezkręgowce Środkowej Europy-poradniki, 2005,Wyd. Chemigrafia
2.	Elżbieta Zarych, Owady wokół nas, Wydawca: Biały Kot, Rok wydania: 2016
3.	Red .J. Hempel-Zawidkowska , Zoologia dla uczelni rolniczych, , PWN, 2007.
4.	Zoologia ogólna, E. Handor, R. Wehner, Wyd. III Wyd. Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1985
5.	Praca zbiorowa: Jedzenie gotowe! 74 Przepisy dla każdego, Wydawnictwo: 2015 Prószyński i S-ka
6.	R Hanna Królikowska (red.) Ryby i owoce morza, Wydawnictwo: Konemann, 2000

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Opakowania w gastronomii
	w języku angielskim	Packaging in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_67a
	studia niestacjonarne	DNZ_67a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁷⁷	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu towaroznawstwa żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy w zakresie organizacji transportu i dystrybucji żywności przy wykorzystaniu różnych środków transportu i metod logistycznych oraz wykorzystania technologii informacyjnych do budowy nowoczesnych łańcuchów dostaw.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OPG_W01	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym opakowań stosowanych do żywności	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
OPG_U01	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, z zastosowaniem zasad pakowania produktów żywnościowych.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OPG_K01	świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OPG_W01	zaliczenie pisemne	w
OPG_U01	kolokwium	ćw.
OPG_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Wymagania prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywności
w2	Definicje i funkcje opakowań do żywności. Kryteria klasyfikacji
w3	Kryteria doboru opakowań. Charakterystyka funkcjonalna
w4	Charakterystyka metod i technologii pakowania żywności oraz technik formowania opakowań z uwzględnieniem opakowań z atmosferą ochronną i próżniowych, opakowań do odżywek, potraw, opakowań gastronomicznych.
w5	Zastosowanie opakowań aktywnych, inteligentnych i specjalnych do żywności.
w6	Znakowanie opakowań. Grafika, formy, wygląd i informacje na opakowaniu
w7	Opakowanie w strategii nowego produktu
w8	Rola opakowań w marketingu i psychologii zachowań konsumenta
w9	Ekologiczne aspekty wpływu opakowań i odpadów opakowaniowych na środowisko z uwzględnieniem analizy cyklu życia produktu i norm z serii ISO 14000
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Funkcje opakowań żywności: analiza funkcji opakowań i zgodność ich znakowania z przepisami
ćw2	Charakterystyka materiałów opakowaniowych stosowanych do formowania opakowań do żywności: tworzyw sztucznych, szkła, stali stopowej, stopów aluminium, drewna, papieru; materiałów wieloskładnikowych i wielowarstwowych.
ćw3	Charakterystyka procedury doboru materiału opakowaniowego i opakowania do produktu żywnościowego.
ćw4	Charakterystyka metod badania trwałości przechowalniczej żywności i procedury ustalania okresu przydatności do spożycia.
ćw5	Charakterystyka zafałszowań żywności w powiązaniu z jej pakowaniem i zmianami przechowalniczymi
ćw6	Wykonanie projektu opakowania i etykiety dla nowo opracowanego produktu

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna (rozwiązywanie zadań)	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności. Panfil-Koncewicz H., Kuncewicz A., Juśkiwicz M. Wydawnictwo UWM, 2012
2	Innowacje w opakowaniach żywności i napojów: rynki, materiały, technologie. Pod redakcją Neil Farmer, Warszawa 2016.
3	Novel food Packaging Techniques. Ahvenainen R., Woodhead Publishing Ltd. Cambridge, UK, 2003 Opakowania i pakowanie żywności wybrane zagadnienia. Pod redakcją K. Leszczyńskiego i A. Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.
4	Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Leszczyński K., Żbikowska A. (red.), wyd. SGGW, Warszawa 2016,
5	Opakowania żywności, Czerniawski B., Michniewicz J. (red.), wyd. Agro Food Technology 1998.
6	Badanie i ocena jakości materiałów opakowaniowych i opakowań jednostkowych, Lisińska-Kuśnierz M.:Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2005.
7	Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M.
8	Czasopismo – Opakowanie, Sigma Not

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dystrybucja żywności
	w języku angielskim	Food distribution
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_67b
	studia niestacjonarne	DNZ_67b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁷⁸	mgr Ewa Brodacz					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu towaroznawstwa żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy w zakresie organizacji transportu i dystrybucji żywności przy wykorzystaniu różnych środków transportu i metod logistycznych oraz wykorzystania technologii informacyjnych do budowy nowoczesnych łańcuchów dostaw.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DŻY_W01	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym dystrybucji żywności	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
DŻY_U01	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, z zastosowaniem zasad dystrybucji produktów żywnościowych.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DŻY_K01	Osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji. Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej i ekonomicznej.	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DŻY_W01	zaliczenie pisemne	w
DŻY_U01	kolokwium	ćw.
DŻY_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Jakość żywności, pojęcie higieny i bezpieczeństwa żywności. Istota i funkcjonowanie rynku żywności.
w2	Istota logistyki, podstawowe pojęcia i definicje.
w3	Centra logistyczne. Żywność jako ładunek w dystrybucji.
w4	Pojęcie dystrybucji żywności, cele i jej funkcje.
w5	Charakterystyka kanałów dystrybucji żywności.
w6	Rodzaje pośredników handlowych.
w7	Czynniki oddziałujące na jakość żywności w procesie dystrybucji.
w8	Systemy informacyjne wspomagające logistykę dystrybucji.
w9	Środki transportu do dystrybucji żywności.
w10	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa w transporcie.
w11	Internetowe formy dystrybucji żywności.
w12	Zastosowanie, funkcje i rodzaje opakowań wykorzystywanych w gastronomii, cateringu i transporcie.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw1	Charakterystyka magazynów, organizacja i zarządzanie.
ćw2	Rozmieszczenie towaru w magazynie. Wykorzystanie reguły Pareto.
ćw3	Systemy informatyczne zarządzające magazynem i nowoczesne technologie.
ćw4	Przykłady zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w żywności istotne z punktu widzenia praktyki transportowej i systemów jakości. Określenie i wyznaczenie CCP.
ćw5	Określenie warunków i wydajności doboru systemów i instalacji chłodniczych w magazynach chłodniczych oraz środkach transportu dla zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności.
ćw6	Identyfikacja mostków cieplnych techniką termowizji.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca indywidualna (rozwiązywanie zadań)

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Szymanowski W.: Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Difin, Warszawa 2008
2	Rutkowski K.: Logistyka dystrybucji. Difin, Warszawa 2008
3	Berdowski J., Rutkowska H. i inni: Poradnik producenta i dystrybutora artykułów żywnościowych. Wydawnictwo Verlag Dashofer Warszawa 2000
4	Pod red. Gołembskiej E.: Kompendium wiedzy o logistyce. PWN Poznań-Warszawa 1999
5	Gazdecki M.: Sektor usług żywieniowych jako kanał dystrybucji żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2015
6	Praca zbiorowa pod red. Zwierzycki W., Bieńczak K.: Pojazdy chłodnicze w transporcie żywności. Systherm, Poznań 2006
7	Krzyżaniak S., Podstawy zarządzania zapasami w przykładach, Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 2006
8	Dudziński Z.(2012), Poradnik organizatora gospodarki magazynowej w przedsiębiorstwie, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dodatki do żywności
	w języku angielskim	Food additives
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_68a
	studia niestacjonarne	DNZ_68a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	3	
Semestr studiów	6	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁷⁹	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Chemii żywności, Higieny i toksykologii żywności, Towaroznawstwa żywności,

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych dotyczących stosowania dodatków do żywności.
C2	Poznanie różnych grup dodatków do żywności i ich roli w optymalizacji właściwości żywieniowych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DDŻ_W01	przepisy prawne dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz ich dopuszczalne dzienne spożycie (ADI <i>Acceptable Daily Intake</i>).	DŻ_W14
DDŻ_W02	różne grupy dodatków do żywności, technologiczne uzasadnienie ich stosowania oraz korzyści i zagrożenia z wynikające z ich spożycia dla konsumenta.	DŻ_W03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		

²⁷⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DDŻ_K01	stałego dokształcania się w zakresie stosowania dodatków do żywności.	DŻ_K01
DDŻ_K02	uświadamiania społeczeństwa w zakresie stosowania dodatków do żywności i wyboru żywności naturalnej.	DŻ_K10

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DDŻ_W01 DDŻ_W02 DDŻ_K01 DDŻ_K02	pisemna praca projektowa aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁸⁰ – wykład	
w1	Definicje, historia stosowania, podział, rola technologiczna i warunki użycia dodatków do żywności
w2	Charakterystyka, podział, rola barwników dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w3	Charakterystyka, podział, rola konserwantów dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w4	Charakterystyka, podział, rola antyoksydantów dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w5	Charakterystyka, podział, rola emulgatorów/środków spulchniających/żelujących dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w6	Charakterystyka, podział, rola wzmacniaczy smaku/substancji słodzących dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w7	Charakterystyka, podział, rola stabilizatorów/zagęstników dodawanych do żywności, korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z ich spożycia
w8	Nadwrażliwość pokarmowa na dodatki do żywności, interakcje dodatków z lekami.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza przypadku, pokaz z objaśnieniem, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		

²⁸⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Cygan-Szczegielniak D. i wsp. Dodatki do żywności. Wyd. Politechnika Bydgoska, 2015.
2	Field M. Handbook of Food Additives. Wyd. Callisto Référence, 2015.
3	Gawęckiego J. i Messor-Pietraszewskiej T., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa, 2004.
4	Grajek W. i wsp. Przeciwtleniacze w żywności. WNT, 2007.
5	Kompanowska M. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, 1996.
6	Msagati T. The Chemistry of Food Additives and Preservative. Wyd. John Wiley & Sons INC International Concepts, 2012.
7	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
8	ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności.
9	Statham B. E 213. Tabele dodatków i składników chemicznych (e-book). Wyd. RM, 2014.
10	ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/63 z dnia 14 stycznia 2022 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do dodatku do żywności ditlenek tytanu (E 171).
11	Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/1428 z dnia 7 lipca 2023 r. zmieniające załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych (E 471) (Dz.U. L 175 z 10.7.2023, str. 6—11).
12	Rutkowski A. i wsp. Dodatki funkcjonalne do żywności. Wyd. Agro Food Technology, 1993.
13	Rutkowski A. i wsp. Naturalne dodatki do żywności. Wyd. Polska Izba Dodatków do Żywności, 2005.
14	Rutkowski A. i wsp. Prozdrowotne dodatki do żywności. Wyd. Polska Izba Dodatków do Żywności, 2000.
15	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).
16	Żmudzka-Zawiślak P. i wsp. Dodatki do żywności (e-book). Wyd. Wiedza i Praktyka, 2021.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietoprofilaktyka w gastronomii
	w języku angielskim	Dietary prevention in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_68b
	studia niestacjonarne	DNZ_68b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁸¹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2	0	0
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin w formie pisemnej
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, podstaw dietetyki, podstaw żywienia zbiorowego, organizacji pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym, klinicznego zarysu chorób.

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad i możliwości zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DWG_W01	wpływ różnego rodzaju żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka.	DŻ_W08
DWG_W02	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoprofilaktyki	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		

²⁸¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
DWG_U01	skutecznie wpływać na kształtowanie prawidłowych postaw i zachowań żywieniowych w społeczeństwie.	DŻ_U06
DWG_U02	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania i dietoprofilaktyki	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIA_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DWG_W01 DWG_W02	egzamin w formie pisemnej	w
DWG_U01 DWG_U02	kolokwium, referat lub prezentacja multimedialna	ćw.
DWG_K01	praca na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁸² – wykład	
w1	Dietoprofilaktyka otyłości i zespołu metabolicznego
w2	Dietoprofilaktyka wybranych chorób żołądka
w3	Dietoprofilaktyka wybranych chorób jelit
w4	Dietoprofilaktyka wybranych chorób wątroby i dróg żółciowych
w5	Dietoprofilaktyka wybranych chorób trzustki
w6	Dietoprofilaktyka wybranych chorób nerek.
w7	Dietoprofilaktyka wybranych chorób układu kostno-stawowego
w8	Dietoprofilaktyka wybranych chorób nowotworowych
w9	Dietoprofilaktyka – przegląd wybranych trendów.
Forma zajęć ²⁸³ – laboratoria	
ćw1	Pogłębiona analiza literatury - aktualne trendy i potrzeby w dietoprofilaktyce.
ćw2	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób układu krążenia. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie układu krążenia.
ćw3	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych.
ćw4	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób neurodegeneracyjnych. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie neurodegeneracyjnej.
ćw5	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób nowotworowych. Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w nowotworze jelita grubego.
ćw6	Ocena zawartości węglowodanów w produktach z wykorzystaniem zamienników cukru - przegląd asortymentów produktów spożywczych.
ćw7	Ocena zawartości białek w produktach z wykorzystaniem zamienników białek - przegląd asortymentów produktów spożywczych
ćw8	Ocena zawartości tłuszczów w produktach z wykorzystaniem zamienników tłuszczu - przegląd asortymentów produktów spożywczych.
ćw9	Ocena zawartości błonnika pokarmowego w produktach z wykorzystaniem zamienników - przegląd asortymentów produktów spożywczych.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie obserwacja i oceny, ćwiczenia.

²⁸² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁸³ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
3	Langley-Evans S. „Żywienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
4	Jarosz M. i współ.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
5	Hasik J., Gawęcki J., Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2020.
7	Gajewska D., Myszkowiak-Ryciak J. Wybrane problemy dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób przewlekłych. Publikacje Polskiego Towarzystwa Dietetyki. Warszawa 2016.
8	Fiedurek J. Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wyd. UMCS .Lublin 2007
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona konsumenta
	w języku angielskim	Consumer protection
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_69a
	studia niestacjonarne	DNZ_69a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁸⁴	mgr Ewa Brodaczyk					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności, towaroznawstwa żywności oraz normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności.

Cele przedmiotu
C1 Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OKO_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywnościowego i problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OKO_K01	rozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OKO_U01	kolokwium	w
OKO_K01	dyskusja na wykładzie	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Konkurencja, konkurencyjność, wolny rynek i potrzeba ich ochrony. Ochrona konkurencji i konsumentów – konteksty ekonomiczne.
w2	System ochrony konsumentów – źródła prawa, typologia praw konsumenckich – kwestie definicyjne.
w3	Wiedza wspomagająca ochronę konsumentów. Wykorzystanie badań dla potrzeb polityki konsumenckiej.
w4	Konsumencka świadomość praw i bariery utrudniające bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku.
w5	Ochrona konsumenta na rynku żywności.
w6	Ochrona konsumenta w umowach.
w7	Nieuczciwa reklama i promocja. Prawo konsumenta do ochrony prywatności. Prawo konsumenta do informacji.
w8	Skuteczne dochodzenie roszczeń przez konsumentów.
w9	Instytucje i systemy usprawniające realizację przez konsumenta jego praw.

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Konsument na rynku - postawy i decyzje zakupowe pod red. Wolanin E.: Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza, 2010
3	Ochrona konsumenta przed szkodą wynikłą z użycia kosmetyku w prawie polskim i amerykańskim By: Dąbrowska D.; Kaniewski J., In: Zeszyty Naukowe / Akademia Ekonomiczna w Krakowie, 2006, vol. 28, Issue 718, P. 49-64. Language: Polish, Baza danych: BazEkon
4	Ochrona konsumenta w Polsce na tle polityki konsumenckiej Unii Europejskiej realizowanej w latach 2004-2014, Dąbrowska A. Handel Wewnętrzny. 2015, Issue 6, p24-35. 12p. Language: Polish, Baza

Literatura podstawowa i uzupełniająca

	danych: Business Source Ultimate
5	Ochrona konsumenta na rynku żywności jako dobra wspólnego w świetle negocjacji Transatlantyckiego Partnerstwa w dziedzinie handlu i inwestycji TTIP, By: Pachuca-Smulka B. In: Przedsiębiorczość i Zarządzanie : Zarządzanie dobrami. Dobra wspólne jako przedmiot ochrony prawnej, 2018, vol. 6, P. 145-156. Language: Polish, Baza danych: BazEkon

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nadzór sanitarno-higieniczny
	w języku angielskim	Sanitary and hygiene supervision
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_69b
	studia niestacjonarne	DNZ_69b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁸⁵	mgr Ewa Brodac					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	0	0

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	--------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności, towaroznawstwa żywności oraz normalizacji, standaryzacji i certyfikacji żywności.

Cele przedmiotu
C1 Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NSE_W01	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywnościowego i problemy związane z zadaniami nadzoru sanitarno-higienicznego	DŻ_W14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NSE_K01	zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie ochrony sanitarno-epidemiologicznej,	DŻ_K09

Weryfikacja założonych efektów uczenia się

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NSE_U01	kolokwium	w
NSE_K01	dyskusja na wykładzie	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w1	Bieżąca ocena stanu sanitarno-epidemiologicznego Polski.
w2	Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
w3	Obiekty turystyczne, poziom sanitarny, zagrożenia w wyniku przemieszczania się ludności.
w4	Odpady medyczne, komunalne i specyficzne.
w5	Metody redukcji i zapobiegania powstawaniu odpadów.
w6	Choroby zawodowe – rozpoznawanie i zapobieganie powstawaniu.
w7	Pojęcie HACCP – wdrażanie systemu zapobiegania skażeń żywności.
w8	Promocja zdrowia

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (red.): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Lublin 2010
3	Marcinkowski Jerzy T. (red): Higiena. Profilaktyka w zawodach medycznych. Dział Wydawnictw Akademia Medyczna w Poznaniu 2002.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Alergie i nietolerancje pokarmowe
	w języku angielskim	Allergies and food intolerances
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_70
	studia niestacjonarne	DNZ_70
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁸⁶	Dr hab. Anna Winiarska					
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	2	2		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
wiedza z anatomii człowieka, fizjologii człowieka, podstawy biochemii oraz zasady konstruowania diet

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu dietoterapii i dietoprofilaktyki
C2	Zapoznanie z mechanizmami nadwrażliwości na pokarm układu immunologicznego, właściwościami głównych alergenów w żywności oraz metodami ich detekcji
C3	Nabycie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ANP_W01	zarys chorób współczesnych chorób alergicznych oraz nadwrażliwości na leki i pokarm	DŻ_W01

²⁸⁶ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
ANP_W02	poszczególne typy alergenów środowiskowych oraz ocenić ich wpływ na rozwój alergii	DŻ_W12
Umiejętności - potrafi:		
ANP_U01	posługiwać się terminologią specjalistyczną z zakresu alergologii i immunoterapii	DŻ_U10
ANP_U02	diagnozować problemy żywieniowe, dobytą wiedzę praktyczną do rozróżnienia alergii od nietolerancji pokarmowej	DŻ_U05 DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ANP_K01	przedstawiania i dyskusowania nad zagadnieniami związanymi z zaburzeniami funkcjonowania układu odpornościowego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ANP_W01 ANP_W02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
ANP_U01 ANP_U02	wykonanie zadań na ćwiczeniach	lab.
ANP_K01	praca zaliczeniowa z wykładu, wykonanie zadań na ćwiczeniach	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁸⁷ – wykład	
w1	Alergie i nietolerancje pokarmowe – definicja, etiologia, mechanizm, przyczyny, różnice, reakcje organizmu, diagnostyka, konsekwencje, narażenie na składniki alergizujące żywności w różnych grupach wiekowych
w2	Wpływ przetwarzania żywności na alergenicność, żywność hypoalergiczna
w3	Alergizujące składniki pokarmowe, alergie krzyżowe, alergie wziewne, dietoterapia, profilaktyka, wstrząs anafilaktyczny, fotoalergie
w4	Składniki żywności wywołujące nietolerancje; choroba trzewna – diety eliminacyjne, nietolerancje pokarmowe w chorobach metabolicznych
Forma zajęć ²⁸⁸ – laboratorium	
lab1	Żywność hypoalergiczna – analiza etykiet produktów spożywczych; Alergizujące składniki żywności – analiza etykiet produktów spożywczych
lab2	Określanie alergenicności pokarmów na podstawie ich składu komponentowego
lab3	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną alergią pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab4	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla osoby z wybraną nietolerancją pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab5	Projekt 1. Interwencja żywieniowa - analiza i poprawa jadłospisu osoby z alergią i/lub nietolerancją pokarmową przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero
lab6	Prezentacja multimedialna projektu 1 z wykorzystaniem programu graficznego

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, program komputerowy Nuvero

Obciążenie pracą studenta			
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności		
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne
			stacjonarne niestacjonarne

²⁸⁷ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

²⁸⁸ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	72	90	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa 2010.
3	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019.
4	Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. HelpMed s.c, 2015

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Komputerowy system wspomagania w żywieniu
	w języku angielskim	The computer-assisted nutrition system
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_71
	studia niestacjonarne	DND_71
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁸⁹						
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Umiejętność obsługi komputera, smartfonu, Swobodne wykorzystywanie sieci Internet oraz wiedzy z zakresu tworzenia diety

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie studentom aplikacji i możliwości jakie one oferują w celu wsparcia ich przy tworzeniu diet i jadłospisów
C2	Swobodna obsługa programów specjalistycznych w zakresie tworzenia diet
C3	Właściwa analiza wyników wygenerowanych poprzez programy komputerowe

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KSW_U01	obsłużyć specjalistyczne programy komputerowe, poprawnie wprowadza dane oraz interpretuje otrzymane wyniki	DŻ_U09 DŻ_U16 DŻ_U18 DŻ_U19

²⁸⁹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
		DŻ_U21
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KSW_K01	odpowiedzialnego i indywidualizowanego przygotowywać analizy, programu żywnościowe oraz udzielać porad z zakresu dietetyki w sposób zrozumiały przy wykorzystaniu wyników działania wybranych aplikacji specjalistycznych	DŻ_K01 DŻ_K04 DŻ_K11

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NNK_U01	ocena projektów indywidualnych, ich zaawansowania	ćw.
NNK_K01	obserwacja pracy studenta podczas zajęć, przygotowania do zajęć i terminowości oddawania projektów	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć²⁹⁰ – laboratoria	
ćw	Tworzenie jadłospisów wczoraj i dziś – kluczowe etapy pracy
ćw2	Opracowanie jadłospisu w sposób tradycyjny – z użyciem tabel wartości odżywczych produktów i potraw. Wsparcie procesu arkuszem kalkulacyjnym.
ćw3	Przegląd popularnych programów komputerowych do tworzenia jadłospisów
ćw4	Mobilne aplikacje wspierające proces tworzenia diety dla osób nie będących specjalistami w dziedzinie dietetyki
ćw5	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz I
ćw6	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym, generowanie i modyfikowanie jadłospisów cz II
ćw7	Analiza otrzymanych w programie danych
ćw8	Podstawowa praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz III – co można zrobić lepiej?
ćw9	Zaawansowana obsługa programów wspierających pracę dietetyka, specjalistyczne wymagania pacjentów
ćw10	Generowanie raportów, jadłospisów, metody udostępniania wyników
ćw11	Samodzielna praca z programem – przygotowywanie programów żywieniowych dla zadanych przypadków
ćw12	Aplikacje mobilne do użytku nieprofesjonalnego – jak z nich korzystać? Praca z wybraną aplikacją
ćw13	Aplikacje mobilne do użytku nieprofesjonalnego jako wsparcie pacjenta w procesie diety
ćw14	Cyfrowe narzędzia do komunikacji z pacjentem i wsparciem go w procesie. Doradztwo zdalne
ćw15	Samodzielna praca z programem – przygotowywanie programów żywieniowych dla zadanych przypadków

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, analiza przypadku, metoda projektów

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

²⁹⁰ Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2, 2019
2	Wirtyny internetowe(dokumentacja) wybranych i omawianych na zajęciach narzędzi

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIA ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe III
	w języku angielskim	Diploma seminar III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSZ_72
	studia niestacjonarne	DNZ_72
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	4	
Semestr studiów	7	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Katedra Dietetyki					
Prowadzący zajęcia ²⁹¹	Dr hab. inż. Zuzanna Goluch, prof. PANS					
Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	5	5		

Forma zaliczenia przedmiotu	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów specjalistycznych kierunku

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnie dyskutowanych w literaturze naukowej problemów z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/psychodietetyki oraz edukacji żywieniowej.
C2	Poznanie procesu opracowania wybranego problemu z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/psychodietetyki oraz edukacji żywieniowej, w tym poszukiwania specjalistycznego piśmiennictwa, jego selekcji, analizy, krytycznej oceny.
C3	Poznanie zasad prezentacji ustnych, zaprezentowanie własnej pracy dyplomowej na forum grupy i umiejętności jej przedyskutowania.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDIII_U01	potrafi samodzielnie opracować problem badawczy, w zakresie poradnictwa	DŻ_U21

²⁹¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
	dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/Psychodietetyki/edukacji żywieniowej oraz zaprezentować go podczas seminarium i przedyskutować na forum grupy.	
SDIII_U02	zaprezentować własną pracę dyplomową na forum grupy i przedyskutować ją.	DŻ_U19
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDIII_K01	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz dbałości o prestiż zawodu dietetyka,	DŻ_K02
SDIII_K02	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w zakresie sposobu odżywiania i stylu życia	DŻ_K08

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDIII_U01 SDIII_U02 SDIII_K01 SDIII_K02	prezentacja multimedialna wybranego i opracowanego problemu z zakresu poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/żywienia klinicznego/psychodietetyki/edukacji żywieniowej oraz własnej pracy dyplomowej	Ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ²⁹² –	
ćw1	Wybór przez studentów zaproponowanych przez prowadzącego tematów do opracowania i przygotowanie prezentacji. Przygotowanie do obrony pracy dyplomowej, ustalenie harmonogramu prezentacji przygotowywanych przez studentów prac dyplomowych (celu pracy, hipotez badawczych, materiału i metod, wyników oraz wniosków).
ćw2	Prezentacje multimedialne opracowanych przez studentów tematów dotyczących poradnictwa dietetycznego/dietoterapii/psychodietetyki/żywienia klinicznego/edukacji żywieniowej oraz dyskusja nad nimi.
ćw3	Prezentacje multimedialne prac dyplomowych poszczególnych studentów i dyskusja nad nimi.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadku, burza mózgów, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	117	129	117	129

²⁹² Należy wpisać właściwą formę zajęć np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	150	150
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			5	5

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Artykuły wskazane przez prowadzącego.
2	Derkacz A. Praca dyplomowa - 3, 2, 1, start!. Towarzystwo Wydawnictw Naukowych Libropolis Sp.z.o.o (e-book), Łódź, 2021.
3	Lenar P. Sekrety skutecznych prezentacji multimedialnych (e-book). Wyd. Helion, Gliwice, 2011, (Wydanie II)
4	Prezentacje multimedialne w wystąpieniach naukowych pod red. Antczak M. Wyd. Wydawnictwo Naukowe i Edukacyjne SBP, Warszawa, 2023.
5	Żółtowski B, Żółtowski M. Poradnik kreatywnego twórcy. Seminarium dyplomowe. Prace dyplomowe. Wyd. Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016.

11. Praktyki zawodowe:

Na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe obowiązuje 6 miesięcy (24 tygodnie) praktyk zawodowych podzielonych na trzy części. Pierwsza część trwa 4,5 tygodnia (180 godz.) i realizowana jest po I roku studiów. Ukierunkowana jest na praktyczne zagadnienia dotyczące zakresu technologicznego - w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej. Część druga to 7,5 tygodniowa (300 godz.) praktyka zawodowa II realizowana po II roku studiów. Zalecanymi miejscami odbywania tej praktyki są praktyka technologiczna 150 godzin - kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej oraz 150 godzin – opieka nad pacjentem - oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej. Trzecia część praktyki to 12 tygodniowa (480 godz.) praktyka zawodowa III realizowana po III roku studiów. Ukierunkowana jest na praktyczne aspekty związane z wybraną przez studenta specjalnością. W tym przypadku zalecanymi instytucjami i gospodarstwami do odbywania praktyk są działy żywienia w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości lub zakładzie opieki zdrowotnej lub poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię. Zasady odbywania praktyki przez studentów określa Regulamin Praktyk Zawodowych Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie oraz karty przedmiotów opracowane dla każdej części praktyki.

12. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia

Studia na kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe* pozwalają uzyskać tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent tego kierunku posiada wiedzę i umiejętności umożliwiające:

1. prowadzenie samodzielnej, efektywnej ekonomicznie i zorientowanej na potrzeby rynku działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego,
2. współpracy z branżą wellness i fitness w ramach doradztwa dietetycznego,
3. prowadzenia działalności z zakresu żywienia zbiorowego,
4. podjęcie pracy w przedsiębiorstwach przetwórstwa żywności, kontroli obrotu żywnością.

Wiedza oraz umiejętności praktyczne z zakresu chemii żywności oraz nauk żywieniowych w połączeniu z naukami technologicznymi, technicznymi oraz ekonomicznymi umożliwiają wszechstronny rozwój i szerszą możliwość wyboru dróg kariery zawodowej po ukończeniu studiów.

Absolwent kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe*:

- potrafi integrować wiedzę teoretyczną z wielu dziedzin technologii żywności i doradztwa żywieniowego z doświadczeniami praktycznymi nabytymi już w trakcie studiów.
- potrafi organizować linię produkcyjną zakładu żywienia zbiorowego i przetwórstwa spożywczego oraz stworzyć gabinet doradztwa żywieniowego włącznie z doбором specjalistycznych urzędzeń, umie przeprowadzić kalkulację ekonomiczną danego przedsięwzięcia.
- ma doświadczenie i posiada umiejętności w rozwiązywaniu zadań praktycznych w zakresie żywienia człowieka oraz doradztwa dietetycznego zdobyte w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe, gabinetach doradztwa dietetycznego oraz zakładach przetwórstwa i badania żywności.
- rozumie zasady funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka oraz doradztwem dietetycznym.
- zna język obcy i potrafi posługiwać się terminologią specjalistyczną w stopniu umożliwiającym korzystanie z literatury fachowej.

Zdobyta wiedza i umiejętności praktyczne sprawiają, że absolwent kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest przygotowany do podjęcia zarówno studiów drugiego stopnia jak i pracy związanej z doradztwem żywieniowym (doborem optymalnej diety), promocją prawidłowego żywienia lub żywieniem zbiorowym. Absolwent może także pracować w laboratoriach badawczych oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego. Wyraźnie profilowane wykształcenie techniczne z gruntownym praktycznym przygotowaniem informatycznym, ekonomicznym i menadżerskim gwarantuje zatrudnienie lub tworzenie własnych firm przez absolwentów w firmach doradztwa żywieniowego, żywienia zbiorowego, edukacji żywieniowej a także w zakładach pracy zajmujących się szeroko pojętym przetwórstwem żywności.

Specjalność: *Dietetyka i doradztwo żywieniowe*

Absolwent specjalności Dietetyka i doradztwo żywieniowe uzyskuje wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; projektowania oraz doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubach oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania, jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP; oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów; prowadzenia edukacji żywieniowej; pracy, jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego; nawiązywania właściwego

kontakty z potencjalnymi klientami/pacjentami, pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego stacji sanitarno-epidemiologicznych, pracy związanej z produkcją żywności

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Absolwent specjalności *Żywnienie zbiorowe* jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli, jakości żywności. Absolwent modułu kształcenia żywnienie zbiorowe będzie specjalistą z zakresu projektowania procesów żywnościowych, mających na celu uzyskanie żywności o określonych walorach odżywczych, organoleptycznych, funkcjonalnych. Zdobyta wiedza i doświadczenie umożliwią mu projektowanie i nadzorowanie zakładów żywienia zbiorowego, a także planowanie diet dostosowanych do potrzeb wybranych grup ludności (sportowców, ludzi starszych, młodzieży) czy specyfiki regionu (gastronomia w turystyce, kulturze). Zdobyte kwalifikacje umożliwią absolwentowi podjęcie pracy w placówkach żywienia zbiorowego, w cateringu, w organizacjach konsumenckich, hotelarstwie, placówkach opiekuńczych, przedszkolach, w ośrodkach sportowych i innych.

13. Wymogi związane z ukończeniem studiów

Warunkiem ukończenia studiów jest złożenie w określonym terminie pracy dyplomowej (inżynierskiej) oraz uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu dyplomowego.

Przystąpienie do egzaminu dyplomowego uwarunkowane jest uzyskaniem zaliczenia wszystkich przedmiotów i praktyki przewidzianej w planie studiów, uzyskaniem wymaganej ilości punktów ECTS oraz pozytywnych ocen za pracę dyplomową.

Proces dyplomowania oparty jest o seminarya dyplomowe, które odbywają się w semestrze V, VI i VII studiów. Seminarium dyplomowe I odbywa się w semestrze V w wymiarze 15 godzin ćwiczeń i przypisani mu 2 punkty ECTS. Seminarium dyplomowe II odbywa się w semestrze VI w wymiarze 15 godzin ćwiczeń i przypisani mu 2 punkty ECTS. Seminarium dyplomowe III odbywa się w semestrze VII, w wymiarze 30 godzin ćwiczeń i przypisane jest mu 5 punktów ECTS. Łącznie procesowi dyplomowania przypisano 8 punktów ECTS.

Praca dyplomowa

Pracę dyplomową student wykonuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego, co najmniej stopień naukowy doktora. Dyrektor Instytutu może upoważnić do kierowania pracą dyplomową nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora spoza Uczelni. Praca dyplomowa jest samodzielnym opracowaniem określonego zagadnienia prezentującym ogólną wiedzę i umiejętności studenta związane z danym kierunkiem studiów, poziomem i profilem kształcenia oraz umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania. Pracę dyplomową może stanowić w szczególności praca pisemna, opublikowany artykuł, praca projektowa, w tym projekt

i wykonanie programu lub systemu komputerowego, oraz praca konstrukcyjna, technologiczna lub artystyczna. Praca dyplomowa wykonywana jest w języku, w jakim prowadzone jest seminarium dyplomowe. Na wniosek studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy dyplomowej, Rektor może wyrazić zgodę na przygotowanie pracy dyplomowej w innym języku niż język, w jakim prowadzone jest seminarium dyplomowe. Student przygotowujący pracę dyplomową w języku obcym, zobowiązany jest złożyć wraz z pracą streszczenie w tłumaczeniu na język polski. Recenzja pracy dyplomowej przygotowanej w języku obcym sporządzana jest w języku polskim albo w języku obcym i w języku polskim.

Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej bierze się pod uwagę zainteresowania naukowe studenta oraz plan naukowy kadry, a także możliwość wykonania jej w terminie. Temat i zakres pracy dyplomowej powinien być zgodny z efektami uczenia się dla danego kierunku i specjalności studiów. Temat pracy dyplomowej winien być ustalony nie później niż przed rozpoczęciem ostatniego semestru studiów i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu. W uzasadnionych wypadkach można dokonać zmiany tematu pracy dyplomowej. Zmiana tematu pracy dyplomowej może być dokonana na uzasadniony wniosek studenta lub promotora i jest zatwierdzona przez Dyrektora Instytutu. W razie dłuższej nieobecności promotora, Dyrektor Instytutu wyznacza osobę, która przejmuje obowiązek kierowania pracą.

Złożenie zaakceptowanej przez promotora pracy dyplomowej stanowi warunek zaliczenia Seminarium dyplomowego III. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych zobowiązani są złożyć pracę dyplomową w formie pisemnej w trzech egzemplarzach oraz dodatkowym egzemplarzu w formie elektronicznej, określonej przez Dyrektora Instytutu, a także umieścić ją na indywidualnym koncie studenta w uczelnianym systemie informatycznym. Zaakceptowana przez promotora praca dyplomowa powinna być złożona nie później niż do końca marca w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym. Na uzasadniony wniosek studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy, Dyrektor Instytutu może wyrazić zgodę na wydłużenie terminu, jednakże nie później niż do końca maja w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym. Student, któremu do zaliczenia ostatniego semestru studiów brakuje wyłącznie zaliczenia seminarium dyplomowego może, za zgodą dyrektora instytutu, przedmiot ten powtórzyć, bez obowiązku uzupełnienia różnic programowych wynikających ze zmiany programu kształcenia. Powtórzenie seminarium dyplomowego wymaga powtórnego uczestnictwa w zajęciach w odpowiednim semestrze kolejnego roku akademickiego, określonym przez Dyrektora Instytutu.

Praca dyplomowa jest poddawana procedurze antyplagiatowej. Tryb oraz zasady procedury określa Rektor Uczelni. Oceny pracy dyplomowej dokonują niezależnie promotor pracy oraz recenzent. Jeśli jedna z ocen jest niedostateczna, przed podjęciem decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego Dyrektor Instytutu zasięga opinii dodatkowego recenzenta. Jeśli ocena dodatkowego recenzenta jest niedostateczna, to ostateczna ocena pracy jest niedostateczna. W takim

wypadku Dyrektor Instytutu podejmuje decyzję, co do możliwości i terminu poprawiania pracy dyplomowej.

Egzamin dyplomowy

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest:

- uzyskanie zaliczeń wszystkich zajęć, praktyk zawodowych oraz złożenie wszystkich egzaminów objętych planem studiów;
- osiągnięcie efektów uczenia się wynikających z programu studiów oraz uzyskanie odpowiedniej liczby punktów ECTS, stanowiącej iloczyn punktów określonych w programie i planie studiów, oraz liczby nominalnej semestrów studiów;
- złożenie pracy dyplomowej i uzyskanie z niej pozytywnej oceny od promotora i recenzenta;
- złożenie wszystkich wymaganych dokumentów określonych przez dyrektora instytutu.

Egzamin dyplomowy przeprowadza komisja powołana przez Dyrektora Instytutu. Przewodniczącym komisji egzaminu dyplomowego może być tylko nauczyciel akademicki posiadający, co najmniej stopień naukowy doktora. Termin egzaminu ustala Dyrektor Instytutu. Egzamin dyplomowy powinien odbyć się w terminie nie dłuższym niż trzy miesiące od daty złożenia pracy dyplomowej. Na uzasadniony wniosek studenta, Dyrektor Instytutu może wyznaczyć egzamin dyplomowy w terminie przekraczającym trzy miesiące, jednakże nie później niż cztery miesiące od daty złożenia pracy. Dyrektor Instytutu może ustalić indywidualny termin egzaminu dyplomowego dla studenta, który złożył pracę dyplomową z wyprzedzeniem obowiązujących terminów. Na wniosek studenta lub promotora, złożony nie później niż w dniu złożenia pracy, egzamin dyplomowy może mieć formę otwartą. Decyzję o przeprowadzeniu otwartego egzaminu dyplomowego podejmuje Dyrektor Instytutu.

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i obejmuje:

- przedstawienie przez studenta treści pracy dyplomowej;
- odpowiedzi na pytania stawiane przez członków komisji.

Po zakończeniu egzaminu dyplomowego komisja ustala ocenę z egzaminu dyplomowego. W przypadku, gdy egzamin dyplomowy ma formę egzaminu otwartego, uczestnicy egzaminu niebędący członkami komisji nie mogą zadawać pytań dyplomantowi oraz uczestniczyć w części niejawniej oceniającej egzamin. Egzamin dyplomowy przeprowadzany jest w języku, w którym prowadzone było seminarium dyplomowe. Na wniosek studenta, zaopiniowany przez przewodniczącego komisji egzaminu dyplomowego i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu, Rektor może wyrazić zgodę na przeprowadzenie egzaminu dyplomowego w innym języku.

W przypadku uzyskania z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieprzystąpienia do egzaminu w ustalonym terminie z przyczyn usprawiedliwionych, Dyrektor Instytutu wyznacza

drugi, ostateczny termin egzaminu. Nieprzystąpienie do egzaminu z przyczyn nieusprawiedliwionych powoduje otrzymanie oceny niedostatecznej z egzaminu dyplomowego. Powtórny egzamin nie może się odbyć wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie dwóch miesięcy od daty egzaminu pierwszego. Jeśli student przystępował do egzaminu dyplomowego dwukrotnie, to wynik uwzględniany przy obliczaniu ostatecznego wyniku studiów jest średnią arytmetyczną wyników obu egzaminów. W przypadku otrzymania oceny niedostatecznej lub nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w drugim terminie, Rektor, na wniosek Dyrektora Instytutu skreśla studenta z listy studentów.

Ukończenie studiów następuje po złożeniu egzaminu dyplomowego z wynikiem, co najmniej dostatecznym. Ostateczny wynik studiów stanowi sumę:

✓ 0,5 oceny średniej ważonej z przebiegu studiów określonej wzorem:

$$\text{ocena średnia ważona} = \frac{\sum_{i=1}^n O_i \times P_i}{\sum_{i=1}^n P_i}$$

- P_i – punkty ECTS przypisane i-temu przedmiotowi;
- O_i – średnia arytmetyczna ocen uzyskanych z egzaminu oraz zaliczeń rodzajów zajęć składających się na i-ty przedmiot, przewidzianych planem studiów w ramach zaliczonych semestrów studiów;
- ✓ 0,25 oceny pracy dyplomowej, stanowiącej średnią arytmetyczną ocen pracy dokonanych przez promotora i recenzenta, ustalonej zgodnie z zasadą, o której mowa w § 59 ust. 2;
- ✓ 0,25 oceny egzaminu dyplomowego.

Wynik podawany jest z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, bez dokonywania zaokrągleń.

Po złożeniu egzaminu dyplomowego student uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent Uczelni otrzymuje dyplom ukończenia studiów wyższych oraz ma prawo do zachowania indeksu. W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się wynik studiów ustalony zgodnie z Regulaminem studiów PANS w Chełmie, wyrównany do oceny zgodnie z zasadą:

- do 3,25 – dostateczny (3)
- 3,26 – 3,75 – dostateczny plus (3,5)
- 3,76 – 4,25 – dobry (4)
- 4,26 – 4,50 – dobry plus (4,5)
- 4,51 – 5,00 – bardzo dobry (5)

Wyrównywanie do oceny dotyczy tylko wpisu do dyplomu; we wszystkich innych zaświadczeniach określa się ostateczny wynik studiów.

14. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów

W ramach realizacji studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe prowadzona będzie współpraca z instytucjami i przedsiębiorstwami wspomagającymi proces praktycznego przygotowania absolwentów do przyszłej pracy. W procesie dydaktycznym oraz w całej koncepcji kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zakłada się przede wszystkim potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, poprzez zapewnienie studentom kontaktu z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi poprzez dyskusje, projekty czy też wizyty studyjne, zajęcia wyjazdowe i praktyki. Wykładowcy współpracują bezpośrednio z interesariuszami, bądź też sami występują w roli interesariusza-praktyka, a dla większości przedmiotów realizowanych na kierunku przygotowują i przekazują studentom wiedzę z własnych zawodowych doświadczeń. Na podstawie podpisanych porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych w warunkach rzeczywistych, głównie w ramach zajęć warsztatowych w realnym miejscu pracy, które pozwalają na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w obszarze umiejętności oraz kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy. Wizyty studyjne, które opierają się głównie na zrealizowaniu zadania czy warsztatu w danej jednostce pozwalają na osiągnięcie efektów z zakresu umiejętności praktycznych. Specyfika kierunku i specjalności powoduje, że studenci korzystają z możliwości odbycia praktyk u interesariuszy zewnętrznych, którzy umożliwiają osiągnięcie założonych dla praktyk efektów uczenia się. Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym i kulturalnym w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się, weryfikacji i oceny stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, a także w celu pozyskiwania kadry dydaktycznej posiadającej znaczne doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

W przypadku prowadzenia zajęć terenowych i praktyk we współpracy lub z udziałem interesariuszy zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczno-gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie lub umowa. Na poziomie merytorycznym i praktycznym na spotkaniach z interesariuszami i Komisji ds. Jakości kształcenia Kierunku dostosowuje treści kształcenia do wymogów obecnych pracodawców. W ramach podpisanych porozumień odbywają się praktyki zawodowe zgodne z wybraną specjalnością. Ponadto w trakcie studiów są organizowane wizyty studyjne na podstawie bezpośrednich uzgodnień z pracodawcami. Obecność otoczenia

w procesie dydaktycznym jest w wielu obszarach aktywności, tj. w opracowaniu koncepcji i programu studiów, efektów uczenia się, treści kształcenia, dyplomowania, czy też praktyk. Pracodawcy i praktycy oraz interesariusze wewnętrzni biorą udział w weryfikacji efektów uczenia się na etapie wnioskowania o kierunek i uczestniczą w całym procesie wdrażania zmian. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego uczestniczą w procesie określania i weryfikacji efektów uczenia się. Głównie są to działania dydaktyczne oraz projektowe skierowane na wspólne interesy.

Ponadto planuje się, aby prace dyplomowe były efektem współpracy z otoczeniem uczelni i powstawały na potrzeby pracodawców, instytucji, urzędów. Kadra dydaktyczna w części składa się z praktyków, którzy są przedstawicielami interesariuszy, z którymi Instytut współpracuje w zakresie wymiany wiedzy, doświadczeń i ocen eksperckich; organizacji wspólnych przedsięwzięć (naukowo-badawczych, konferencji, sympozjów, warsztatów), praktyk studenckich, wizyt studyjnych oraz staży naukowych. Główne formy i przykłady współpracy to przede wszystkim praktyki studenckie, realizacja wykładów otwartych przez osoby zatrudnione w zewnętrznych instytucjach oraz oferowanie możliwości podnoszenia kwalifikacji przez studentów poprzez kursy i szkolenia.

15. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia

PANS w Chełmie włącza się w system wspierania studentów, poprzez uwzględnianie potrzeb różnych grup studentów: studiujących w trybie stacjonarnym (niepracujących i pracujących), studiujących drugi kierunek, kształcących się w ramach programu ERASMUS+ oraz osób z niepełnosprawnością. Do ogólnodostępnych form wsparcia dla studentów PANS w Chełmie należą m.in.:

- ✓ Stypendia (MNiSW, Rektora dla najlepszego studenta, socjalne, zapomogi),
- ✓ Indywidualna Organizacja Studiów (IOS), wg Regulaminu Studiów PANS w Chełmie,
- ✓ Indywidualny Tok Studiów (ITS), wg Regulaminu Studiów PANS w Chełmie,
- ✓ Urlopy dziekańskie,
- ✓ Projekty doszkalające.

Ponadto studenci PANS w Chełmie mają możliwość studiowania i odbywania praktyk w ramach programu Erasmus+. Osobą odpowiedzialną za wspieranie mobilności studentów jest uczelniana koordynatorka programu Erasmus, współpracująca ściśle z Dyrektorami Instytutów.

W PANS w Chełmie wspieranie studentów rozumiane jest przede wszystkim jako diagnozowanie ich potrzeb, oferowanie pomocy oraz informowanie o formach pomocy, a także motywowanie do aktywności i stwarzanie warunków do samodzielnego rozwoju. Podstawową formą wsparcia studentów są konsultacje podczas dyżurów pracowników, spotkania i kontakt mailowy

z opiekunami roku oraz z opiekunami działających w ramach Studenckich Kół Naukowych. Uczelnia efektywnie wspomaga działalność naukową studentów, zarówno w wymiarze merytorycznym jak i finansowym, np. poprzez dofinansowywanie udziału w konferencjach, warsztatach czy publikacjach.

Ponadto, studenci mogą liczyć na wsparcie Akademickiego Biura Karier Żak, które udziela studentom i absolwentom bezpłatnego wsparcia w procesie wchodzenia na rynek pracy, poprzez doradztwo zawodowe, personalne oraz prawne. Pomaga w przygotowaniu i weryfikacji dokumentów rekrutacyjnych, przygotowuje symulowane rozmowy kwalifikacyjne, pośredniczy w kontaktach z pracodawcami w przypadku, jeśli studenci tego potrzebują. Wspiera w zakresie formalno-prawnym zakładanie własnej działalności gospodarczej przez studentów/absolwentów, opracowuje projekty umów przydatnych przy prowadzeniu działalności gospodarczej, szkoli z tego zakresu, wyszukuje informacje nt. możliwości sfinansowania własnego biznesu (przez sektor prywatny i/lub publiczny)

Biuro organizuje otwarte spotkania/wykłady dla społeczności akademickiej, w tym dla studentów cudzoziemców, pomagając w procesie adaptacji w Polsce.

Prowadzi szkolenia z zakresu: zakładania działalności. Gospodarczej, podstaw prawa pracy, autoprezentacji, organizuje spotkania z pracodawcami/institucjami z różnych dziedzin, którzy rekrutują pracowników/praktykantów oraz spotkania upowszechniające wiedzę (bankowość, wizerunek, cyberbezpieczeństwo, własny biznes).

Biuro posiada swój profil FB oraz stronę internetową. Kontakt bezpośredni z pracownikiem biura możliwy jest 4 razy w tygodniu w godzinach 7.30-15.30. Wszystkie usługi biura są bezpłatne. Krąg wsparcia, którego udzielamy studentom/absolwentom jest bardzo szeroki. Każdemu studentowi potrzebującemu pomocy/porady zawodowej staramy się pomóc osobiście lub skierować do miejsca, gdzie taką pomoc zdobędzie. Stale doskonalimy swoją ofertę i dostosowujemy się do potrzeb osób, które się do nas zwracają.

Biuro udziela informacji nt. oferty studiów podyplomowych i studiów II stopnia. Weryfikuje przygotowywane przez studentów wnioski o stypendia MNISW za osiągnięcia w nauce oraz poszukuje innych stypendiów w kraju i za granicą, które są przeznaczone dla studentów.

16. Ewaluacja i doskonalenie, jakości kształcenia na kierunku

Sposób ewaluacji oraz doskonalenia, jakości kształcenia na kierunku reguluje w szczególności *Zarządzenie nr 57/2019 Rektora PANS w Chełmie z dnia 15 lipca 2019 r. w sprawie Systemu Zapewnienia, Jakości Kształcenia w PANS w Chełmie*. Zgodnie z § 2 załącznika do ww. zarządzenia, SZJK obejmuje analizę różnych aspektów procesu kształcenia oraz podejmowanie działań naprawczych służących doskonaleniu, jakości kształcenia na poszczególnych kierunkach. W § 2 wskazane zostały różne obszary podlegające ocenie, tj. monitorowanie oraz ocena programu studiów; ocena realizacji programu studiów; ocena warunków rekrutacji oraz weryfikacji zakładanych efektów

uczenia się; analizę kompetencji, doświadczenia, kwalifikacji i liczebności kadry dydaktycznej oraz zakresu jej rozwoju i doskonalenia; ocena infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia oraz ich doskonalenie; ocena dostępności informacji na temat procesu kształcenia; ocena stopnia umiędzynarodowienia kształcenia oraz sposobów dążenia do intensyfikacji w tym zakresie; ocena wsparcia studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i sposobów doskonalenia form wsparcia; zapobieganie zjawiskom patologicznym; wdrażanie planów naprawczych.

Zadania z zakresu zapewnienia, jakości kształcenia w Uczelni wykonuje Uczelniana Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, Dyrektorzy Instytutów, Kierownicy Katedr oraz komisje kierunkowe, powołane przez Dyrektorów poszczególnych Instytutów na kierunkach prowadzonych w Uczelni i odgrywające nadrzędną rolę w zakresie monitorowania i doskonalenia procesu realizacji standardów akademickich na poszczególnych kierunkach. Zgodnie z § 14 ust. 1. załącznika do Zarządzenia Rektora w sprawie SZJK, komisje kierunkowe, w terminach określonych przez Uczelnianą Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, sporządzają sprawozdanie obejmujące ocenę, jakości kształcenia na danym kierunku, zawierające w szczególności słabe i mocne strony oraz propozycje w zakresie poprawy, jakości kształcenia, w tym doskonalenia programów studiów ze szczególnym uwzględnieniem efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów oraz procesu dyplomowania.

Szczegółowe zasady oceny i monitorowania efektów uczenia się służące doskonaleniu programów studiów realizowanych na prowadzonych w Uczelni kierunkach studiów określa *Zarządzenie Rektora PANS w Chełmie w sprawie zasad oceny i monitorowania efektów uczenia się w PANS w Chełmie*. Zgodnie z § 2 ww. zarządzenia, ocena ta dokonywana jest w każdym roku akademickim i odbywa się ona na 3 poziomach: prowadzącego zajęcia, kierunkowych Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. W doskonaleniu programów kształcenia wykorzystuje się, zatem wnioski wynikające z analizy prowadzących zajęcia, a także wnioski z analizy komisji kierunkowych, które formułowane są – zgodnie z §4 ust. 2 ww. zarządzenia, w szczególności w oparciu o opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych na temat efektów uczenia się, wnioski z monitorowania karier zawodowych absolwentów Uczelni oraz wnioski z ankiety dotyczącej poziomu kształcenia studentów.

Na poziomie ogólnouczelnianym oceny, jakości kształcenia dokonuje UKZJK, która – zgodnie z § 13 załącznika do *Zarządzenia Rektora PANS w Chełmie w sprawie SZJK* – m. in. opracowuje oraz przedkłada prorektorowi właściwemu ds. studenckich propozycje zmian w Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia, wnioskuje o dokonanie zmian w programach studiów, wprowadza innowacyjne metody nauczania, dokonuje analizy wyników ankiety przeprowadzanej wśród studentów, wyników hospitacji zajęć oraz wyników oceny nauczycieli akademickich, opracowuje i przedkłada projekty dotyczące organizacji zajęć oraz zasad oceny zajęć przez studentów, opracowuje i przedkłada projekty

służące doskonaleniu zasad dokonywania oceny kadry dydaktycznej oraz służące podnoszeniu kwalifikacji kadry dydaktycznej.

Podstawą oceny i doskonalenia efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach jest także monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia (odbywające się zgodnie z procedurą określoną w *Zarządzeniu Rektora PANS w Chełmie w sprawie weryfikacji efektów uczenia się w Chełmie*). Zgodnie z ww. zarządzeniem analizy osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz sposobów ich weryfikacji dokonuje się na poszczególnych etapach procesu dydaktycznego, a wyniki tejsze oceny mogą być podstawą podejmowania działań służących doskonaleniu, jakości kształcenia na kierunku.