



PROGRAM STUDIÓW

KIERUNEK Dietetyka i żywienie zbiorowe

SPECJALNOŚCI:

**Dietetyka i doradztwo żywieniowe
Żywienie zbiorowe**

STUDIA I STOPNIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE

PROFIL PRAKTYCZNY

2022

Spis treści

1. Cele kształcenia.....	3
2. Ogólna charakterystyka studiów	5
3. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Rolnictwo	6
4. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK	10
5. Plan studiów stacjonarnych	19
6. Plan studiów niestacjonarnych	29
7. Sylabusy	39
8. Praktyki zawodowe:.....	677
9. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia	677
10. Wymogi związane z ukończeniem studiów	679

1. Cele kształcenia

Głównym celem kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie 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.

2. 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	2640
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	88
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	104	104
Określenie dyscyplin oraz procentowego udziału liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin przyporządkowanej dla kierunku	Dziedzina nauk rolniczych Technologia żywności i żywienia – 54% Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Nauki o zdrowiu – 46%	
Liczba punktów ECTS przyporządkowanych do zajęć kształcących umiejętności praktyczne	150	150
W przypadku studiów I stopnia – łączna liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – studia stacjonarne	60	

3. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Dietetyka

Efekty uczenia się dla programu kształcenia studiów I stopnia profil praktyczny

Kierunek kształcenia: **Dietetyka i żywienie zbiorowe**

Specjalność: **Dietetyka i doradztwo żywieniowe, Żywienie zbiorowe**

Dziedzina Nauk Rolniczych i Dziedzina Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu

Dyscyplina: **technologia żywności i żywienia (54%), nauki o zdrowiu (46%)**

Profil kształcenia – **praktyczny**

Formy kształcenia – **stacjonarne i niestacjonarne**

Poziom kształcenia – **pierwszy stopień**

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: **szósty**

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **inżynierskie**

3.1. Określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w poszczególnych obszarach kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS

Udział % dla obszaru		Udział ECTS dla obszaru		ECTS
Nauk rolniczych, technologia żywności i żywienie człowieka	Nauki o zdrowiu	Nauk rolniczych, technologia żywności i żywienie człowieka	Nauki o zdrowiu	
54	46	113,4	96,6	210

Opis zakładanych efektów kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 226) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6-7 określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. poz. 2218), ujęte w kategoriach wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, stanowiące załącznik do rozporządzenia.

3.2. Tabela zakładanych efekty uczenia się dla studiów I stopnia kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, profil praktyczny

Opis efektów uczenia dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	
Symbol	Wiedza (W) - absolwent zna i rozumie
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.
DŻ_W02	zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W03	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii i biochemii żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakownictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
DŻ_W08	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
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.
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.
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.
DŻ_W12	mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.
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.
DŻ_W14	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.
DŻ_W15	zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
DŻ_W16	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
DŻ_W18	pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
DŻ_W19	zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej i matematyki z elementami

	statystyki oraz podstawy grafiki inżynierskiej.
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
Umiejętności (U) - absolwent potrafi	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
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
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
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.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U07	rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.
DŻ_U08	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U10	określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka, oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.
DŻ_U14	zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
DŻ_U15	rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
DŻ_U18	stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz

	zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
Kompetencje społeczne (K) - absolwent jest gotów do	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
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 genetycznej i ekonomicznej.
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.
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
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.

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

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	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	Zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności	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.	P6S_WG
DŻ_W02		zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W03		zagadnienia z zakresu chemii, biochemii ogólnej i żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W04		metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.	
DŻ_W05		zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.	
DŻ_W06		zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.	
DŻ_W07		metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.	
DŻ_W08		metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.	

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.	
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 skutek działania czynników środowiskowych.	
DŻ_W11		zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.	
DŻ_W12		mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.	
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.	
DŻ_W17		podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.	
DŻ_W19		zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej i matematyki z elementami statystyki oraz podstaw grafiki inżynierskiej.	
DŻ_W20		potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W14	Kontekst uwarunkowania i skutki	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	P6S_WK
DŻ_W15		zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.	
DŻ_W16		zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w organizacjach związanych ze studiowanym kierunkiem.	
DŻ_W18		pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.	

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - UMIEJĘTNOŚCI (U) –absolwent potrafi:

DŻ_U02	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	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	
DŻ_U04		komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.	
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.	
DŻ_U07		rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.	
DŻ_U08		rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	
DŻ_U09		formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	
DŻ_U10		określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka	
DŻ_U11		wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.	
DŻ_U12		rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	

DŻ_U13		obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	
DŻ_U15		rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.	
DŻ_U17		stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.	
DŻ_U18		stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.	
DŻ_U19	Komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	P6S_UK
DŻ_U20		poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).	
DŻ_U21		interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.	
DŻ_U08	Organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywnościowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	P6S_UO
DŻ_U14		zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.	
DŻ_U01	Uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.	P6S_UU
DŻ_U06		skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	
DŻ_U07		rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie	

		żywienia zbiorowego.	
DŻ_U08		rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	
DŻ_U16		wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.	
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) –absolwent jest gotów do:			
DŻ_K01	Oceny – krytyczne podejście	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	P6S_KK
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.	
DŻ_K04	Odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działalność na rzecz interesu publicznego	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.	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.	
DŻ_K06		zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.	
DŻ_K07		rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	
DŻ_K10		zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	

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.	
DŻ_K02	Rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu	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.	P6S_KR
DŻ_K03		okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.	
DŻ_K09		zrozumienia 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.	

4.1. 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 głębokość – 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,	DŻ_U02 DŻ_U03 DŻ_U04 DŻ_U05	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
		– dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	DŻ_U15 DŻ_U16	
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:

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 = zakres i głębia; K = kontekst uwarunkowania i skutki; U = umiejętności; W = wykorzystanie wiedzy; K = komunikowanie się; O = organizacja pracy; U = uczenie się; K = kompetencje społeczne; K = oceny – krytyczne podejście; O = odpowiedzialność; R = rola zawodowa

Przykład:

P6S_WG = poziom 6 PRK, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego, wiedza - zakres i głębia

„Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem.”

W przypadku braku Kodu składowego opisu należy wprowadzić poziomą kreskę.

Kierunkowe efekty kształcenia:

DŻ – dietetyka i żywienie zbiorowe - kierunkowe efekty kształcenia; **Inż** - efekty kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich; **P** – profil praktyczny; **W** - kategoria wiedzy; **U** - kategoria umiejętności;

K - kategoria kompetencji społecznych; **01, 02, 03 i kolejne** - numer efektu kształcenia

5. Plan studiów stacjonarnych



Plan studiów

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

od roku akademickiego 2022/2023

studia stacjonarne

profil praktyczny

Semestr I

Semestr 1											
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_01_W	Anatomia człowieka	O	2	30					Egzamin	2
2.	MK_DPS_02_L							2	30	Ocena	3
3.	MK_DPS_03_W	Fizjologia człowieka	O	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_04_L							2	30	Ocena	3
5.	MK_DPS_05_W	Chemia	O	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_06_L							3	45	Ocena	2
7.	MK_DPS_07_W	Genetyka	O	1	15					Egzamin	2
8.	MK_DPS_08_L							2	30	Ocena	2
9.	MK_DPS_09a_W MK_DPS_09b_W	Przedmiot do wyboru I	HS OB.	1	15					Ocena	2
10.	MK_DPS_10_W	Matematyka z elementami statystyki	O	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_11_Ć					1	15			Ocena	2
12.	MK_DPS_12_Ć	Technologia informacyjna	O					2	30	Ocena	2
13.	MK_DPS_13_W	BHP i ergonomia	O	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_14a_W MK_DPS_15a_W	Przedmiot do wyboru II	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_14b_Ć MK_DPS_15b_Ć					1	15			Ocena	1
16.	MK_DPS_16a_Ć MK_DPS_16b_Ć	Lektorat języka obcego I	OB.			2	30			Ocena	2
17.	MK_DPS_17_Ć	Wychowanie fizyczne	O			2	30			Ocena	
W sumie godzin				11	165	6	90	11	165		30
Razem godzin w semestrze				420							
Suma punktów ECTS											

Moduły obieralne:

9.	MK_DPS_09a_W	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/ OB.	1	15					Ocena	2
9.	MK_DPS_09b_W	Pedagogika z elementami psychologii	HS/ OB.	1	15					Ocena	2
14.	MK_DPS_14a_W	Ekologia i ochrona środowiska	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_14b_Ć					1	15			Ocena	1
14.	MK_DPS_15a_W	Propedeutyka nauki o żywności	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_15b_Ć					1	15			Ocena	1
16.	MK_DPS_16a_Ć	Lektorat języka angielskiego I	OB.			2	30			Ocena	2
16.	MK_DPS_16b_Ć	Lektorat języka niemieckiego I	OB.			2	30			Ocena	2

Semestr II

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_18_W	Biochemia ogólna i żywności	O	1	15					Egzamin	1
2.	MK_DPS_19_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_20_W	Fizjologia żywienia	O	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_21_L							2	30	Ocena	2
5.	MK_DPS_22_W	Chemia żywności	O	2	30					Egzamin	1
6.	MK_DPS_23_L							2	30	Ocena	1
7.	MK_DPS_24_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	O	1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_25_L							2	30	Ocena	2
9.	MK_DPS_26_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	O	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_27_L							2	30	Ocena	2
11.	MK_DPS_28_W	Podstawy żywienia człowieka	O	1	15					Egzamin	2
12.	MK_DPS_29_Ć					1	15			Ocena	1
13.	MK_DPS_30_Ć	Grafika inżynierska	O			1	15			Ocena	1
14.	MK_DPS_31a_W MK_DPS_31b_W	Przedmiot do wyboru III	HS. OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32a_W MK_DPS_32b_W	Przedmiot do wyboru IV	OB	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_33a_Ć MK_DPS_33b_Ć	Lektorat języka obcego II	OB.			2	30			Ocena	2
17.	MK_DPS_34_W	Wstęp do praktyk	O	1	15					Ocena	1
18.	MK_DPS_35_Ć	Wychowanie fizyczne	O			2	30			Ocena	
W sumie godzin				11	165	6	90	10	150		24
Razem godzin w semestrze				405							
19.	MK_DPS_36_Ć	Praktyka zawodowa I	OB.	(4,5 tygodnie - 180 godzin)						Ocena	6
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

14.	MK_DPS_31a_W	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS./OB.	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_31b_W	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS./OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32a_W	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32b_W	Bioaktywne związki w żywności	OB	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_33a_Ć	Lektorat języka angielskiego II	OB.			2	30			Ocena	2
16.	MK_DPS_33b_Ć	Lektorat języka niemieckiego II	OB.			2	30			Ocena	2

Semestr III

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_37_W	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	2	30					Egzamin	2
2.	MK_DPS_38_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_39_W	Podstawy dietetyki	O	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_40_Ć					2	30			Ocena	2
5.	MK_DPS_41_W	Podstawy żywienia zbiorowego	O	1	15					Egzamin	1
6.	MK_DPS_42_Ć					2	30			Ocena	2
7.	MK_DPS_43a_W	Przedmiot do wyboru V	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_44a_W										
8.	MK_DPS_43b_L							2	30	Ocena	2
	MK_DPS_44b_L										
9.	MK_DPS_45_W	Higiena i toksykologia żywności	OB.	2	30					Ocena	1
10.	MK_DPS_46_L							2	30	Ocena	1
11.	MK_DPS_47_W	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	O	2	30					Egzamin	2
12.	MK_DPS_48_L							2	30	Ocena	2
13.	MK_DPS_49_W	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	O	2	30					Egzamin	2
14.	MK_DPS_50_L							2	30	Ocena	2
15.	MK_DPS_51a_W	Przedmiot do wyboru VI	OB	1	15					Ocena	2
	MK_DPS_52a_W										
16.	MK_DPS_51b_Ć					2	30			Ocena	2
	MK_DPS_52b_Ć										
17.	MK_DPS_53_Ć	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS.			1	15			Ocena	1
18.	MK_DPS_54a_Ć	Lektorat języka obcego III	OB.			2	30			Ocena	2
	MK_DPS_54b_Ć										
W sumie godzin				12	180	9	135	10	150		30
Razem godzin w semestrze				465							
Suma punktów ECTS											

Moduły obieralne:

7.	MK_DPS_43a_W	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB.	1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_43b_L							2	30	Ocena	2
7.	MK_DPS_44a_W	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB.	1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_44b_L							2	30	Ocena	2
15.	MK_DPS_51a_W	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB.	1	15					Ocena	2
16.	MK_DPS_51b_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_52a_W	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	2
16.	MK_DPS_52b_Ć					2	30			Ocena	2
18.	MK_DPS_54a_Ć	Lektorat języka angielskiego III	OB.			2	30			Ocena	2
18.	MK_DPS_54b_Ć	Lektorat języka niemieckiego III	OB.			2	30			Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_55_W	Kliniczny zarys chorób	O	1	15					Egzamin	1
2.	MK_DPS_56_Ć					2	30			Ocena	2
3.	MK_DPS_57_W	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	O	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_58_Ć					1	15			Ocena	1
5.	MK_DPS_59_W	Ogólna technologia żywności	O	2	30					Egzamin	1
6.	MK_DPS_60_L							2	30	Ocena	2
7.	MK_DPS_61_W	Analiza instrumentalna	O	1	15					Egzamin	1
8.	MK_DPS_62_L							2	30	Ocena	1
9.	MK_DPS_63a_W MK_DPS_63b_W	Przedmiot do wyboru VII	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_64_W	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	O	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_65_Ć					2	30			Ocena	1
12.	MK_DPS_66_W	Towaroznawstwo żywności	O	2	30					Egzamin	1
13.	MK_DPS_67_L							2	30	Ocena	2
14.	MK_DPS_68a_W MK_DPS_69a_W	Przedmiot do wyboru VIII	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_68b_Ć MK_DPS_69b_Ć							1	15		
16.	MK_DPS_70a_Ć MK_DPS_70b_Ć	Lektorat języka obcego IV	OB.			2	30			Egzamin	2
W sumie godzin				10	150	8	120	6	90		20
Razem godzin w semestrze				360							
17.	MK_DPS_71_Ć	Praktyka zawodowa II	OB.	(7,5 tygodnie - 300 godzin)						Ocena	10
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

9.	MK_DPS_63a_W	Integrowana produkcja żywności	OB.	1	15					Ocena	1
9.	MK_DPS_63b_W	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB.	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_68a_W	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_68b_Ć					1	15			Ocena	1
14.	MK_DPS_69a_W	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_69b_Ć					1	15			Ocena	1
16.	MK_DPS_70a_Ć	Lektorat języka niemieckiego IV	OB.			2	30			Egzamin	2
16.	MK_DPS_70b_Ć	Lektorat języka angielskiego IV	OB.			2	30			Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_72_SD_W	Metody oceny stanu odżywienia	O	1	15					Ocena	1
2.	MK_DPS_73_SD_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_74_SD_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	O	1	15					Ocena	1
4.	MK_DPS_75_SD_Ć					1	15			Ocena	2
5.	MK_DPS_76a_SD_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.	2	30					Egzamin	2
	MK_DPS_77a_SD_W										
6.	MK_DPS_76b_SD_L							2	30	Ocena	3
	MK_DPS_77b_SD_L										
7.	MK_DPS_78_SD_W	Dietetyka pediatryczna	O	2	30					Egzamin	1
8.	MK_DPS_79_SD_Ć					2	30			Ocena	2
9.	MK_DPS_80a_SD_W	Przedmiot do wyboru X	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_81a_SD_W										
10.	MK_DPS_80b_SD_Ć					1	15			Ocena	1
	MK_DPS_81b_SD_Ć										
11.	MK_DPS_82a_SD_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.	1	15					Ocena	2
	MK_DPS_83a_SD_W										
12.	MK_DPS_82b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
	MK_DPS_83b_SD_Ć										
13.	MK_DPS_84_SD_W	Żywienie człowieka zdrowego	O	2	30					Egzamin	2
14.	MK_DPS_85_SD_Ć					2	30			Ocena	3
15.	MK_DPS_86a_SD_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_87a_SD_W										
16.	MK_DPS_86b_SD_Ć					1	15			Ocena	2
	MK_DPS_87b_SD_Ć										
17.	MK_DPS_88_SD_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.			1	15			Ocena	2
W sumie godzin				11	165	10	150	4	60		30
Razem godzin w semestrze				375							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

5.	MK_DPS_76a_SD_W	Przechowalnictwo żywności	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_76b_SD_L							2	30	Ocena	3
5.	MK_DPS_77a_SD_W	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_77b_SD_L							2	30	Ocena	3
9.	MK_DPS_80a_SD_W	Zioła i przyprawy w żywności	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_80b_SD_Ć					1	15			Ocena	1
9.	MK_DPS_81a_SD_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_81b_SD_Ć					1	15			Ocena	1
11.	MK_DPS_82a_SD_W	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_82b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
11.	MK_DPS_83a_SD_W	Żywność ekologiczna	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_83b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_86a_SD_W	Podstawy finansów i marketingu	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_86b_SD_Ć					1	15			Ocena	2
15.	MK_DPS_87a_SD_W	Biznes plan	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_87b_SD_Ć					1	15			Ocena	2

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr VI – Dietetyka i Pielęgnacja Żywności											
Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_89_SD_W	Dietoterapia	O	2	30					Egzamin	1
2.	MK_DPS_90_SD_Ć					2	30			Ocena	1
3.	MK_DPS_91_SD_W	Dietetyka geriatryczna	O	2	30					Egzamin	1
4.	MK_DPS_92_SD_Ć					2	30			Ocena	1
5.	MK_DPS_93a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_93b_SD_W										
6.	MK_DPS_94a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_95a_SD_W										
7.	MK_DPS_94b_SD_Ć					2	30			Ocena	1
	MK_DPS_95b_SD_Ć										
8.	MK_DPS_96_SD_W	Technologia produkcji potraw	O	2	30					Egzamin	1
9.	MK_DPS_97_SD_L							2	30	Ocena	2
10.	MK_DPS_98a_SD_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.	1	15					Egzamin	1
	MK_DPS_99a_SD_W										
11.	MK_DPS_98b_SD_L							2	30	Ocena	1
	MK_DPS_99b_SD_L										
12.	MK_DPS_100_SD_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.			1	15			Ocena	2
W sumie godzin				9	135	7	105	4	60		14
Razem godzin w semestrze				300							
13.	MK_DPS_101_SD_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(12 tygodni - 480 godzin)						Ocena	16
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

5.	MK_DPS_93a_SD_W	Suplementy diety i żywność wzbogacona	OB.	1	15					Ocena	1
5.	MK_DPS_93b_SD_W	Dodatki do żywności	OB.	1	15					Ocena	1
6.	MK_DPS_94a_SD_W	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB.	1	15					Ocena	1
7.	MK_DPS_94b_SD_Ć					2	30			Ocena	1
6.	MK_DPS_95a_SD_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.	1	15					Ocena	1
7.	MK_DPS_95b_SD_Ć					2	30			Ocena	1
10.	MK_DPS_98a_SD_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
11.	MK_DPS_98b_SD_L							2	30	Ocena	1
10.	MK_DPS_99a_SD_W	Zarządzanie środowiskiem	OB.	1	15					Egzamin	1
11.	MK_DPS_99b_SD_L							2	30	Ocena	1

Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_102_SD_W	Ochrona własności intelektualnych	HS	1	15					Ocena	1
2.	MK_DPS_103_SD_W	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	1	15					Ocena	1
3.	MK_DPS_104a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.	1	15					Egzamin	2
	MK_DPS_105a_SD_W										
4.	MK_DPS_104b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
	MK_DPS_105b_SD_Ć										
5.	MK_DPS_106a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.	1	15					Ocena	3
	MK_DPS_106b_SD_W										
6.	MK_DPS_107a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.	1	15					Ocena	2
	MK_DPS_108a_SD_W										
7.	MK_DPS_107b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
	MK_DPS_108b_SD_Ć										
8.	MK_DPS_109a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIX	OB.	1	15					Egzamin	2
	MK_DPS_110a_SD_W										
9.	MK_DPS_109b_SD_Ć					2	30			Ocena	3
	MK_DPS_110b_SD_Ć										
10.	MK_DPS_111_SD_W	Parazytologia	O	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_112_SD_L					1	15			Ocena	1
10.	MK_DPS_111_SD_W	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	30					Ocena	2
11.	MK_DPS_112_SD_L							2	30	Ocena	2
12.	MK_DPS_113_SD_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	O			2	30			Ocena	1
13.	MK_DPS_114_SD_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.			2	30			Ocena	5
W sumie godzin				9	135	10	150	2	30		30
Razem godzin w semestrze				315							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

3.	MK_DPS_104a_SD_W	Żywność i suplementacja w sporcie	OB.	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_104b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
5.	MK_DPS_105a_SD_W	Diety alternatywne	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_105b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
7.	MK_DPS_106a_SD_W	Ochrona konsumenta	OB.	1	15					Ocena	3
8.	MK_DPS_106b_SD_W	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB.	1	15					Ocena	3
9.	MK_DPS_107a_SD_W	Zaburzenia w odżywianiu	OB.	1	15					Ocena	2
10.	MK_DPS_107b_SD_Ć					2	30			Ocena	3
11.	MK_DPS_108a_SD_W	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_108b_SD_Ć					2	30			Ocena	3
13.	MK_DPS_109a_SD_W	Przemysłowa produkcja potraw	OB.	1	15					Egzamin	2
14.	MK_DPS_109b_SD_Ć					2	30			Ocena	3
15.	MK_DPS_110a_SD_W	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB.	1	15					Egzamin	2
16.	MK_DPS_110b_SD_Ć					2	30			Ocena	3

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	420	405	465	360	375	300	315
Wykłady	165	165	195	150	165	135	135
Ćwiczenia	90	90	120	120	150	105	150
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						

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_115_SŻ_W	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	O	2	30					Egzamin	1
2.	MK_DPS_116_SŻ_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_117a_SŻ_W MK_DPS_118a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.	1	15					Ocena	1
4.	MK_DPS_117b_SŻ_Ć MK_DPS_118b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
5.	MK_DPS_119_SŻ_W	Planowanie żywienia	O	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_120_SŻ_L							2	30	Ocena	3
7.	MK_DPS_121_SŻ_W	Receptury gastronomiczne	O	1	15					Egzamin	2
8.	MK_DPS_122_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
9.	MK_DPS_123a_SŻ_W MK_DPS_124a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru X	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_123b_SŻ_Ć MK_DPS_124b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
11.	MK_DPS_125a_SŻ_W MK_DPS_126a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_125b_SŻ_Ć MK_DPS_126b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
13.	MK_DPS_127_SŻ_W	Obsługa konsumenta	O	2	30					Egzamin	1
14.	MK_DPS_128_SŻ_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_129a_SŻ_W MK_DPS_130a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_129b_SŻ_Ć MK_DPS_130b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	2
17.	MK_DPS_131_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.			1	15			Ocena	2
W sumie godzin				11	165	10	150	4	60		30
Razem godzin w semestrze				375							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

3.	MK_DPS_117a_SŻ_W	Zarządzanie środowiskiem	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_117b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
3.	MK_DPS_118a_SŻ_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_118b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
9.	MK_DPS_123a_SŻ_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_123b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
9.	MK_DPS_124a_SŻ_W	Urządzanie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_124b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
11.	MK_DPS_125a_SŻ_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_125b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
11.	MK_DPS_126a_SŻ_W	Kuchnia regionalna i narodowa	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_126b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	2
15.	MK_DPS_129a_SŻ_W	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_129b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_130a_SŻ_W	Biznesplan	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_130b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	2

Semestr VI - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_132_SŻ_W	Projektowanie potraw i napojów	O	2	30					Egzamin	1
2.	MK_DPS_133_SŻ_L							2	30	Ocena	1
3.	MK_DPS_134a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_135a_SŻ_W										
	MK_DPS_134b_SŻ_L							2	30	Ocena	1
	MK_DPS_135b_SŻ_L										
5.	MK_DPS_136_SŻ_W	Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	O	2	30					Egzamin	1
6.	MK_DPS_137_SŻ_Ć					2	30			Ocena	1
7.	MK_DPS_138_SŻ_W	Przechowywalność żywności	O	1	15					Egzamin	1
8.	MK_DPS_139_SŻ_Ć					2	30			Ocena	1
9.	MK_DPS_140a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_141a_SŻ_W										
	MK_DPS_140b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	1
	MK_DPS_141b_SŻ_Ć										
11.	MK_DPS_142a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_143a_SŻ_W										
	MK_DPS_142b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	1
	MK_DPS_143b_SŻ_Ć										
13.	MK_DPS_144_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.			1	15			Ocena	2
W sumie godzin				8	120	8	120	4	60		14
Razem godzin w semestrze				300							
14.	MK_DPS_145_SŻ_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(11 tygodnie - 480 godzin)						Ocena	16
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

3.	MK_DPS_134a_SŻ_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_134b_SŻ_L							2	30	Ocena	1
3.	MK_DPS_135a_SŻ_W	Ocena sensoryczna żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_135b_SŻ_L							2	30	Ocena	1
9.	MK_DPS_140a_SŻ_W	Savoir-vivre w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_140b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	1
9.	MK_DPS_141a_SŻ_W	Catering i organizacja eventów	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_141b_SŻ_Ć					1	15			Ocena	1
11.	MK_DPS_142a_SŻ_W	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_142b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	1
11.	MK_DPS_143a_SŻ_W	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_143b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	1

Semestr VII - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_146_SŻ_W	Ochrona własności intelektualnych	HS	1	15					Ocena	1
2.	MK_DPS_147_SŻ_W	Technologia produkcji potraw	O	2	30					Egzamin	2
3.	MK_DPS_148_SŻ_L							2	30	Ocena	3
4.	MK_DPS_149a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.	1	15					Ocena	2
	MK_DPS_150a_SŻ_W										
5.	MK_DPS_149b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
	MK_DPS_150b_SŻ_Ć										
6.	MK_DPS_151a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.	2	30					Ocena	2
	MK_DPS_152a_SŻ_W										
7.	MK_DPS_151b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
	MK_DPS_152b_SŻ_Ć										
8.	MK_DPS_153a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.	2	30					Ocena	3
	MK_DPS_154a_SŻ_W										
9.	MK_DPS_153b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	4
	MK_DPS_154b_SŻ_Ć										
10.	MK_DPS_155_SŻ_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym	O			2	30			Ocena	1
11.	MK_DPS_156_SŻ_W	Prawo gospodarcze w gastronomii	HS	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_157_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.			2	30			Ocena	5
W sumie godzin				9	135	10	150	2	30		30
Razem godzin w semestrze				315							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

4.	MK_DPS_149a_SŻ_W	Kwiaty jadalne	OB.	1	15					Ocena	2
5.	MK_DPS_149b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
4.	MK_DPS_150a_SŻ_W	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	2
5.	MK_DPS_150b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
6.	MK_DPS_151a_SŻ_W	Opakowania w gastronomii	OB.	2	30					Ocena	2
7.	MK_DPS_151b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
6.	MK_DPS_152a_SŻ_W	Dystrybucja żywności	OB.	2	30					Ocena	2
7.	MK_DPS_152b_SŻ_Ć					2	30			Ocena	3
8.	MK_DPS_153a_SŻ_W	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	OB.	2	30					Egzamin	3
9.	MK_DPS_153b_SŻ_Ć							2	30	Ocena	4
8.	MK_DPS_154a_SŻ_W	Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	OB.	2	30					Egzamin	3
9.	MK_DPS_154b_SŻ_Ć							2	30	Ocena	4

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	420	405	465	360	375	300	315
Wykłady	165	165	195	150	165	120	135
Ćwiczenia	90	90	120	120	150	120	150
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						

6. Plan studiów niestacjonarnych



Plan studiów

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywność zbiorowa

od roku akademickiego 2022/2023

studia niestacjonarne

profil praktyczny

Semestr I

Semestr I											
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
18.	MK_DPN_01_W	Anatomia człowieka	O		18					Egzamin	2
19.	MK_DPN_02_L							18	Ocena	3	
20.	MK_DPN_03_W	Fizjologia człowieka	O		18					Egzamin	2
21.	MK_DPN_04_L							18	Ocena	3	
22.	MK_DPN_05_W	Chemia	O		18					Egzamin	2
23.	MK_DPN_06_L							27	Ocena	2	
24.	MK_DPN_07_W	Genetyka	O		9					Egzamin	2
25.	MK_DPN_08_L							18	Ocena	2	
26.	MK_DPN_09a_W MK_DPN_09b_W	Przedmiot do wyboru I	HS/ OB.		9					Ocena	2
27.	MK_DPN_10_W	Matematyka z elementami statystyki	O		9					Ocena	1
28.	MK_DPN_11_Ć						9			Ocena	2
29.	MK_DPN_12_Ć	Technologia informacyjna	O						18	Ocena	2
30.	MK_DPN_13_W	BHP i ergonomia	O		9					Ocena	1
31.	MK_DPN_14a_W MK_DPN_15a_W	Przedmiot do wyboru II	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_14b_Ć MK_DPN_15b_Ć						9			Ocena	1
33.	MK_DPN_16a_Ć MK_DPN_16b_Ć	Lektorat języka obcego I	OB.				18			Ocena	2
	W sumie godzin				99		54		99		30
Razem godzin w semestrze			252								
Suma punktów ECTS											

Moduły obieralne:

9.	MK_DPN_09a_W	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/ OB.		9					Ocena	2
9.	MK_DPN_09b_W	Pedagogika z elementami psychologii	HS/ OB.		9					Ocena	2
14.	MK_DPN_14a_W	Ekologia i ochrona środowiska	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_14b_Ć						9			Ocena	1
14.	MK_DPN_15a_W	Propedeutyka nauki o żywności	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_15b_Ć						9			Ocena	1
16.	MK_DPN_16a_Ć	Lektorat języka angielskiego I	OB.				18			Ocena	2
16.	MK_DPN_16b_Ć	Lektorat języka niemieckiego I	OB.				18			Ocena	2

Semestr II

Semestr II											
Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
19.	MK_DPN_18_W	Biochemia ogólna i żywności	O		9					Egzamin	1
20.	MK_DPN_19_L							18	Ocena	2	
21.	MK_DPN_20_W	Fizjologia żywienia	O		18					Egzamin	2
22.	MK_DPN_21_L							18	Ocena	2	
23.	MK_DPN_22_W	Chemia żywności	O		18					Egzamin	1
24.	MK_DPN_23_L							18	Ocena	1	
25.	MK_DPN_24_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	O		9					Ocena	1
26.	MK_DPN_25_L							18	Ocena	2	
27.	MK_DPN_26_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	O		9					Ocena	1
28.	MK_DPN_27_L							18	Ocena	2	
29.	MK_DPN_28_W	Podstawy żywienia człowieka	O		9					Egzamin	2
30.	MK_DPN_29_Ć						9			Ocena	1
31.	MK_DPN_30_Ć	Grafika inżynierska	O				9			Ocena	1
32.	MK_DPN_31a_W MK_DPN_31b_W	Przedmiot do wyboru III	HS./OB.		9					Ocena	1
33.	MK_DPN_32a_W MK_DPN_32b_W	Przedmiot do wyboru IV	OB		9					Ocena	1
34.	MK_DPN_33a_Ć MK_DPN_33b_Ć	Lektorat języka obcego II	OB.				18			Ocena	2
35.	MK_DPN_34_W	Wstęp do praktyk	O		9					Ocena	1
W sumie godzin					99		54		90		24
Razem godzin w semestrze				243							
19.	MK_DPN_36_Ć	Praktyka zawodowa I	OB.	(4,5 tygodnie - 180 godzin)						Ocena	6
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

14.	MK_DPN_31a_W	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS./OB.		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_31b_W	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS./OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_32a_W	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_32b_W	Bioaktywne związki w żywności	OB		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_33a_Ć	Lektorat języka angielskiego II	OB.				18			Ocena	2
16.	MK_DPN_33b_Ć	Lektorat języka niemieckiego II	OB.				18			Ocena	2

Semestr III

Semestr III											
Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
19.	MK_DPN_37_W	Mikrobiologia ogólna i żywności	O		18					Egzamin	2
20.	MK_DPN_38_L							18	Ocena	2	
21.	MK_DPN_39_W	Podstawy dietetyki	O		9					Egzamin	1
22.	MK_DPN_40_Ć					18		Ocena	2		
23.	MK_DPN_41_W	Podstawy żywienia zbiorowego	O		9					Egzamin	1
24.	MK_DPN_42_Ć					18		Ocena	2		
25.	MK_DPN_43a_W	Przedmiot do wyboru V	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_44a_W										
26.	MK_DPN_43b_L							18	Ocena	2	
	MK_DPN_44b_L										
27.	MK_DPN_45_W	Higiena i toksykologia żywności	O		18					Ocena	1
28.	MK_DPN_46_L							18	Ocena	1	
29.	MK_DPN_47_W	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	O		18					Egzamin	2
30.	MK_DPN_48_L							18	Ocena	2	
31.	MK_DPN_49_W	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	O		18					Egzamin	2
32.	MK_DPN_50_L							18	Ocena	2	
33.	MK_DPN_51a_W	Przedmiot do wyboru VI	OB		9					Ocena	2
	MK_DPN_52a_W										
34.	MK_DPN_51b_Ć						18		Ocena	2	
	MK_DPN_52b_Ć										
35.	MK_DPN_53_Ć	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS.				9			Ocena	1
36.	MK_DPN_54a_Ć	Lektorat języka obcego III	OB.				18			Ocena	2
	MK_DPN_54b_Ć										
W sumie godzin					109		81		90		30
Razem godzin w semestrze				275							
Suma punktów ECTS											

Moduły obieralne:

7.	MK_DPN_43a_W	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB.		9					Ocena	1
8.	MK_DPN_43b_L								18	Ocena	2
7.	MK_DPN_44a_W	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB.		9					Ocena	1
8.	MK_DPN_44b_L								18	Ocena	2
15.	MK_DPN_51a_W	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB.		9					Ocena	2
16.	MK_DPN_51b_Ć						18			Ocena	2
15.	MK_DPN_52a_W	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB.		9					Ocena	2
16.	MK_DPN_52b_Ć						18			Ocena	2
18.	MK_DPN_54a_Ć	Lektorat języka angielskiego III	OB.				18			Ocena	2
18.	MK_DPN_54b_Ć	Lektorat języka niemieckiego III	OB.				18			Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
17.	MK_DPN_55_W	Kliniczny zarys chorób	O		9					Egzamin	1
18.	MK_DPN_56_Ć						18			Ocena	2
19.	MK_DPN_57_W	Psychodietetyka	O		9					Egzamin	1
20.	MK_DPN_58_Ć						9			Ocena	1
21.	MK_DPN_59_W	Ogólna technologia żywności	O		18					Egzamin	1
22.	MK_DPN_60_L								18	Ocena	2
23.	MK_DPN_61_W	Analiza instrumentalna	O		9					Egzamin	1
24.	MK_DPN_62_L								18	Ocena	1
25.	MK_DPN_63a_W MK_DPN_63b_W	Przedmiot do wyboru VII	OB.		9					Ocena	1
26.	MK_DPN_64_W	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	O		9					Ocena	1
27.	MK_DPN_65_Ć						18			Ocena	1
28.	MK_DPN_66_W	Towaroznawstwo żywności	O		18					Egzamin	1
29.	MK_DPN_67_L								18	Ocena	2
30.	MK_DPN_68a_W MK_DPN_69a_W	Przedmiot do wyboru VIII	OB.		9					Ocena	1
31.	MK_DPN_68b_Ć MK_DPN_69b_Ć							9		Ocena	1
32.	MK_DPN_70a_Ć MK_DPN_70b_Ć	Lektorat języka obcego IV	OB.				18			Egzamin	2
W sumie godzin					90		72		54		20
Razem godzin w semestrze				216							
17.	MK_DPN_71_Ć	Praktyka zawodowa II	OB.	(7,5 tygodnie - 300 godzin)						Ocena	10
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

9.	MK_DPN_63a_W	Integrowana produkcja roślin	OB.		9					Ocena	1
9.	MK_DPN_63b_W	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB.		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_68a_W	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_68b_W						9			Ocena	1
14.	MK_DPN_69a_Ć	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_69b_Ć						9			Ocena	1
16.	MK_DPN_70a_Ć	Lektorat języka niemieckiego IV	OB.				18			Egzamin	2
16.	MK_DPN_70b_Ć	Lektorat języka angielskiego IV	OB.				18			Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
18.	MK_DPN_72_SD_W	Metody oceny stanu odżywienia	O		9					Ocena	1
19.	MK_DPN_73_SD_L								18	Ocena	2
20.	MK_DPN_74_SD_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	O		9					Ocena	1
21.	MK_DPN_75_SD_Ć						9			Ocena	2
22.	MK_DPN_76a_SD_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.		18					Egzamin	2
	MK_DPN_77a_SD_W										
23.	MK_DPN_76b_SD_L								18	Ocena	3
	MK_DPN_77b_SD_L										
24.	MK_DPN_78_SD_W	Dietetyka pediatryczna	O		18					Egzamin	1
25.	MK_DPN_79_SD_Ć						18			Ocena	2
26.	MK_DPN_80a_SD_W	Przedmiot do wyboru X	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_81a_SD_W										
27.	MK_DPN_80b_SD_Ć						9			Ocena	1
	MK_DPN_81b_SD_Ć										
28.	MK_DPN_82a_SD_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.		9					Ocena	2
	MK_DPN_83a_SD_W										
29.	MK_DPN_82b_SD_Ć						18			Ocena	2
	MK_DPN_83b_SD_Ć										
30.	MK_DPN_84_SD_W	Żywienie człowieka zdrowego	O		18					Egzamin	2
31.	MK_DPN_85_SD_Ć						18			Ocena	3
32.	MK_DPN_86a_SD_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_87a_SD_W										
33.	MK_DPN_86b_SD_Ć						9			Ocena	2
	MK_DPN_87b_SD_Ć										
34.	MK_DPN_88_SD_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.				9			Ocena	2
W sumie godzin					99		90		36		30
Razem godzin w semestrze				225							
W sumie ECTS											

Moduły wybieralne:

5.	MK_DPN_76a_SD_W	Przechowalnictwo żywności	OB.		18					Egzamin	2
6.	MK_DPN_76b_SD_L								18	Ocena	3
5.	MK_DPN_77a_SD_W	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB.		18					Egzamin	2
6.	MK_DPN_77b_SD_L								18	Ocena	3
9.	MK_DPN_80a_SD_W	Zioła i przyprawy w żywności	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_80b_SD_Ć						9			Ocena	1
9.	MK_DPN_81a_SD_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_81b_SD_Ć						9			Ocena	1
11.	MK_DPN_82a_SD_W	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB.		9					Ocena	2
12.	MK_DPN_82b_SD_Ć						18			Ocena	2
11.	MK_DPN_83a_SD_W	Żywność ekologiczna	OB.		9					Ocena	2
12.	MK_DPN_83b_SD_Ć						18			Ocena	2
15.	MK_DPN_86a_SD_W	Podstawy finansów i marketingu	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_86b_SD_Ć						9			Ocena	2
15.	MK_DPN_87a_SD_W	Biznesplan	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_87b_SD_Ć						9			Ocena	2

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
13.	MK_DPN_89_SD_W	Dietoterapia	O		18					Egzamin	1
14.	MK_DPN_90_SD_Ć						18			Ocena	1
15.	MK_DPN_91_SD_W	Dietetyka geriatryczna	O		18					Egzamin	1
16.	MK_DPN_92_SD_Ć						18			Ocena	1
17.	MK_DPN_93a_SD_W MK_DPN_93b_SD_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.		9					Ocena	1
18.	MK_DPN_94a_SD_W MK_DPN_95a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.		9					Ocena	1
19.	MK_DPN_94b_SD_Ć MK_DPN_95b_SD_Ć						18			Ocena	1
20.	MK_DPN_96_SD_W			Technologia produkcji potraw	O		18				
21.	MK_DPN_97_SD_L								18	Ocena	2
22.	MK_DPN_98a_SD_W MK_DPN_99a_SD_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.		9					Egzamin	1
23.	MK_DPN_98b_SD_L MK_DPN_99b_SD_L								18	Ocena	1
24.	MK_DPN_100_SD_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.				9			Ocena	2
W sumie godzin					81		63		36		14
Razem godzin w semestrze			180								
13.	MK_DPN_101_SD_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(12 tygodni - 480 godzin)						Ocena	16
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

5.	MK_DPN_93a_SD_W	Suplementy diety i żywność wzbogacana	OB.		9					Ocena	1
5.	MK_DPN_93b_SD_W	Dodatki do żywności	OB.		9					Ocena	1
6.	MK_DPN_94a_SD_W	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB.		9					Ocena	1
7.	MK_DPN_94b_SD_Ć						18			Ocena	1
6.	MK_DPN_95a_SD_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.		9					Ocena	1
7.	MK_DPN_95b_SD_Ć						18			Ocena	1
10.	MK_DPN_98a_SD_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.		9					Egzamin	1
11.	MK_DPN_98b_SD_L								18	Ocena	1
10.	MK_DPN_99a_SD_W	Zrządzanie środowiskiem	OB.		9					Egzamin	1
11.	MK_DPN_99b_SD_L								18	Ocena	1

Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
12.	MK_DPN_102_SD_W	Ochrona własności intelektualnych	HS		9					Ocena	1
13.	MK_DPN_103_SD_W	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_104a_SD_W MK_DPN_105a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.		8					Egzamin	2
15.	MK_DPN_104b_SD_Ć MK_DPN_105b_SD_Ć					18			Ocena	2	
16.	MK_DPN_106a_SD_W MK_DPN_106b_SD_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.		9					Ocena	3
17.	MK_DPN_107a_SD_W MK_DPN_108a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.		9					Ocena	2
18.	MK_DPN_107b_SD_Ć MK_DPN_108b_SD_Ć					18			Ocena	3	
19.	MK_DPN_109a_SD_W MK_DPN_110a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIX	OB.		9					Egzamin	2
20.	MK_DPN_109b_SD_Ć MK_DPN_110b_SD_Ć					18			Ocena	3	
21.		Parazytologia	O		9					Ocena	1
22.							9			Ocena	1
10.	MK_DPN_111_SD_W	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O		18					Ocena	2
11.	MK_DPN_112_SD_L							18	Ocena	2	
12.	MK_DPN_113_SD_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	O			18				Ocena	1
13.	MK_DPN_114_SD_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.			18				Ocena	5
W sumie godzin					81		90		18		30
Razem godzin w semestrze				189							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

3.	MK_DPN_104a_SD_W	Żywienie i suplementacja w sporcie	OB.		18					Egzamin	2
4.	MK_DPN_104b_SD_Ć						18			Ocena	2
3.	MK_DPN_105a_SD_W	Diety alternatywne	OB.		18					Egzamin	2
4.	MK_DPN_105b_SD_Ć						18			Ocena	2
5.	MK_DPN_106a_SD_W	Ochrona konsumenta	OB.		9					Ocena	3
5.	MK_DPN_106b_SD_W	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB.		9					Ocena	3
6.	MK_DPN_107a_SD_W	Zaburzenia w odżywianiu	OB.		9					Ocena	2
7.	MK_DPN_107b_SD_Ć						18			Ocena	3
6.	MK_DPN_108a_SD_W	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB.		9					Ocena	2
7.	MK_DPN_108b_SD_Ć						18			Ocena	3
8.	MK_DPN_109a_SD_W	Przemysłowa produkcja potraw	OB.		9					Egzamin	2
9.	MK_DPN_109b_SD_Ć						18			Ocena	3
8.	MK_DPN_110a_SD_W	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB.		9					Egzamin	2
9.	MK_DPN_110b_SD_Ć						18			Ocena	3

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	252	243	279	216	225	180	189
Wykłady	99	99	117	90	99	81	81
Ćwiczenia	54	54	72	72	90	63	90
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						

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
18.	MK_DPN_115_SŻ_W	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	O		18					Egzamin	1
19.	MK_DPN_116_SŻ_L							18	Ocena	2	
20.	MK_DPN_117a_SŻ_W MK_DPN_118a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.		9					Ocena	1
21.	MK_DPN_117b_SŻ_Ć MK_DPN_118b_SŻ_Ć					9			Ocena	2	
22.	MK_DPN_119_SŻ_W	Planowanie żywienia	O		18					Egzamin	2
23.	MK_DPN_120_SŻ_L							18	Ocena	3	
24.	MK_DPN_121_SŻ_W	Receptury gastronomiczne	O		9					Egzamin	2
25.	MK_DPN_122_SŻ_Ć					18			Ocena	3	
26.	MK_DPN_123a_SŻ_W MK_DPN_124a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru X	OB.		9					Ocena	1
27.	MK_DPN_123b_SŻ_Ć MK_DPN_124b_SŻ_Ć					9			Ocena	2	
28.	MK_DPN_125a_SŻ_W MK_DPN_126a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.		9					Ocena	1
29.	MK_DPN_125b_SŻ_Ć MK_DPN_126b_SŻ_Ć					9			Ocena	2	
30.	MK_DPN_127_SŻ_W	Obsługa konsumenta	O		18					Egzamin	1
31.	MK_DPN_128_SŻ_Ć					18			Ocena	2	
32.	MK_DPN_129a_SŻ_W MK_DPN_130a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.		9					Ocena	1
33.	MK_DPN_129b_SŻ_Ć MK_DPN_130b_SŻ_Ć					18			Ocena	2	
34.	MK_DPN_131_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.			9				Ocena	2
W sumie godzin					99		90		36		30
Razem godzin w semestrze				225							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

3.	MK_DPN_117a_SŻ_W	Zarządzanie środowiskowe	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_117b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
3.	MK_DPN_118a_SŻ_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_118b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
9.	MK_DPN_123a_SŻ_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_123b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
9.	MK_DPN_124a_SŻ_W	Urządzanie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_124b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
11.	MK_DPN_125a_SŻ_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_125b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
11.	MK_DPN_126a_SŻ_W	Kuchnia regionalna i narodowa	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_126b_SŻ_Ć						9			Ocena	2
15.	MK_DPN_129a_SŻ_W	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_129b_SŻ_Ć						18			Ocena	2
15.	MK_DPN_130a_SŻ_W	Biznesplan	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_130b_SŻ_Ć						18			Ocena	2

Semestr VI - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
14.	MK_DPN_132_SŻ_W	Projektowanie potraw i napojów	O		18					Egzamin	1
15.	MK_DPN_133_SŻ_L								18	Ocena	1
16.	MK_DPN_134a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.		9					Egzamin	1
	MK_DPN_135a_SŻ_W										
	MK_DPN_134b_SŻ_L							18	Ocena	1	
	MK_DPN_135b_SŻ_L										
18.	MK_DPN_136_SŻ_W	Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	O		18					Egzamin	1
19.	MK_DPN_137_SŻ_Ć						18			Ocena	1
20.	MK_DPN_138_SŻ_W	Przechowywalność żywności	O		9					Egzamin	1
21.	MK_DPN_139_SŻ_Ć							18			Ocena
22.	MK_DPN_140a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_141a_SŻ_W										
23.	MK_DPN_140b_SŻ_Ć						9			Ocena	1
	MK_DPN_141b_SŻ_Ć										
24.	MK_DPN_142a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_143a_SŻ_W										
25.	MK_DPN_142b_SŻ_Ć						18			Ocena	1
	MK_DPN_143b_SŻ_Ć										
26.	MK_DPN_144_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.				9			Ocena	2
W sumie godzin					72		72		36		14
Razem godzin w semestrze				180							
14.	MK_DPN_145_SŻ_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(11 tygodnie - 480 godzin)						Ocena	16
W sumie ECTS											30

Moduły obieralne:

3.	MK_DPN_134a_SŻ_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_134b_SŻ_L								18	Ocena	1
3.	MK_DPN_135a_SŻ_W	Ocena sensoryczna żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_135b_SŻ_L								18	Ocena	1
9.	MK_DPN_140a_SŻ_W	Savoir-vivre w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_140b_SŻ_Ć						9			Ocena	1
9.	MK_DPN_141a_SŻ_W	Catering i organizacja eventów	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_141b_SŻ_Ć						9			Ocena	1
11.	MK_DPN_142a_SŻ_W	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_142b_SŻ_Ć						18			Ocena	1
11.	MK_DPN_143a_SŻ_W	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_143b_SŻ_Ć						18			Ocena	1

Semestr VII - Żywnienie zbiorowe

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
13.	MK_DPN_146_SŻ_W	Ochrona własności intelektualnych	HS		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_147_SŻ_W	Technologia produkcji potraw	O		18					Egzamin	2
15.	MK_DPN_148_SŻ_L							18	Ocena	3	
16.	MK_DPN_149a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.		9					Ocena	2
	MK_DPN_150a_SŻ_W										
17.	MK_DPN_149b_SŻ_Ć						18				3
	MK_DPN_150b_SŻ_Ć										
18.	MK_DPN_151a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.		18					Ocena	2
	MK_DPN_152a_SŻ_W										
19.	MK_DPN_151b_SŻ_Ć						18			Ocena	3
	MK_DPN_152b_SŻ_Ć										
20.	MK_DPN_153a_SŻ_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.		18					Ocena	3
	MK_DPN_154a_SŻ_W										
21.	MK_DPN_153b_SŻ_Ć						18			Ocena	4
	MK_DPN_154b_SŻ_Ć										
22.	MK_DPN_155_SŻ_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym	O				18			Ocena	1
23.	MK_DPN_156_SŻ_W	Prawo gospodarcze w gastronomii	HS		9					Ocena	1
24.	MK_DPN_157_SŻ_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.				18			Ocena	5
W sumie godzin					81		90		18		30
Razem godzin w semestrze				189							
W sumie ECTS											

Moduły obieralne:

4.	MK_DPN_149a_SŻ_W	Kwiaty jadalne	OB.		9					Ocena	2
5.	MK_DPN_149b_SŻ_Ć						18			Ocena	3
4.	MK_DPN_150a_SŻ_W	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB.		9					Ocena	2
5.	MK_DPN_150b_SŻ_Ć						18			Ocena	3
6.	MK_DPN_151a_SŻ_W	Opakowania w gastronomii	OB.		18					Ocena	2
7.	MK_DPN_151b_SŻ_Ć						18			Ocena	3
6.	MK_DPN_152a_SŻ_W	Dystrybucja żywności	OB.		18					Ocena	2
7.	MK_DPN_152b_SŻ_Ć						18			Ocena	3
8.	MK_DPN_153a_SŻ_W	Eksplotacja maszyn gastronomicznych	OB.		18					Egzamin	3
9.	MK_DPN_153b_SŻ_Ć							18		Ocena	4
8.	MK_DPN_154a_SŻ_W	Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	OB.		18					Egzamin	3
9.	MK_DPN_154b_SŻ_Ć							18		Ocena	4

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	252	243	279	216	225	180	189
Wykłady	99	99	117	90	99	72	81
Ćwiczenia	54	54	72	72	90	72	90
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						

7.



SYLABUSY

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Anatomia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_01_W	MK_DPN_01_W
Przedmiot w języku angielskim: Human anatomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra		
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami
DŻ_W01	ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów
DŻ_W01	wykazuje znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem
DŻ_U01	posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna i szczegółowa)	3	2
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) układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), oddechowego (oskrzela, płuca), wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające), płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły), pokarmowego (narządy rurowe), gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty)	27	16
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	60	60	0	0
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	Narkiewicz O.: Anatomia człowieka T.1, T.2, T.3. PZWL, Warszawa, 2010
	Krechowiecki A., Czerwiński F.: Zarys anatomii człowieka. PZWL, Warszawa 2009
2	Czerwiński F., Krechowiecki A., Tomasiak E. : Anatomia człowieka w zarysie. Wydawnictwo PAM, Szczecin 2005
3	Sobotta J.: Atlas anatomii człowieka. T. I-II. Urban & Partner. Wrocław 2006
4	Sokołowska-Pituchowa J. : Anatomia człowieka. PZWL, Warszawa, 2006.
5	Bochenek A., Reicher M.: Anatomia człowieka, PZWL, Warszawa, 2019.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Anatomia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_02_L	MK_DPN_02_L
Przedmiot w języku angielskim: Human anatomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra		
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami
DŻ_W01	ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów
DŻ_W01	wykazuje znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŹ_U01	posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŹ_K01	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja, sprawozdania	Kolokwia, frekwencja, sprawozdania

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Tkanki i powłoka skórna 1. Rodzaje tkanek. 2. Narządy i układy. 3. Budowa i funkcje skóry (naskórek, skóra właściwa). 4. Tkanka podskórna. Przydatki skóry (włosy, paznokcie oraz gruczoły).	2	1
L2	Układ kostny 1. Budowa i rodzaje kości. 2. Ogólna budowa i funkcje szkieletu. 3. Podział szkieletu.	3	2
L3	Połączenia kości 1. Ogólna budowa i rodzaje połączeń kości, 2. Cechy stawów. 3. Punkty kostno-mięśniowe w obrębie głowy, szyi i kończyn.	2	1
L4	Układ mięśniowy 1. Budowa mięśni. 2. Grupy mięśni. 3. Unerwienie mięśni. 4. Rodzaje mięśni w zależności od przebiegu włókien i przyczepów.	2	1
L5	Układ naczyniowy 1. Podział układu krążenia na krążenie małe i duże. 2. Ogólna budowa i topografia serca. 3. Główne naczynia tętnicze oraz miejsce wyczuwania tętna. 4. Główne pnie żyłne. 5. Regionalne węzły chłonne oraz żyły powierzchowne. 6. Główne pnie i przewody chłonne.	3	2
L6	Układ nerwowy obwodowy i układ dokrewny 1. Budowa nerwów rdzeniowych i czaszkowych. 2. Zakres unerwienia nerwów czaszkowych oraz przebieg i zakres unerwienia nerwów wychodzących ze splotów. 3. Gruczoły dokrewne budowa, topografia	3	2
L7	Układ nerwowy ośrodkowy 1. Podział czynnościowy i topograficzny układu nerwowego. 2. Komory mózgowia i krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego. 3. Płaty i zakręty i półkul. 4. Lokalizacja ośrodków w korze. 5. Budowa rdzenia kręgowego. 6. Opony mózgowia i rdzenia kręgowego.	2	1

L8	Narządy zmysłów 1. Narząd wzroku. 2. Narząd słuchu i równowagi. 3. Narząd węchu.	2	1
L9	Układ oddechowy 1. Podział układu oddechowego. 2. Górne i dolne drogi oddechowe. 3. Budowa płuc. 4. Opłucna.	3	2
L10	Układ pokarmowy 1. Ogólna budowa i podział przewodu pokarmowego. 2. Cechy budowy poszczególnych części przewodu pokarmowego. 3. Gruczoły przewodu pokarmowego (ślinianki, wątroba i trzustka).	4	3
L11	Układ wydalniczy 1. Topografia i budowa nerek. 2. Budowa nefronu. 3. Drogi wyprowadzające mocz (moczowód, pęcherz moczowy, cewka moczowa).	2	1
L12	Układ rozrodczy 1. Zewnętrzne i wewnętrzne narządy płciowe żeńskie 2. Zewnętrzne i wewnętrzne narządy płciowe męskie 3. Zapłodnienie i rozwój zarodka oraz płodu ludzkiego	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badawczą	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	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 semestrze	20	25	20	25
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	37	30	37
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Podstawy anatomii człowieka. Gołąb B., Wydaw. PZWL Warszawa, 2022 r.
2	Anatomia człowieka. Sokołowska-Pituchowa J., Wydaw. PZWL Warszawa, wyd. VIII, 2008 r.
3	Atlas anatomii. Netter H. tłum. i red. W. Woźniak, K.S. Jędrzejewski, Wyd. Urban&Partner Wrocław, wyd. II, 2008 r.
4	Mały atlas anatomiczny człowieka. Aleksandrowicz R., Wydaw. PZWL, wyd. 4, Warszawa 2002,
5	Atlas anatomii człowieka. Zborowski A. Firma Wydaw.-Handlowa A-Z, Kraków, 2006 r

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Fizjologia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_03_W	MK_DPN_03_W
Przedmiot w języku angielskim: Human physiology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy dotyczącej podstawowych funkcji życiowych narządów, układów narządów i całości organizmu człowieka
C2	Rozumienie konieczności znajomości procesów życiowych zachodzących w organizmie człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów
DŻ_W01	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów
DŻ_U01	ma umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Prawa fizjologiczne organizmu człowieka	3	1
W2	Układ nerwowy	3	2
W3	Autonomiczny układ nerwowy	3	2
W4	Regulacja hormonalna	3	2
W5	Fizjologia układu krążenia	3	2
W6	Fizjologia układu oddechowego	3	2
W7	Właściwości i funkcje krwi	3	2
W8	Fizjologia układu pokarmowego	3	2
W9	Funkcja nerek i gospodarka wodno-elektrolitowa	3	2
W10	Fizjologia układu rozrodczego	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	60	60	0	0
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	Ganong W.: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.
2	Traczyk W.: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej.
3	Konturek S. J. Fizjologia człowieka, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Fizjologia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_04_L	MK_DPN_04_L
Przedmiot w języku angielskim: Human physiology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy dotyczącej podstawowych funkcji życiowych narządów, układów narządów i całości organizmu człowieka
C2	Rozumienie konieczności znajomości procesów życiowych zachodzących w organizmie człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów
DŻ_W01	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	ma umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium, sprawozdania, frekwencja	Kolokwium, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych.	2	1
L2	Badanie działania narządów zmysłów.	2	1
L3	Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego.	2	1
L4	Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi.	2	1
L5	Hormonalna regulacja procesów rozrodczych.	2	1
L6	Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności.	2	1
L7	Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh.	2	1
L8	Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu.	4	3
L9	Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego.	2	1
L10	Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego..	2	1
L11	Badania z termoregulacji: 1. Pomiar temperatury ciała w różnych jego miejscach. 2. Wpływ ukrwienia na temperaturę skóry. 3. Wpływ parowania na temperaturę skóry. 4. Wpływ wysiłku na temperaturę skóry i ciała.	4	3
L12	Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-jelitowych	4	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań,	Praca ze sprzętem laboratoryjnym, 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	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 semestrze	20	25	20	25
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	40	47	40	47
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
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.
2	Traczyk W.: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej.
3	Konturek S. J. Fizjologia człowieka, Wyd. Edra Urban & Partner, 2019

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Chemia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_05_W	MK_DPN_05_W
Przedmiot w języku angielskim: Chemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Dr Joanna Lamorska	Dr Joanna Lamorska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada wiadomości z chemii objęte podstawą programową w zakresie podstawowym dla szkół ponadpodstawowych i ponadgimnazjalnych

Cele przedmiotu	
C1	Utrwalenie i rozwinięcie podstawowej wiedzy z zakresu chemii ogólnej, nieorganicznej i organicznej oraz przygotowanie studentów do dalszej nauki przedmiotów powiązanych z chemią

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Student posiada wiedzę, na temat właściwości i budowy związków nieorganicznych i organicznych
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Potrafi rozwiązywać zadania chemiczne oparte na stechiometrii reakcji, potrafi zapisać reakcje obrazujące przemiany chemiczne związków organicznych i nieorganicznych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Dostrzega potrzebę ciągłego pogłębiania wiedzy

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K02	Potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin, frekwencja	Praca pisemna – egzamin, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wykład wprowadzający, określenie zasad zaliczenia przedmiotu, podanie literatury, podstawowe pojęcia chemiczne, budowa materii i stany skupienia materii	2	1
W2	Budowa atomu, układ okresowy	2	1
W3	Wiązania chemiczne i budowa cząsteczki	2	1
W4	Nomenklatura związków nieorganicznych	2	2
W5	Elementy kinetyki i statyki chemicznej	2	1
W6	Teorie kwasowo – zasadowe, skala Ph	2	1
W7	Roztwory wodne, reakcje w roztworach wodnych, układy koloidalne	2	1
W8	Podstawowe pojęcia stosowane w chemii organicznej, rodzaje wiązań i budowa cząsteczek organicznych rodzaje i mechanizm reakcji organicznych	2	1
W9	Podział i nomenklatura związków organicznych	2	2
W10	Węglowodory i fluorowcopochodne	2	1
W11	Związki aromatyczne	2	1
W12	Pochodne jednofunkcyjne węglowodorów z grupą hydroksylową oraz karbonylową	2	1
W13	Kwasy karboksylowe i ich pochodne	2	2
W14	Aminy, amidy, aminokwasy	2	1
W15	Białka i sacharydy	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład konwencjonalny Wykład z prezentacją multimedialną Rozwiązywanie zadań Prezentacja multimedialna Podręczniki	Wykład konwencjonalny Wykład z prezentacją multimedialną Rozwiązywanie zadań Prezentacja multimedialna Podręczniki

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	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	15	27	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	L. Jones, P. Atkins „Chemia ogólna. Cząsteczki, materia, reakcje” PWN 2004
2	I. Jackowska, J. Piotrowski „Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej” WAR, Lublin 2002
3	A. Bielański „Podstawy chemii nieorganicznej” PWN, 2012
4	J. Piotrowski, I. Jackowska „Chemia organiczna” Wyd. UP Lublin, 2011.
5	J. McMurry „Chemia organiczna” Wyd. Naukowe PWN Warszawa 2000

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Chemia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_06_L	MK_DPN_06_L
Przedmiot w języku angielskim: Chemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	45	27	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada wiadomości z chemii objęte podstawą programową w zakresie podstawowym dla szkół ponadpodstawowych i ponadgimnazjalnych

Cele przedmiotu	
C1	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii organicznej i nieorganicznej w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Wykazuje znajomość wzorów i nazewnictwa podstawowych związków organicznych i nieorganicznych a także wykazuje wiedzę na temat przemian zachodzących pomiędzy związkami chemicznymi
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Student zna podstawowe techniki pracy w laboratorium chemicznym a także metody stosowane w analizie jakościowej i ilościowej
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	Dostrzega potrzebę ciągłego pogłębiania wiedzy
DŻ_K02	Potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Oceny cząstkowe: sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, przygotowanie i wykonanie ćwiczenia, frekwencja, ocena końcowa	Oceny cząstkowe: sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, przygotowanie i wykonanie ćwiczenia, frekwencja, ocena końcowa

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	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. Przypomnienie i utrwalenie reguł pisania reakcji strącania, zobojętniania i dysocjacji. Systematyka związków nieorganicznych.	3	2
L2	Przeprowadzanie reakcji strącanie soli trudno rozpuszczalnych, hydroliza soli	3	2
L3	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	3	2
L4	Identyfikacja wybranych kationów II i III grupy	3	2
L5	Identyfikacja wybranych kationów IV i V grupy	3	2
L6	Identyfikacja anionów, analiza soli	3	2
L7	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.	3	1
L8	Analiza ilościowa roztworu wodorotlenku sodu oraz kwasu solnego	3	1
L9	Kompleksometryczne badanie twardości wody wodociągowej i zdemineralizowanej	3	2
L10	Otrzymywanie i badanie właściwości węglowodorów, badanie właściwości alkoholi łańcuchowych oraz fenolu	3	2
L11	Badanie właściwości aldehydów i ketonów	3	1
L12	Badanie właściwości niższych kwasów karboksylowych, otrzymywanie estrów		2
L13	Badanie właściwości wyższych kwasów karboksylowych, otrzymywanie mydeł	3	2
L14	Badanie właściwości amin, amidów i aminokwasów	3	2
L15	Badanie właściwości białek i sacharydów prostych	3	2
Suma godzin:		45	27

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wypożyczenie pracowni chemicznej	Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wypożyczenie pracowni chemicznej

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	45	27
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	5	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	23	10	23
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	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.

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Genetics	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_07_W	MK_DPN_07_W
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	Drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz predyspozycji zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, jak również umiejętności wskazania przyczyn, doboru odpowiedniej metody diagnostycznej czy diety w celach profilaktycznych. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W03	zna i rozumie metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	jest gotów do współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA.	1	1
W2	Ekspresja genów i regulacja funkcji genów u Eukaryot a. Zmienność i mutacje .	3	2
W3	Organizacja genomu, struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu.	3	1
W4	Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych. Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne.	3	2
W5	Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki.	3	2
W6	Podstawy terapii genowej.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	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.

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** Dietetyka i doradztwo żywieniowe**Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Genetyka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_08_L	MK_DPN_08_L
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz predyspozycji zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, jak również umiejętności wskazania przyczyn, doboru odpowiedniej metody diagnostycznej czy diety w celach profilaktycznych. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W03	zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko
DŻ_W03	zna i rozumie metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	jest gotów do współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia i allele wielokrotne. Współdziałanie genów.	5	3
L2	Cechy sprzężone oraz związane z płcią.	5	3
L3	Zasady pipetowania. Izolacja genomowego DNA z komórek nabłonkowych jamy ustnej.	5	3
L4	Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA.	5	3
L5	Wykonanie reakcji PCR. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli.	5	3
L6	Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	0	12	0	12
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	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.

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_09a_W	MK_DPN_09a_W
Przedmiot w języku angielskim: Food Safety Policy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	obieralny	X	semestr studiów	I

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu prawa i bezpieczeństwa państwa
2	Umiejętności analityczne
3	Gotowość do samokształcenia się

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy z zakresu prawa żywnościowego (unijnego i krajowego) w kontekście bezpieczeństwa społeczeństwa i państwa

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U17	absolwent potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	absolwent jest gotów do rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności; ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie ustne	zaliczenie ustne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawy krajowego i unijnego prawa w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego	4	2
W2	Bezpieczeństwo żywnościowe jako składowa bezpieczeństwa państwa	2	1
W3	Instytucjonalny wymiar bezpieczeństwa żywnościowego w Polsce	2	2
W4	Instytucjonalny wymiar bezpieczeństwa żywnościowego w UE	2	1
W5	Instrumenty zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego	2	1
W6	Globalizacja a bezpieczeństwo żywnościowe	2	1
W7	Zaliczenie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	49	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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 : Oficyna Wydawnicza Aspra-JR, 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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Pedagogika z elementami psychologii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_09b_W	MK_DPN_09b_W
Przedmiot w języku angielskim: Pedagogy with elements of psychology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	obieralny	X	semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawowymi pojęciami pedagogiki i psychologii oraz zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	zna podstawowe pojęcia z zakresu pedagogiki i psychologii ogólnej
DŻ_W18	identyfikuje czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U06	wyjaśnia specyfikę zachowań osób z zaburzeniami odżywiania
DŻ_U06	analizuje psychiczne skutki powstawania otyłości
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K08	dostrzega potrzebę współpracy ze specjalistami zawodów medycznych

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Pisemne zaliczenie materiału wykładowego	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Geneza i rozwój pedagogiki jako nauki. Przedmiot badań i funkcje pedagogiki. Rola pedagogiki w nauczaniu dietetyki i tematyki związanej z żywieniem człowieka.	3	1
W2	Podstawowe pojęcia pedagogiczne	1	1
W3	System pojęciowy pedagogiki	1	1
W4	Rola pedagogiki w żywieniu Psychologia, jako nauka o zachowaniu i procesach psychicznych. Biologiczne podstawy zachowania.	1	1
W5	Psychologia rozwoju ludzkiego.	1	1
W6	Psychologia spostrzegania.	1	1
W7	Procesy uczenia się i systemy pamięci.	1	1
W8	Warunkowanie, jako forma uczenia się. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastroj.	3	1
W9	Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Zaburzenia odżywiania – anoreksja i ortoreksja. Zaburzenia odżywiania – bulimia i kompulsywne objadanie. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych. Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	36	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson,
2	E.,Wilson, T.,Akert, R.(1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka. Józefik, B. (1999).
3	Gerrig R.J., Zimbardo P.G. (2006): Psychologia i życie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
4	Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M. (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.
5	Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa.
6	Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M. (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa.
7	Niewiadomska I., Kulik A., Hajduk A. (2005): Jedzenie. Wyd. KUL, Lublin. 6. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Matematyka z elementami statystyki	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_10_W	MK_DPN_10_W
Przedmiot w języku angielskim: Mathematics with elements of statistics		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość matematyki z zakresu szkoły podstawowej i średniej.
2	Znajomość treści programowych z zakresu ekonomii,
3	Student powinien umieć pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł, a także wyciągać wnioski oraz formułować i uzasadniać opinie.

Cele przedmiotu	
C1	Głównym celem wykładu jest zapoznanie studentów z teorią i zastosowaniami statystyki matematycznej oraz jej wykorzystaniem na różnych stanowiskach pracy zawodowej.
C2	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu matematyki i wnioskowania statystycznego oraz zapoznanie z programami komputerowymi, wykorzystywanymi w praktyce, gdy korzystamy z metod statystycznych.
C3	Wyszkolenie umiejętności praktycznego rozwiązywania problemów z dietetyki, ekonomii i innych dziedzin z wykorzystaniem metod i programów statystycznych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W19	zagadnienia z zakresu matematyki z elementami statystyki

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W16	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietytyki i żywienia człowieka.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Rozumie potrzeby dokształcania się i samodoskonalenia w wybranej działalności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Cotygodniowa samoocena studenta na temat poznanego materiału. Wzajemna koleżeńska recenzja poprawności sformułowań podczas dyskusji na zajęciach. Pytania kluczowe zachęcające studenta do poszukiwania odpowiedzi, angażując naukę. Samodzielne opracowanie statystyczne pewnego zagadnienia związanego z rolnictwem w ramach pracy domowej. Ocena pozytywna z kolokwium przeprowadzonego po zakończeniu zajęć – kolokwium zaliczeniowe.	Cotygodniowa samoocena studenta na temat poznanego materiału. Wzajemna koleżeńska recenzja poprawności sformułowań podczas dyskusji na zajęciach. Pytania kluczowe zachęcające studenta do poszukiwania odpowiedzi, angażując naukę. Samodzielne opracowanie statystyczne pewnego zagadnienia związanego z rolnictwem w ramach pracy domowej. Ocena pozytywna z kolokwium przeprowadzonego po zakończeniu zajęć – kolokwium zaliczeniowe.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
Wykłady	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Istota i przedmiot statystyki. Badanie pełne i częściowe. Populacja generalna i próba. Metody wyboru próby. Tablice liczb losowych i ich zastosowanie. Skala nominalna, porządkowa i interwałowa. Szeregi rozdzielcze, histogram, diagram, częstości i częstości skumulowane. Metody graficznej prezentacji danych.	2	1
W2	Charakterystyki z próby. Średnie klasyczne, mediana, moda, kwartale. Miary rozproszenia, asymetrii, spłaszczenia i koncentracji.	2	1
W3-W4	Ważniejsze rozkłady (teoretyczne) i tablice ich wartości – rozkład dwumianowy, Poissona, normalny, chi-kwadrat Pearsona, t – studenta. Estymacja punktowa i metody wyznaczania estymatorów punktowych. Własności estymatorów punktowych.	4	2
W4-W5	Estymacja przedziałowa. Ustalenie minimalnej liczebności próby losowej w celu wyznaczenia oszacowania parametru zadaną dokładnością i ufnością.	4	2
W6	Weryfikacja hipotez parametrycznych. Próby niezależne i zależne.	1	1
W7	Nieparametryczne testy istotności. Test zgodności chi – kwadrat, test serii, test Kołmogorowa. Analiza współzależności zjawisk. Współczynnik korelacji i determinacji. Korelacja rang Searpamana i Kendala.	2	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład problemowy lub konwersatoryjny. Wykłady z prezentacją multimedialną – z wykorzystaniem pakietu komputerowego do statystycznej analizy danych. Podręczniki i tablice statystyczne. Zestaw komputerowy z oprogramowaniem statystycznym. Tablica interaktywna, zestawy zadań i problemów na dane zajęcia. Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni komputerowej z wykorzystaniem pakietów komputerowych do statystycznej analizy danych.	Wykład problemowy lub konwersatoryjny. Wykłady z prezentacją multimedialną – z wykorzystaniem pakietu komputerowego do statystycznej analizy danych. Podręczniki i tablice statystyczne. Zestaw komputerowy z oprogramowaniem statystycznym. Tablica interaktywna, zestawy zadań i problemów na dane zajęcia. Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni komputerowej z wykorzystaniem pakietów komputerowych do statystycznej analizy danych.

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-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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.	W. Krywicki, J. Bartos, W. Dyczka, K. Królikowska, M. Wasilewski: <i>Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna w zadaniach. Cz. II, Statystyka matematyczna</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2012.
2.	J. Jóźwik, J. Podgórski: <i>Statystyka od podstaw</i> , PWE, Warszawa 2006.
3.	A. Stanisł: <i>Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica PL na przykładach z medycyny</i> , tom I – III, StatSoft, Kraków, 2007.

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Matematyka z elementami statystyki	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_11_Ć	MK_DPN_11_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Mathematics with elements of statistics		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość matematyki z zakresu szkoły podstawowej i średniej.
2	Znajomość treści programowych z zakresu ekonomii,
3	Student powinien umieć pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł, a także wyciągać wnioski oraz formułować i uzasadniać opinie.

Cele przedmiotu	
C1	Głównym celem wykładu jest zapoznanie studentów z teorią i zastosowaniami statystyki matematycznej oraz jej wykorzystaniem na różnych stanowiskach pracy zawodowej.
C2	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu matematyki i wnioskowania statystycznego oraz zapoznanie z programami komputerowymi, wykorzystywanymi w praktyce, gdy korzystamy z metod statystycznych.
C3	Wyszkolenie umiejętności praktycznego rozwiązywania problemów z dietetyki, ekonomii i innych dziedzin z wykorzystaniem metod i programów statystycznych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W19	zagadnienia z zakresu matematyki z elementami statystyki

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W16	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietytyki i żywienia człowieka.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Rozumie potrzeby dokształcania się i samodoskonalenia w wybranej działalności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ocena na podstawie kolokwium i aktywności na zajęciach 0% - 50% - 2,0; 51% - 60% - 3,0; 61% - 70% - 3,5; 71% - 80% - 4,0; 81% - 90% - 4,5; 91% - 100% - 5,0	Ocena na podstawie kolokwium i aktywności na zajęciach 0% - 50% - 2,0; 51% - 60% - 3,0; 61% - 70% - 3,5; 71% - 80% - 4,0; 81% - 90% - 4,5; 1% - 100% - 5,0

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – ćwiczenia			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Grupowanie materiału statystycznego, wyznaczanie szeregu rozdzielczego i prezentacja otrzymanych wyników.	1	1
ĆW2	Wskaźnik struktury i podobieństwa struktur. Wskaźnik natężenia. Prezentacja graficzna szeregów statystycznych.	1	1
ĆW3	Metody opisowe w analizie struktury. Miary położenia, zróżnicowania, asymetrii i skupienia. Współczynnik zmienności.	4	1
ĆW4	Zmienna losowa – parametry i charakterystyki opisujące jej rozkład. Rozkład dwumianowy, Poissona i normalny: zastosowania.	1	1
ĆW5	Rozkłady statystyk z próby.	1	1
ĆW6	Estymacja punktowa i przedziałowa.	2	1
ĆW7	Zagadnienie minimalnej liczebności próby.	1	1
ĆW8	Podstawy teorii weryfikacji hipotez statystycznych. Parametryczne testy istotności.	3	1
ĆW9	Kolokwium	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Metody: ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, rozwiązywanie zadań, indywidualna praca studentów Techniki i środki dydaktyczne: tablica do pisania, komputery, projektor multimedialny, oprogramowanie, listy zadań na zajęcia, zestawy zadań na kolokwium	Metody: ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, rozwiązywanie zadań, indywidualna praca studentów Techniki i środki dydaktyczne: tablica do pisania, komputery, projektor multimedialny, oprogramowanie, listy zadań na zajęcia, zestawy zadań na kolokwium

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	3	3	3	3

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	W. Kryszicki, J. Bartos, W. Dyczka, K. Królikowska, M. Wasilewski, <i>Rachunek prawdopodobieństwa i statystyka matematyczna w zadaniach. Cz. II</i> , PWN, Warszawa 2003
2	Greń Jerzy, <i>Statystyka matematyczna : modele i zadania</i> , PWN, Warszawa 1976
3	J. Józwiak, J. Podgórski, <i>Statystyka od podstaw</i> , PWE, Warszawa 2006
4	Jacek Koronacki, Jan Mielniczuk, <i>Statystyka dla studentów kierunków technicznych i przyrodniczych</i> , WNT, Warszawa 2004
5	Mieczysław Sobczyk, <i>Statystyka</i> , PWN, Warszawa 2005

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Technologia informacyjna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_12_Ć	MK_DPN_12_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Information Technology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa umiejętność obsługi komputera

Cele przedmiotu	
C1	Wykształcenie praktycznych umiejętności posługiwania się dostępną technologią informacyjną
C2	Przygotowanie studenta do korzystania z nowoczesnych technologii informacyjnych w swojej działalności zawodowej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W19	zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej i matematyki z elementami statystyki oraz podstawy grafiki inżynierskiej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia i prace kontrolne	Kolokwia i prace kontrolne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Rola komputera w pracy dietetyka	1	1
ĆW2	Oczekiwania stawiane dietetykom – studium przypadku	2	1
ĆW3	Portale branżowe – efektywne wyszukiwanie informacji	1	1
ĆW4	Tworzenie oferty dla klienta – edycja tekstu	5	3
ĆW5	Budowanie menu/diety dla klienta – edycja tekstu	5	3
ĆW6	Przygotowywanie diety dla klienta – arkusze kalkulacyjne	6	4
ĆW7	Prezentacja biznesowa	5	3
ĆW 8	Narzędzia komputerowe wspomagające pracę dietetyka	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Cieciura M., Podstawy technologii informacyjnych z przykładami zastosowań. Warszawa 2006.
2	Staranowicz A., Duda P., Orłowski A. ,Technologie informacyjne, Warszawa 2007.
3	Portale internetowe/dokumentacja narzędzi wykorzystywanych na zajęciach

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: BHP i ergonomia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_13_W	MK_DPN_13_W
Przedmiot w języku angielskim: Work Safety and Ergonomics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia : wykład	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z fizyki, chemii i biologii (zakres szkoły średniej)
2	Podstawowa wiedza z zakresu interpretacji przepisów prawa(zakres szkoły średniej)

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi zasad BHP i ergonomii
C2	Zapoznanie studentów ze spektrum czynników i zagrożeń występującymi w biogospodarce oraz metodami ich likwidacji i minimalizowania na stanowisku pracy
C3	Obznajomienie z działaniami proceduralnymi , technicznymi oraz środkami ochrony indywidualnej ochrony przed negatywnymi czynnikami: fizycznymi , chemicznymi i biologicznymi

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu biologii, chemii, i fizyki w zakresie studiowanego kierunku.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W10	Absolwent zna zagadnienia z zakresu zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności.
DŻ_W16	Absolwent zna i rozumie regulacje w zakresie BHP i ergonomii dotyczące stanowisk pracy w biogospodarce a także organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Absolwent potrafi wykorzystywać techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz
DŻ_U12	Absolwent potrafi rozpoznać środowiskowe aspekty zagrożeń zdrowia, w tym odnoszące się do środowiska pracy
DŻ_U14	Absolwent potrafi zastosować wiedzę dotyczącą BHP na stanowiskach pracy związanych z biogospodarką
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Absolwent ma świadomość własnej odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji.
DŻ_K07	Absolwent ma świadomość wymogu stosowania procedur BHP na stanowiskach pracy związanych ze studiowanym kierunkiem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe przepisów regulujące BHP w przemyśle. Odpowiedzialność: prawna, cywilna, dyscyplinarna pracownika oraz pracodawcy	2	1
W2	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki biologiczne. Drobnoustroje chorobotwórcze. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki biologiczne. Rola szczepień. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki biologiczne w przemyśle	2	2
W3	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki fizyczne. Hałas, promieniowanie, pyły, porażenia prądem oddziaływania mechaniczne. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki fizyczne w przemyśle.	3	2
W4	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce -czynniki chemiczne. Zanieczyszczenia pyłowe. Klasyfikacje urzędowe substancji chemicznych. Oznaczenia i piktogramy substancji chemicznych. Karty charakterystyki substancji chemicznych. Choroby zawodowe wywoływane przez czynniki chemiczne. Transport substancji niebezpiecznych.	2	1
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	2	1
W6	Wypadek przy pracy - aspekty, medyczne, prawne, społeczne	2	1
W7	Ergonomia – wymogi dotyczące stanowiska pracy w przemyśle. Obciążenia układów organizmu człowieka.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Koradecka D. (red.) 1999.Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
2	Koradecka D. (red.) 2008.Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
3	Wybrane artykuły dotyczące profilaktyki chorób zawodowych z czasopism: Journal of Occupational and Environmental Medicine (wyszukane przez studentów); Bezpieczeństwo Pracy. Nauka i Praktyka (wyszukane przez studentów); Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy (wyszukane przez studentów)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologia i ochrona środowiska	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_14a_W	MK_DPN_14a_W
Przedmiot w języku angielskim: Ecology and environmental protection		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X	semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia :wykład	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z biologii, fizyki i chemii (zakres szkoły średniej)

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu ekologii oraz ochrony środowiska
C2	Zapoznanie studentów ze istotą czynników negatywnie oddziałujących na środowisko naturalne
C3	Obznajomienie z istotą oddziaływania skażeń na zasoby przyrody mogące być wykorzystywane przez człowieka jako potencjalne źródło pożywienia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Absolwent zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu : biologii chemii i fizyki w kontekście emisji skażeń i innych zagrożeń związanych z jakością żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W04	Absolwent zna i rozumie wybrane metody pozyskiwania surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych oraz wpływ czynników abiotycznych, w tym skażeń, na ich jakość
DŻ_W10	Absolwent zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu zagrożeń wpływających na bezpieczeństwo produkcji żywności wynikających z działania czynników środowiskowych
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Absolwent potrafi, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności
DŻ_U12	Absolwent potrafi rozpoznawać zagrożenia zdrowia wynikające z konsumpcji pokarmu produkowanego na obszarach skażonych
DŻ_U06	Absolwent potrafi, skutecznie kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie w kontekście zanieczyszczeń żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Absolwent ma świadomość wpływu skażeń na jakość surowców i produktów żywnościowych podczas procesów produkcji oraz dystrybucji gotowej żywności.
DŻ_K08	Absolwent ma świadomość własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych osób i nowych źródeł w zakresie ochrony środowiska

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony środowiska	1	1
W2	Gospodarowanie odnawialnymi i nieodnawialnymi zasobami naturalnymi	1	1
W3	Emisje zanieczyszczeń do środowiska naturalnego- źródła, klasyfikacje	4	2
W4	Ochrony powietrza, wód, gleby - normy i regulacje	4	2
W5	Ochrona przyrody – formy i regulacje	2	1
W6	Globalne wyzwania ochrony środowiska	1	1
W7	Wielkoskalowe katastrofy antropogeniczne jako źródła skażeń środowiska	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	
1	Dobrzańska B., Dobrzański G., Kiełczewski 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
Literatura uzupełniająca	
1.	5 Skinder NW.1995. Chemia a ochrona środowiska . WSP. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologia i ochrona środowiska	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_14b_Ć	MK_DPN_14b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Ecology and environmental protection		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X	semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia : ćwiczenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z biologii, fizyki i chemii (zakres szkoły średniej)

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów w warunkach terenowych z podstawowymi zależnościami w obrębie ekosystemu na przykładzie : miasta, pola, lasu i stawu
C2	Zapoznanie studentów z mnogością czynników negatywnie oddziałujących na agroekosystem jako podstawowym miejscu produkcji żywności
C3	Wyrobienie przekonania o wielowymiarowym charakterze zależności pomiędzy warunkami środowiskowymi produkcji i pozyskiwania surowców a ich jakością

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Absolwent zna wybrane zagadnienia z zakresu : biologii chemii i fizyki związane z zagrożeniami jakości żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W04	Absolwent zna strukturę ekosystemów w których dochodzi do pozyskiwania surowców do produkcji żywności oraz rozumie wpływ czynników abiotycznych , w tym skażeń na ich jakość.
DŻ_W10	Absolwent rozumie zagrożenia wynikających z działania czynników środowiskowych w miejscach pozyskiwania surowców ważnych dla produkcji żywności ,
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Absolwent potrafi analizować zagrożenia wpływające na jakość żywności w poszczególnych ekosystemach z których pozyskano surowce .
DŻ_U12	Absolwent potrafi wskazywać na zagrożenia wynikające z konsumpcji pokarmu produkowanego na obszarach skażonych oraz wskazywać zalet produkcji rolniczej na obszarach pozbawionych skażeń
DŻ_U06	Absolwent potrafi kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie w kontekście zanieczyszczeń żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Absolwent ma świadomość wpływu skażeń na jakość surowców do produkcji żywności
DŻ_K08	Absolwent ma świadomość własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych osób i nowych źródeł w zakresie struktury i zagrożeń dla ekosystemów istotnych dla produkcji żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Obieg pierwiastków śladowych w przyrodzie	2	1
ĆW2	Bioindykacja – podstawowe pojęcia i znaczenie dla określania jakości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	2	1
ĆW3	Rolnictwo ekologiczne – wady i zalety z punktu widzenia ochrony środowiska i efektywności produkcji rolniczej	2	1
ĆW4	Agroekosystem jako podstawowe miejsce produkcji żywności – struktura i zagrożenia dla jakości surowców pozyskiwanych dla produkcji żywności– zajęcia terenowe w polu i w sadzie	4	3
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	3	1
ĆW6	Zapylacze- znaczenie dla agroekosystemu -zajęcia terenowe	1	1
ĆW7	Miasto – jako ekosystem struktura i skażenia surowców dla produkcji żywności pozyskiwanych na jego obszarze -zajęcia terenowe	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, zajęcia terenowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, zajęcia terenowe

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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Dobrzańska B., Dobrzański G., Kiełczewski 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
Literatura uzupełniająca	
3	Skinder NW. 1995. Chemia a ochrona środowiska . WSP. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Propedeutyka nauki o żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_15a_W	MK_DPN_15a_W
Przedmiot w języku angielskim: Food science propedeutics		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X	semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na poziomie szkoły średniej.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z podstawową wiedzą w odniesieniu do nauki o żywności, jako dyscypliny naukowej. Zapoznanie się z podstawowymi 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. Student powinien potrafić wskazać podstawowe zależności pomiędzy nauką o żywności, technologią żywności i produkcją żywności oraz strukturę nauki o żywności na tle programu studiów.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia z zakresu propedeutyki, nauki o żywności, nauk podstawowych - chemicznych, biologicznych, technicznych i społecznych wykorzystywanych w badaniu i kształtowaniu żywności w procesach produkcji, przetwórstwa i wykorzystania żywności, Specyfika zastosowania nauki w odniesieniu do żywności.	3	2
W2	Ewolucja nauki o żywności oraz jej wpływu na produkcję żywności oraz funkcjonowanie łańcucha żywnościowego oraz konsumentów. Pozycja nauki o żywności w tworzeniu procesów przetwórczych i produktów oraz tendencje w rozwoju rynku żywności, czynniki determinujące zmiany.	3	2
W3	Etyka badań naukowych. Kierunki rozwoju nauki o żywności.	1	1
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.	3	1
W5	Produkty żywnościowe i ich podział oraz kształtowanie z wykorzystaniem nauki o żywności. Etapy technologiczne w przetwórstwie żywności.	3	2
W6	Opakowania do żywności. Surowce do przetwórstwa żywności i ich przydatność technologiczna.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	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 2008
3	Gawęcki J., T. Mossor- Pietraszewska (red.), Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wyd. PWN, Warszawa 2004
4	Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywieniu, Wyd. PWN, Warszawa 2010

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Propedeutyka nauki o żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_15b_Ć	MK_DPN_15b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Food science propedeutics		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X	semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na poziomie szkoły średniej.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z podstawową wiedzą w odniesieniu do nauki o żywności, jako dyscypliny naukowej. Zapoznanie się z podstawowymi 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. Student powinien potrafić wskazać podstawowe zależności pomiędzy nauką o żywności, technologią żywności i produkcją żywności oraz strukturę nauki o żywności na tle programu studiów.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Bezpieczeństwo i jakość żywności - definicje, zależności, kryteria jakości. Zagrożenia zdrowotne żywności - biologiczne, chemiczne, mechaniczne - analiza zagrożeń i ryzyka.	2	1
ĆW2	Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego – GHP, GMP, HACCP, IFS, zastosowane do żywności. Systemy jakości ISO 22 000 i ISO 14 000. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności a nauka o żywności.	2	1
ĆW3	Polityka wyżywienia.	1	1
ĆW4	Składniki pokarmowe i wartość odżywcza produktów.	2	1
ĆW5	Specyfika rynku produktów żywnościowych. Rynki żywności w Polsce i ich organizacja.	2	1
ĆW6	Zachowania konsumentów na rynku, determinanty charakteryzujące konsumenta żywności – ocena zagrożeń.	2	1
ĆW7	Produkty żywnościowe i ich klasyfikacja – ćwiczenie umiejętności samodzielnej klasyfikacji żywności.	1	1
ĆW8	Innowacyjne produkty żywnościowe, żywność funkcjonalna, wygodna, dla osób aktywnych, specjalna.	2	1
ĆW9	Nowe trendy w usługach żywieniowych.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	10	11
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	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 2008
3	Gawęcki J., T. Mossor- Pietraszewska (red.), Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i
4	zdrowiu, Wyd. PWN, Warszawa 2004

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** -**Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka angielskiego I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_16a_Ć	MK_DPN_16a_Ć
Przedmiot w języku angielskim: English language I		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	obieralny	X		semestr studiów

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
W01	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
U01	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
U02	potrafi korzystać ze słowników ogólnych i specjalistycznych oraz innych (np. elektronicznych) źródeł informacji
U03	potrafi uczestniczyć w dyskusji na znane tematy, ilustrować ogólne wypowiedzi przykładami, prowadzić proste negocjacje, potrafi napisać streszczenie przeczytanego tekstu, na podstawie przykładowych tekstów zredagować i napisać własny tekst użytkowy, np. życiorys, podanie lub plan prezentacji naukowej
U04	komunikuje się werbalnie w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały, także w języku obcym na poziomie A2 (a docelowo B2) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
U05	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne (test na ocenę)	Zaliczenie pisemne (test na ocenę)
Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)	Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)
Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.	Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Czas teraźniejszy prosty – szyk wyrazów, zastosowanie, przysłowki częstotliwości. Zwyczaje, czynności rutynowe, obowiązki. Dzielenie się informacjami online oraz social media. Wyrażanie i uzasadnianie własnego zdania, uczuć, pytanie innych o zdanie, odnoszenie się do opinii innych osób. Prowadzenie dyskusji – przedstawianie argumentów, aktywne słuchanie.	4	
ĆW 2	Czas teraźniejszy prosty i ciągły – porównanie, zastosowania oraz zaimki pytające (when, where, which). Opisywanie ludzi i ich przyzwyczajzeń. Biografie sławnych osób – styl życia, porównanie z własnym doświadczeniem, czynniki wpływające na osiągnięcie sukcesu. Dokonywanie samooceny, stosowanie technik samodzielnej pracy nad językiem.	4	
ĆW 3	Powtórzenie wiadomości oraz test gramatyczno-leksykalny.	2	
ĆW 4	Uczucia i emocje – słuchanie empatyczne. Czas przeszły prosty – szyk, czynności i wydarzenia z przeszłości. Najciekawszy dzień z mojego życia.	4	
ĆW 5	Dokonania członka swojej rodziny i własne. Żywność oraz przymiotniki opisujące jedzenie. Przedstawianie własnych preferencji i przyzwyczajzeń żywieniowych.	4	
ĆW 6	Powtórzenie wiadomości oraz test gramatyczno-leksykalny.	2	
ĆW 7	Owoce i warzywa – nazwy, znaczenie w diecie, funkcje i wartości	2	

	odżywcze.		
ĆW 8	Rodzaje zbóż w piramidzie żywieniowej. Wybieranie zdrowszej alternatywy dla niezdrowych przekąsek. Znaczenie węglowodanów w diecie.	3	
ĆW 9	Mięsa – rodzaje, sposoby obróbki oraz wartości odżywcze. Przepisy na proste dania zawierające białko z produktów mięsnych.	3	
ĆW 10	Powtórzenie wiadomości oraz test leksykalny.	2	
Suma godzin:		30	

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	18	25	15
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	16	26
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	51	51
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1,7	1,7

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	„Roadmap”, wyd. Pearson Longman, 2019
2	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
4	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Wychowanie Fizyczne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_17_Ć	MK_DPN_17_Ć

Przedmiot w języku angielskim: Physical Education

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

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.	Konieczność stosowania odpowiedniego ubioru sportowego
3.	Podstawowa wiedza z higieny i bezpieczeństwa ćwiczeń fizycznych

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z całokształtem środków oraz metod pedagogicznych i sportowych wykorzystywanych w procesie kształcenia sprawności fizycznej
C2	Rozwijanie sprawności fizycznej i ruchowej ćwiczących studentów, poprawę wydolności i postawy ciała w ćwiczeniach ogólnousprawniających.
C3	Zapoznanie studentów z wieloma rodzajami gier i zabaw, stanowiących formę przyjemnego współzawodnictwa przy równoczesnym rozwoju cech motorycznych.
C4	Zapoznanie studentów z przepisami sędziowskimi i regulaminami w piłce siatkowej, koszykówce w celu organizacji i przeprowadzenia zawodów sportowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
	Student ma podstawową wiedzę w zakresie techniki, taktyki z przepisów o grach zespołowych oraz wiedzę ogólną o ćwiczeniach usprawniających
W zakresie umiejętności:	
	Student potrafi wykorzystać, wiedzę teoretyczną, technikę i taktykę w grze (podania, chwyt, odbicie, poruszanie się po boisku), zorganizować zawody sportowe w piłce siatkowej, koszykowej i na siłowni (uginania, podciągania na drążku), przestrzega zasad fair play
W zakresie kompetencji społecznych:	
	Student ma świadomość poziomu swojej wiedzy, poczucia odpowiedzialności za zdrowie własne i innych w czasie wykonywania powierzonych zadań, troszczy się o pozytywną postawę wobec szeroko rozumianej kultury fizycznej, zwłaszcza wychowania i potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS	Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Ćw1	Zajęcia organizacyjne-regulamin zajęć, BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zawodach, obozach sportowych i informacje o KU AZS.	2	1
Ćw 2	Nauka odbić piłki sposobem górnym, dolnym w postawie wysokiej, niskiej. Ćwiczenia w formie ścisłej w dwójkach. Gra szkolna.	2	1
Ćw 3	Metodyka nauczania zagrywki: zagrywka sposobem dolnym, zagrywka sposobem górnym. Ćwiczenia w formie ścisłej i zabawowej. Gra szkolna.	2	1
Ćw 4	Doskonalenie odbić piłki sposobem górnym, dolnym w dwójkach-forma ścisła i zabawowa. Gra właściwa. Sędziowanie	2	1
Ćw 5	Nauka i doskonalenie ataku, nauka naskoku, prowadzenie ręki do zbijania piłki, plasowane zbijanie, kiwnięcie. Nauka techniki zastawienia, poruszanie się przy siatce-krok dostawny, biegowy, skrzyżny. Gra właściwa. Sędziowanie	2	1
Ćw 6	Technika indywidualna i zespołowa. Przyjęcie piłki (L- P noga), gra głową. Gra mała 5x5.	2	1
Ćw 7	Taktyka indywidualna i zespołowa, doskonalenie obrony, ataku fragmenty gier. Gra szkolna. Sędziowanie	2	1
Ćw 8	Gra szkolna- stałe fragmenty –doskonalenie. Sędziowanie	2	1
Ćw 9	Gra właściwa z wykorzystaniem dotychczasowej techniki. Sędziowanie	2	2
Ćw 10	Gra właściwa. Sędziowanie	2	2
Ćw11	Ćwiczenia wzmacniające mm RR na ławeczce prostej, skośnej z hantlami, sztangą, modlitewnik.	2	1
Ćw12	Ćwiczenia wzmacniające mm klatki piersiowej: wyciskanie sztangi w leżeniu na ławeczce prostej, skośnej.	2	1
Ćw13	Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg	2	1

	i poślaków: wspięcia, wstępowanie z obciążeniem i bez obciążenia, półprzysiady, przysiady.		
Ćw14	Ćwiczenia mięśni brzuch- mm prostych, mm skośnych- praca mieszana: w leżeniu na plecach, ławce ukośnej, zwisie na drabinkach, drążku.	2	2
Ćw15	Ćwiczenia mięśni grzbietu: w leżeniu przodem skłony tułowia do góry, skręty boczne, unoszenie nóg do góry, ćwiczenia dynamiczne i izometryczne-omówienie czynnego wypoczynku dla człowieka.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach	Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach

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 semestrze	0	0	0	0
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:	30	30	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu				
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Z. Naglak: Trening Sportowy. Teoria i praktyka, 1979
2	Przepisy gier: PZPN, PZPR, PZPS, PZP Kosz, PZTS
3	T.Ulatowski: Teoria i Metodyka Sportu, Warszawa 1979

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka niemieckiego I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_16b_Ć	MK_DPN_16b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: German Language Course		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X		semestr studiów pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U20	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego test pisemny	praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Prezentacje ustne: autentyczność wypowiedzi, mówienie o pracy/studiach z wyrażaniem opinii, mówienie o zawodach i ich wartościowanie, rozumienie nowego słownictwa - koncentracja na wyrazach akcentowanych, powtarzających się; rozmowa na temat pracy jednego z rozmówców - odpowiadanie na pytania, uzupełnianie luk w zdaniach.	6	2
ĆW 2	Czas <i>Präsens</i> (zdania twierdzące i przeczące), pytania rozstrzygnięcia (Ja/Nein), pytania o podmiot i dopełnienie; przysłowki częstotliwości i wyrażenia przysłówkowe wyrażające częstotliwość, pytania pośrednie.	3	4
ĆW 3	Trendy, ruchy społeczne, media społecznościowe w dietetyce. Prezentacje ustne: jak zaczynać i kończyć, opisywanie trendów i tendencji, przekonywanie, poznawanie innych: przedstawianie się na spotkaniu (język formalny i nieformalny)	6	2
ĆW 4	Artykuły na temat trendów - szukanie słów w tekście, uzupełnianie luk, podawanie przykładów, dyskutowanie, przekonywanie, rozumienie wypowiedzi w oparciu o wyrazy kluczowe, szukanie informacji o trendach we współczesnym świecie.	4	3
ĆW 5	Mówienie o osobie jako marce, mówienie o roli Internetu w budowaniu tożsamości, mówienie o marketingu, rozumienie autentycznych wypowiedzi; tekst pisemny: profil osobisty w Internecie; ćwiczenie zwięzłości wypowiedzi (koniecznej np. przy wypełnianiu formularzy internetowych), budowanie sieci kontaktów, rozumienie kluczowych terminów w słuchanym tekście.	4	2
ĆW 6	Mówienie o ambicjach oraz umiejętnościach przydatnych w szkole i pracy, mówienie o przyszłości, umawianie się na spotkania w sprawie pracy, prośba o pomoc.	4	2
ĆW 7	Rozumienie tekstu o zawodach, określanie celów kariery; język formalny, wzbogacanie słownictwa i dyskutowanie w oparciu o tekst.	3	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	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 semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Einstieg Beruf, Berufsfeld Küche. Übungsheft, Klett
2	Deutsch für das Berufsleben B1, Klett
3	Infos 1B, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
4	Orientierung im Beruf, Klett
5	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
6	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Wychowanie Fizyczne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_17_Ć	MK_DPN_17_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Physical Education		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	pierwszy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Studium Wychowania Fizycznego	Studium Wychowania Fizycznego

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

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.	Konieczność stosowania odpowiedniego ubioru sportowego
3.	Podstawowa wiedza z higieny i bezpieczeństwa ćwiczeń fizycznych

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z całokształtem środków oraz metod pedagogicznych i sportowych wykorzystywanych w procesie kształcenia sprawności fizycznej
C2	Rozwijanie sprawności fizycznej i ruchowej ćwiczących studentów, poprawę wydolności i postawy ciała w ćwiczeniach ogólnousprawniających.
C3	Zapoznanie studentów z wieloma rodzajami gier i zabaw, stanowiących formę przyjemnego współzawodnictwa przy równoczesnym rozwoju cech motorycznych.
C4	Zapoznanie studentów z przepisami sędziowskimi i regulaminami w piłce siatkowej, koszykówce w celu organizacji i przeprowadzenia zawodów sportowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
	Student ma podstawową wiedzę w zakresie techniki, taktyki z przepisów o grach zespołowych oraz wiedzę ogólną o ćwiczeniach usprawniających
W zakresie umiejętności:	
	Student potrafi wykorzystać, wiedzę teoretyczną, technikę i taktykę w grze (podania, chwyt, odbicie, poruszanie się po boisku), zorganizować zawody sportowe w piłce siatkowej, koszykowej i na siłowni (uginania, podciągania na drążku), przestrzega zasad fair play
W zakresie kompetencji społecznych:	
	Student ma świadomość poziomu swojej wiedzy, poczucia odpowiedzialności za zdrowie własne i innych w czasie wykonywania powierzonych zadań, troszczy się o pozytywną postawę wobec szeroko rozumianej kultury fizycznej, zwłaszcza wychowania i potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS	Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Ćw1	Zajęcia organizacyjne-regulamin zajęć, BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zawodach, obozach sportowych i informacje o KU AZS.	2	1
Ćw 2	Nauka odbić piłki sposobem górnym, dolnym w postawie wysokiej, niskiej. Ćwiczenia w formie ścisłej w dwójkach. Gra szkolna.	2	1
Ćw 3	Metodyka nauczania zagrywki: zagrywka sposobem dolnym, zagrywka sposobem górnym. Ćwiczenia w formie ścisłej i zabawowej. Gra szkolna.	2	1
Ćw 4	Doskonalenie odbić piłki sposobem górnym, dolnym w dwójkach-forma ścisła i zabawowa. Gra właściwa. Sędziowanie	2	1
Ćw 5	Nauka i doskonalenie ataku, nauka naskoku, prowadzenie ręki do zbijania piłki, plasowane zbijanie, kiwnięcie. Nauka techniki zastawienia, poruszanie się przy siatce-krok dostawny, biegowy, skrzyżny. Gra właściwa. Sędziowanie	2	1
Ćw 6	Technika indywidualna i zespołowa. Przyjęcie piłki (L- P noga), gra głową. Gra mała 5x5.	2	1
Ćw 7	Taktyka indywidualna i zespołowa, doskonalenie obrony, ataku fragmenty gier. Gra szkolna. Sędziowanie	2	1
Ćw 8	Gra szkolna- stałe fragmenty –doskonalenie. Sędziowanie	2	1
Ćw 9	Gra właściwa z wykorzystaniem dotychczasowej techniki. Sędziowanie	2	2
Ćw 10	Gra właściwa. Sędziowanie	2	2
Ćw11	Ćwiczenia wzmacniające mm RR na ławeczce prostej, skośnej z hantlami, sztangą, modlitewnik.	2	1
Ćw12	Ćwiczenia wzmacniające mm klatki piersiowej: wyciskanie sztangi w leżeniu na ławeczce prostej, skośnej.	2	1
Ćw13	Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg i pośladków: wspięcia, wstępowanie z obciążeniem i bez obciążenia, półprzysiady, przysiady.	2	1
Ćw14	Ćwiczenia mięśni brzuch- mm prostych, mm skośnych- praca mieszana: w leżeniu na plecach, ławce ukośnej, zwisie na drabinkach, drążku.	2	2

Ćw15	Ćwiczenia mięśni grzbietu: w leżeniu przodem skłony tułowia do góry, skręty boczne, unoszenie nóg do góry, ćwiczenia dynamiczne i izometryczne-omówienie czynnego wypoczynku dla człowieka.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach	Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach

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 semestrze	0	0	0	0
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:	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. Teoria i praktyka, 1979
2	Przepisy gier: PZPN, PZPR, PZPS, PZP Kosz, PZTS
3	T.Ulatowski: Teoria i Metodyka Sportu, Warszawa 1979

Karta (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biochemia ogólna i żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_18_W	MK_DPN_19_W
Przedmiot w języku angielskim: General and Food Biochemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów informacyjnych w komórce

Cele przedmiotu	
C1	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	zna wybrane procesy metaboliczne na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	ogólnej i żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm	1	1
W2	Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów.	2	1
W3	Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych.	1	1
W4	Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy.	2	1
W5	Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje, cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów	3	2
W6	Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych.	3	2
W7	Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów.	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	16	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	10	10	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	35	35	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	Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,
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 W-wa, 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	Kłyszajko - 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 (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biochemia ogólna i żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_19_L	MK_DPN_19_L
Przedmiot w języku angielskim: General and Food Biochemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia

Cele przedmiotu	
C1	Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania tych procesów

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu biochemii w zakresie studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z biochemii ogólnej i żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia sprawdzające, wykonanie zadania praktycznego, sprawozdania z zajęć praktycznych, frekwencja	Kolokwia sprawdzające, wykonanie zadania praktycznego, sprawozdania z zajęć praktycznych, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Zaznajomienie studentów z przepisami BHP pracy w laboratorium biochemicznym oraz ze sprzętem używanym	5	3
L2	Analiza aminokwasów, peptydów, białek	5	3
L3	Analiza enzymów	5	3
L4	Analiza tłuszczów	5	3
L5	Analiza kwasów nukleinowych	5	3
L6	Analiza witamin	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca z metodyką ćwiczeniową oraz posługiwanie się sprzętem laboratoryjnym	Praca z metodyką ćwiczeniową oraz posługiwanie się sprzętem laboratoryjnym

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	10	15	10	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	20	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	Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,
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 W-wa, 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	Kłyszajko - 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 żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Fizjologia żywienia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_21_L	MK_DPN_21_L
Przedmiot w języku angielskim: food physiology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy dotyczącej podstawowych funkcji życiowych narządów, układów narządów i całości organizmu człowieka
C2	Rozumienie konieczności znajomości procesów życiowych zachodzących w organizmie człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów
DŻ_W01	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów
DŻ_U01	ma umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium, sprawozdania, frekwencja	Kolokwium, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Regulacja pobierania pokarmu.	2	1
L2	Aktywność amylolityczna śliny. Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej	2	1
L3	Aktywność enzymatyczna soku żołądkowego. Procesy trawienne zachodzące w żołądku.	2	1
L4	Aktywność enzymatyczna soku trzustkowego. Procesy trawienne zachodzące w dwunastnicy.	2	1
L5	Obliczanie podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii u człowieka.	2	1
L6	Gospodarka białkowa. Wpływ składu diety na pH i zawartość mocznika w moczu.	2	1
L7	Gospodarka lipidowa.	2	1
L8	Gospodarka węglowodanowa. Krzywa glikemiczna, indeks i ładunek glikemiczny.	4	3
L9	Oznaczenie parametrów metabolizmu lipidowo-węglowodanowego w surowicy krwi: stężenia glukozy, wolnych kwasów tłuszczowych, cholesterolu (cholesterol frakcji HDL i LDL oraz cholesterol całkowity), triglicerydów.	6	4
L10	Witaminy i składniki mineralne	2	1
L11	Antropometryczna ocena stanu odżywienia.	4	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań,	Praca ze sprzętem laboratoryjnym, 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	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 semestrze	20	25	20	25
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	17	10	17
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	Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom I. , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017
2	Jarosz M. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. , Instytut Żywności i Żywienia Warszawa, 2012.
3	Konturek S. : Podstawy fizjologii człowieka – układ trawienny. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego 2010
4	Keller, JS: Podstawy fizjologii człowieka, Wyd. SGGW. Warszawa 2000
	Literatura uzupełniająca
5	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. PZWL 2010

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Chemia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_22_W	MK_DPN_22_W
Przedmiot w języku angielskim: Food chemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Dr Joanna Lamorska	Dr Joanna Lamorska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada wiedzę i umiejętności z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej, zdobyte w ramach przedmiotu Chemia

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów ze składnikami żywności oraz z przemianami jakim ulegają w czasie przetwarzania i przechowywania

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W05	Posiada wiedzę w zakresie chemicznych składników żywności, ich budowy, własności oraz przemian zachodzących w żywności w czasie przetwarzania i przechowywania
DŻ_W05	Posiada wiedzę na temat składników żywności, które wpływają na jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Potrafi zastosować wiedzę dotyczącą teorii metod analitycznych w analizie żywności w laboratorium

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U02	Potrafi zastosować wiedzę w zakresie przemian chemicznych składników żywności do prawidłowego sposobu jej przetwarzania i przechowywania
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Dostrzega potrzebę ciągłego pogłębiania wiedzy
DŻ_K02	Potrafi pracować w zespole
DŻ_K07	Ma świadomość zagrożeń wynikających z nieprawidłowego przetwarzania i przechowywania żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin, frekwencja	Praca pisemna – egzamin, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Woda jako komponent żywności	3	2
W2	Składniki mineralne	2	1
W3	Barwniki naturalne i syntetyczne	2	1
W4	Związki zapachowe w żywności	2	1
W5	Związki prozdrowotne i antyżywnościowe	2	1
W6	Sacharydy	3	2
W7	Lipidy	3	2
W8	Tłuszcze jadalne	3	2
W9	Białka w żywności	3	2
W10	Charakterystyka niebiałkowych związków azotowych	2	1
W11	Witaminy	2	1
W12	Wybrane procesy chemiczne w żywności	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład konwencjonalny Wykład z prezentacją multimedialną Rozwiązywanie zadań Prezentacja multimedialna Podręczniki	Wykład konwencjonalny Wykład z prezentacją multimedialną Rozwiązywanie zadań Prezentacja multimedialna Podręczniki

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	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	15	27	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Z. E. Sikorski (red.) „Chemia żywności. Składniki żywności” tom I WNT Warszawa 2007.
2	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Chemia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_23_L	MK_DPN_23_L
Przedmiot w języku angielskim: Food chemistry		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada wiedzę i umiejętności z zakresu analizy ilościowej i jakościowej zdobyte w ramach przedmiotu Chemia

Cele przedmiotu	
C1	Celem jest zapoznanie studentów z metodami identyfikacji i oznaczania ilościowego wybranych składników w żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W05	Posiada wiedzę dotyczącą własności składników żywności oraz przemian chemicznych zachodzących w żywności w czasie przetwarzania i przechowywania a także ma wiedzę potrzebną do odpowiedniej interpretacji wyników analizy żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Potrafi przeprowadzić analizę składu żywności i identyfikację wybranych składników z wykorzystaniem

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	metod analizy klasycznej i metod spektrofotometrycznych
DŻ_U02	Potrafi umiejętnie wyciągać i formułować wnioski w oparciu o wyniki analizy
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Dostrzega potrzebę ciągłego pogłębiania wiedzy
DŻ_K02	Potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Oceny częściowe: sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, przygotowanie i wykonanie ćwiczenia, frekwencja, ocena końcowa	Oceny częściowe: sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, przygotowanie i wykonanie ćwiczenia, frekwencja, ocena końcowa

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	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.	2	2
L2	Oznaczenie wilgotności w przetworach zbożowych metodą suszenia	2	
L3	Oznaczenie kwasowości w wybranych przetworach mlecznych metodą miareczkową.	2	2
L4	Oznaczenie żelaza metodą kolorymetryczną w wybranych produktach żywnościowych	3	
L5	Oznaczenie zawartości chlorków metodą Mohra w przetworach owocowych i warzywnych	2	2
L6	Oznaczenie liczby kwasowej w wybranych tłuszczach	2	2
L7	Oznaczenie liczby jodowej w wybranych tłuszczach	2	
L8	Oznaczenie liczby nadtlenkowej w wybranych tłuszczach	2	2
L9	Oznaczenie zawartości cukrów redukujących w miodach	2	2
L10	Oznaczenie zawartości pektyn w marmoladach i dżemach	3	
L11	Oznaczenie zawartości azotu w formie aminowej metodą Sörensena	2	
L12	Oznaczenie zawartości kazeiny i białka ogólnego w mleku metodą Wolкера	2	2
L13	Oznaczenie zawartości chlorofilu w warzywach metodą spektrofotometryczną	2	2
L14	Oznaczenie zawartości likopenu metodą spektrofotometryczną	2	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wypożyczenie pracowni chemicznej	Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wypożyczenie pracowni chemicznej

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 semestrze		12	0	12
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze			0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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:			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.

Karta (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_24_W	MK_DPN_24_W
Przedmiot w języku angielskim: Ecological and conventional sourcing of vegetable food raw materials		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	1	1	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu surowców roślinnych.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą zasad i metod integrowanej produkcji roślin.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Zna i rozumie zasady integrowanej produkcji roślin, w tym dotyczące lokalizacji, uprawy, nawożenia i ochrony.
DŻ_W04	Zna metody integrowanej produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i uprawnych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Potrafi dobrać metodę integrowanej produkcji roślin do gatunku i uwarunkowań środowiskowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Jest gotów do osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość surowców i produktów żywnościowych podczas procesu ich produkcji.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Zasady i podstawy integrowanej produkcji roślin. Przepisy prawne integrowanej produkcji roślin w Polsce.	1	0,5
W2	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla warzyw gruntowych	1	0,5
W3	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla roślin sadowniczych	1	0,5
W4	Uprawa gleby zgodna z zasadami integrowanej produkcji roślin.	1	0,5
W5	Integrowane nawożenie roślin sadowniczych.	1	1
W6	Integrowane nawożenie roślin warzywniczych i roślin uprawnych.	1	1
W7	Metody integrowanej ochrony przed szkodnikami w technologiach produkcji roślin sadowniczych.	2	1
W8	Metody integrowanej ochrony przed szkodnikami w technologiach produkcji roślin warzywniczych i uprawnych.	2	1
W9	Metody integrowanej ochrony przed chorobami w technologiach produkcji roślin sadowniczych.	2	1
W10	Metody integrowanej ochrony przed chorobami w technologiach produkcji roślin warzywniczych i uprawnych.	2	1
W11	Metody integrowanej ochrony przed chwastami w technologiach produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i uprawnych.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Jasińska Z., Kotecki A. Szczegółowa Uprawa Roślin; Wrocław 2003
6	Grzebisz W. Nawożenie roślin uprawnych. PWRiL, 2008.
7	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_25_L	MK_DPN_25_L
Przedmiot w języku angielskim: Ecological and conventional sourcing of vegetable food raw materials		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu surowców roślinnych.

Cele przedmiotu	
C1	wykształcenie umiejętności racjonalnego doboru procesów podstawowej uprawy gleby, nawożenia mineralnego i organicznego, siewu i sadzenia, ochrony mechanicznej i chemicznej, a także zbioru plantacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Zna i rozumie zasady integrowanej produkcji roślin, w tym dotyczące lokalizacji, uprawy, nawożenia i ochrony.
DŻ_W04	Zna metody integrowanej produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i uprawnych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Potrafi dobrać metodę integrowanej produkcji roślin do gatunku i uwarunkowań środowiskowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K04	Jest gotów do osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość surowców i produktów żywnościowych podczas procesu ich produkcji.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Projekt, sprawozdanie, obserwacja w czasie zajęć	Projekt, sprawozdanie, obserwacja w czasie zajęć

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Czynniki abiotyczne i biotyczne wpływające na produkcję roślinną.	2	1
L2	Przyrodnicze wymagania roślin uprawnych, zmianowanie, płodozmian.	2	1
L3	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny zbożowe.	5	3
L4	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny okopowe	5	3
L5	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny oleiste, włókniste, specjalne	5	3
L6	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: rośliny motylkowate, energetyczne, trawy pastewne	5	3
L7	Charakterystyka biologiczno-rolnicza surowców roślinnych, wymagania klimatyczno-glebowe i agrotechniczne roślin uprawnych: trawy pastewne	3	2
L8	Dostosowanie właściwości roślin do potrzeb człowieka –metody ulepszania, kierunki hodowli.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykonywanie doświadczeń, analiza tekstów z dyskusją, projekt praktyczny	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	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 semestrze	0	0	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	0	0	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
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	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	Jasińska Z., Kotecki A. Szczegółowa Uprawa Roślin; Wrocław 2003
6	Grzebisz W. Nawożenie roślin uprawnych. PWRiL, 2008.
7	Metodyki integrowanej produkcji roślin. IOR-PIB Poznań. https://piorin.gov.pl/publikacje/metodyki-ip/

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_26_W	MK_DPN_26_W
Przedmiot w języku angielskim: Ecological and conventional sourcing of animal food raw materials		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.
C2	Dostarczenie wiedzy w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określa właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	osiąga świadome 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych.	3	2
W2	Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe).	3	2
W3	Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych. Przetwórstwo mięsa drobiowego.	3	2
W4	Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo).	2	1
W5	Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych.	2	1
W6	Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	5	7		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	14		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu				
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

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 Warszaw			
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 żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_27_L	MK_DPN_27_L
Przedmiot w języku angielskim: Ecological and conventional sourcing of animal food raw materials		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.
C2	Dostarczenie wiedzy w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych
C3	Przekazanie studentom aktualnej wiedzy związanej z pozyskiwaniem i przetwarzaniem mięsa bydła, świń, drobiu oraz mleka krowiego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określa właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	osiąga świadome 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Regulacje prawne z zakresu produkcji żywności	2	2
L2	Charakterystyka surowców zwierzęcych	6	4
L3	Produkcja surowców zwierzęcych metodami konwencjonalnymi	6	3
L4	Produkcja surowców zwierzęcych metodami ekologicznymi	6	3
L5	Produkcja surowców zwierzęcych w Polsce i na świecie	5	3
L6	Obrót surowcami i produktami zwierzęcymi.	3	2
L7	Metody ulepszania surowców pochodzenia zwierzęcego	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia laboratoryjne – samodzielne wykonanie ćwiczeń zgodnie z podaną instrukcją pod nadzorem prowadzącego	Ćwiczenia laboratoryjne – samodzielne wykonanie ćwiczeń zgodnie z podaną instrukcją pod nadzorem prowadzącego

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	10	15	10	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	20	27

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

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy żywienia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_28_W	MK_DPN_28_W
Przedmiot w języku angielskim: Bases of human nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Biochemia, chemia żywności

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W08	zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie
DŻ_W08	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U04	potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia
DŻ_K02	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Skład organizmu człowieka	1	1
W2	Niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe;	1	1
W3	Pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności;	1	1
W4	Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe	2	1
W5	Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie	4	2
W6	Rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych.	6	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	36	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0

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	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010.
2	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.
3	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
4	Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy żywienia człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_29_Ć	MK_DPN_29_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Bases of human nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Biochemia, chemia żywności

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W08	zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie
DŻ_W08	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U04	potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis
DŻ_U04	potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia
DŻ_K02	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii,	3	2
ĆW2	Charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,	3	2
ĆW3	Analizę i układanie jadłospisów,	7	4
ĆW4	Prowadzenie wywiadu żywieniowego.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	10	11
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	30	30	30	30
Summaryczna 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	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010.
2	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.
3	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
4	Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Grafika inżynierska	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_30_Ć	MK_DPN_30_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Engineering Graphics		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1.	Student posiada wiedzę dotyczącą elementów przestrzeni i utworów geometrycznych z zakresu kwalifikacji na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji
2.	Student posiada podstawową wiedzę z zakresu planimetrii i stereometrii obejmującą poziom czwarty Polskiej Ramy Kwalifikacji

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zasadami przedstawiania dowolnego wyrobu technicznego na bazie bryły geometrycznej w postaci rysunku technicznego
C2	Przygotowanie studentów do opracowywania dokumentacji technicznej wyrobu na podstawie części rzeczywistych, jak i rysunków złożeniowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W19	absolwent zna podstawowe zagadnienia z zakresu grafiki inżynierskiej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	absolwent posiada umiejętności w zakresie tworzenia rysunków technicznych oraz ich wymiarowania
DŻ_U01	absolwent potrafi czytać rysunki techniczne i inną dokumentację rysunkową
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	absolwent rozumie konieczność stosowania specjalistycznego sprzętu

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ocena wykonanych przez studenta prac rysunkowych z poszczególnych ćwiczeń	Ocena wykonanych przez studenta prac rysunkowych z poszczególnych ćwiczeń

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Zastosowanie rzutowania metodą europejską do graficznego odwzorowania bryły w trzech rzutach	2	2
ĆW2	Przekrój prosty bryły	2	2
ĆW3	Wymiarowanie części odwzorowanej w trzech rzutach	2	2
ĆW4	Wymiarowanie części płaskiej	2	0
ĆW5	Graficzne odwzorowanie połączenia gwintowego	2	2
ĆW6	Wymiarowanie bryły obrotowej	2	0
ĆW7	Czytanie rysunków technicznych maszynowych	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Metoda projektu oparta o projekty rysunkowe w obrębie wskazanych tematów. Laptop, projektor multimedialny.	Metoda projektu oparta o projekty rysunkowe w obrębie wskazanych tematów. Laptop, projektor multimedialny.

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	1	1	1	1
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	14	20	14	20
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Dobrzański T.: „Rysunek techniczny maszynowy”, WNT, Warszawa 2019
2	Normy rysunku technicznego
3	Bajkowski J.: „Podstawy zapisu konstrukcji”, Oficyna wydaw. Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2011

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_31a_W	MK_DPN_31a_W
Przedmiot w języku angielskim: Law and economics in healthcare		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	obieralny	X	semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa znajomość prawa i ekonomii
2	Gotowość do samokształcenia się
3	Umiejętności analityczne

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi prawa i ekonomiki zdrowia oraz zarządzania finansami w ochronie zdrowia człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U16	absolwent potrafi wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietytyki i żywienia człowieka.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	absolwent jest gotów 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Prawo i ekonomika - podstawowe pojęcia z zakresu ekonomiki, definicje i rodzaje analiz ekonomicznych	2	1
W2	Zasady planowania potrzeb zdrowotnych	3	2
W3	Prawne modele systemów zdrowotnych	2	1
W4	Zasady finansowania, udzielania i dystrybucji świadczeń w systemach ochrony zdrowia	3	2
W5	Źródła finansowania systemu opieki zdrowotnej	2	1
W6	Rachunek kosztów w systemie ochrony zdrowia	2	1
W7	Zaliczenie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	19	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	0	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

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
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. 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-Skłodowska: 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 i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Aspekty prawne w żywieniu człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_31b_W	MK_DPN_31b_W
Przedmiot w języku angielskim: Legal aspects in human nutrition		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	X	semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego
2	Umiejętności analityczne
3	Gotowość do samokształcenia się

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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywnościowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U17	absolwent potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	absolwent jest gotów do dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne	Zaliczenie pisemne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawy naukowe i główne założenia prawa żywnościowego	2	1
W2	Wymagania sanitarno-higieniczne w produkcji i obrocie żywnością	3	1
W3	Polityka wyżywienia – aspekty krajowe i międzynarodowe	2	1
W4	Programy prewencji chorób żywieniowo-zależnych z uwzględnieniem regulacji prawnych.	2	2
W5	Żywność genetycznie zmodyfikowana. Suplementy diety w przepisach krajowych i UE	3	2
W6	Aspekty prawne i praktyczne znakowania żywności	2	1
W7	Zaliczenie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	49	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	60	60	0	0
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	M. Korzycka, P. Wojciechowski, System Prawa Żywnościowego, Warszawa 2017
2	M. Taczanowski, Prawo żywnościowe, Warszawa 2017
3	Wybrane akty prawne krajowe i unijne

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biologicznie aktywne składniki żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_32a_W	MK_DPN_32a_W
Przedmiot w języku angielskim: Biologically active food ingredients		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	x	semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy chemii surowców rolnych;
2	Podstawy biologii surowców rolnych;
3	Podstawy fizyki surowców rolnych.

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji pod kątem substancji aktywnych w żywności;
C2	Scharakteryzowanie czynników determinujących, jakość żywności w aspekcie substancji aktywnych w żywności oraz przedstawienie zasad oceny jakości wszystkich poznanych grup produktów żywnościowych, a także omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych;
C3	Omówienie zagrożeń inaktywowania substancji biologicznie aktywnych w żywności w łańcuchu żywnościowym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –zaliczenie z oceną	Praca pisemna - Zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością;	2	1
W2	Składniki pokarmowe w produktach żywnościowych, zapotrzebowanie, występowanie i właściwości - białka, - węglowodany, - tłuszcze, - makro i mikroelementy, - witaminy, - woda.	3	2
W3	Żywność nowej generacji,	2	1
W4	Żywność specjalnego przeznaczenia,	3	2
W5	Żywność funkcjonalna	3	2
W6	Suplementy diety	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w	0	0	0	0

semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Bioaktywne związki w żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_32b_W	MK_DPN_32b_W
Przedmiot w języku angielskim: Bioactive compounds in food		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	I
	Obieralny	x	semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	1) Podstawy chemii surowców rolnych; 2) Podstawy biologii surowców rolnych; 3) Podstawy fizyki surowców rolnych.

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji pod kątem związków aktywnych w żywności;
C2	Scharakteryzowanie czynników determinujących, jakość żywności w aspekcie związków aktywnych w żywności oraz przedstawienie zasad oceny jakości wszystkich poznanych grup produktów żywnościowych, a także omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych;
C3	Omówienie zagrożeń inaktywowania związków biologicznie aktywnych w żywności w łańcuchu żywnościowym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –zaliczenie z oceną	Praca pisemna - Zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością; związki aktywne biologicznie w żywności	2	1
W2	Składniki pokarmowe w produktach żywnościowych, zapotrzebowanie, występowanie i właściwości - białka, - węglowodany, - tłuszcze, - makro i mikroelementy, - witaminy, - woda.	3	2
W3	Żywność nowej generacji,	2	1
W4	Żywność specjalnego przeznaczenia,	3	2
W5	Żywność funkcjonalna	3	2
W6	Suplementy diety	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	0	0
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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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:			1	1

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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka angielskiego I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_16a_Ć	MK_DPN_16a_Ć
Przedmiot w języku angielskim: English language		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	I
	obieralny	X		semestr studiów drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
W01	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
U01	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
U02	potrafi korzystać ze słowników ogólnych i specjalistycznych oraz innych (np. elektronicznych) źródeł informacji
U03	potrafi uczestniczyć w dyskusji na znane tematy, ilustrować ogólne wypowiedzi przykładami, prowadzić proste negocjacje, potrafi napisać streszczenie przeczytanego tekstu, na podstawie przykładowych tekstów zredagować i napisać własny tekst użytkowy, np. życiorys, podanie lub plan prezentacji naukowej
U04	komunikuje się werbalnie w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały, także w języku obcym na poziomie A2/B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
U05	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne (test na ocenę, dłuższa wypowiedź pisemna na podany temat)	Zaliczenie pisemne (test na ocenę, dłuższa wypowiedź pisemna na podany temat)
Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)	Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)
Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.	Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Miejsca w mieście, przymiotniki je opisujące. Wybrane atrakcje turystyczne w kraju i na świecie. Typowe rozmowy prowadzone na wakacjach. Planowanie wycieczek.	4	
ĆW 2	Porównania – stopień równy, wyższy i najwyższy. Prowadzenie i podtrzymywanie rozmowy – strategie. Czas Present Perfect – opisywanie doświadczeń.	4	
ĆW 3	Powtórzenie wiadomości oraz test gramatyczno-leksykalny.	2	
ĆW 4	Nabiał w diecie – sposoby obróbki, rodzaje produktów, wartości odżywcze.	2	
ĆW 5	Ryby oraz owoce morza. Znaczenie białka w diecie. Szybkie posiłki białkowe.	2	
ĆW 6	Wypieki oraz napoje- rodzaje chleba, działanie kawy, herbaty i wody na organizm.	3	
ĆW 7	Test leksykalny.	2	
ĆW 8	Suszone owoce i owoce w diecie – rodzaje i wartości odżywcze.	5	

	Podstawowe słownictwo związane z anatomią człowieka.		
ĆW 9	Krótkie wypowiedzi ustne na wybrane tematy objęte sylabusem.	2	
ĆW 10	Dłuższa wypowiedź pisemna na jeden z podanych tematów objętych sylabusem – omawianie, poprawa, pisanie jako proces.	4	
Suma godzin:		30	

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	18	25	15
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	16	26
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	51	51
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1,7	1,7

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	„Roadmap”, wyd. Pearson Longman, 2019
2	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
4	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka niemieckiego II	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_33b_Ć	MK_DPN_33b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: German Language Course		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	Obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	mgr Renata Jóźwiak	mgr Renata Jóźwiak

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
DŻ_WU20	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi korzystać ze słowników ogólnych i specjalistycznych oraz innych (np. elektronicznych) źródeł

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	informacji

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego test pisemny	praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Prezentacje ustne: język ciała i gestykulacja, mówienie o karierze, motywacja w pracy dietetyka, mówienie o sukcesie i drodze do jego osiągnięcia, mówienie o rozwoju zawodowym; krytyczne myślenie: analizowanie argumentów przeciwstawnych, cierpliwość, empatia, samodyscyplina.	6	2
ĆW 2	Czasy Imperfekt i Perfekt, stopniowanie przymiotnika.	4	4
ĆW 3	Rozumienie różnych akcentów (wypowiedzi obcokrajowców mówiących po niemiecku), artykuły o dietach na świecie - dyskusowanie, wybieranie właściwej odpowiedzi.	5	2
ĆW 4	Prezentacje ustne: wykorzystanie slajdów, rozumienie treści kontrastujących; dialogi wyrażające opinię - określanie tematu rozmowy.	5	3
ĆW 5	Krytyczne myślenie: podawanie dowodów potwierdzających tezę; analiza danych.	5	2
ĆW 6	Zdania złożone, czasowniki modalne w Imperfekt, wypowiedzi ustne.	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	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 semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Einstieg Beruf, Berufsfeld Küche. Übungsheft, Klett
2	Deutsch für das Berufsleben B1, Klett
3	Infos 1B, podręcznik + zeszyt ćwiczeń, Pearson
4	Orientierung im Beruf, Klett
5	Deutsch in Restaurant und Tourismus - Herzlich willkommen - branża gastronomiczna, Klett
6	Artykuły z Internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Wstęp do praktyk	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_34_W	MK_DPS_34_W
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Pedagogika z elementami psychologii"

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do realizacji praktyki zawodowej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy	
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
DŻ_W16	zna zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności	
DŻ_U05	potrafi 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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U15	rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
W zakresie kompetencji społecznych	
DŻ_K02	potrafi wykonywać pracę indywidualną i zespołową.
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowanie podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	daje przykład 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.
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologicznie i społecznie stanowisko w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczco żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
DŻ_K11	działa 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Zawód dietetyka - wstępne informacje o organizacji prawnej.	1	1
W2	Dietetyk na rynku pracy - możliwości i trudności.	2	1
W3	Dietetyk w strukturze służby zdrowia - możliwości i trudności.	1	1
W4	Dietetyk jako specjalista w produkcji żywności i usługach gastronomicznych.	1	1
W5	Komercyjny charakter usług dietetycznych. Organizacja gabinetu dietetycznego w ramach usług komercyjnych.	2	1
W6	Pacjent i dietetyk - jak nawiązać relacje z Pacjentem.	2	1
W7	Wywiad dietetyczny - teoria i praktyka. Konstrukcja i wykorzystanie arkusza wywiadu.	2	1
W8	Pomiary antropometryczne i specjalistyczna aparatura pomiarowa - przegląd asortymentu. Jak wykonywać pomiary z szacunkiem do pacjenta.	2	1
W9	Opracowywanie zaleceń dietetycznych - aspekty praktyczne. Weryfikacja wdrażanych zmian.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja, warsztat	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja, warsztat

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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	35	41
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	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania
2	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami
3	Journal of Nutrilife http://www.nutrilife.pl/index.php?art=311
4	Banaszkiewicz M.: Relacja lekarz-pacjent – podstawowe trudności w kontakcie z pacjentami. Pielęgniarska opieka nad osobami starszymi.
5	Materiały dydaktyczne dla uczestników kursu specjalistycznego kompleksowa pielęgniarska opieka nad pacjentem z najczęstszymi schorzeniami wieku podeszłego w ramach projektu systemowego Rozwój kwalifikacji i umiejętności kadry pielęgniarskiej w kontekście zmian epidemiologicznych będących następstwem starzejącego się społeczeństwa współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w latach 2013 – 2015

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Wychowanie fizyczne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_35_Ć	MK_DPN_35_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Physical Education		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	Drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Studium Wychowania Fizycznego	Studium Wychowania Fizycznego

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

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.	Konieczność stosowania odpowiedniego ubioru sportowego
3.	Podstawowa wiedza z higieny i bezpieczeństwa ćwiczeń fizycznych

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z całokształtem środków oraz metod pedagogicznych i sportowych wykorzystywanych w procesie kształcenia sprawności fizycznej
C2	Rozwijanie sprawności fizycznej i ruchowej ćwiczących studentów, poprawę wydolności i postawy ciała w ćwiczeniach ogólnousprawniających.
C3	Zapoznanie studentów z wieloma rodzajami gier i zabaw, stanowiących formę przyjemnego współzawodnictwa przy równoczesnym rozwoju cech motorycznych.
C4	Zapoznanie studentów z przepisami sędziowskimi i regulaminami w piłce siatkowej, koszykówce w celu organizacji i przeprowadzenia zawodów sportowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
	Student ma podstawową wiedzę w zakresie techniki, taktyki z przepisów o grach zespołowych oraz

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wiedzę ogólną o ćwiczeniach usprawniających
	W zakresie umiejętności:
	Student potrafi wykorzystać, wiedzę teoretyczną, technikę i taktykę w grze(podania, chwyt, odbicia, poruszanie się po boisku), zorganizować zawody sportowe w piłce siatkowej, koszykowej i na siłowni (uginania, podciągania na drążku), przestrzega zasad fair play
	W zakresie kompetencji społecznych:
	Student ma świadomość poziomu swojej wiedzy, poczucia odpowiedzialności za zdrowie własne i innych w czasie wykonywania powierzonych zadań, troszczy się o pozytywną postawę wobec szeroko rozumianej kultury fizycznej, zwłaszcza wychowania i potrafi pracować w zespole

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS	Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PANS Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PANS

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Ćw1	Ćwiczenia osławiające z piłką, kozłowanie piłki w miejscu, marsz, biegu. Forma ścisła, zabawowa.	2	1
Ćw2	Podania piłki oburącz płaskie i kozłem w miejscu i biegu. Gra szkolna.	2	1
Ćw3	Rzut piłki jednoręczny do kosza po podaniu, kozłowaniu. Gra szkolna.	2	1
Ćw4	Gra właściwa z wykorzystaniem dotychczasowej techniki. Sędziowanie	2	1
Ćw5	Gra właściwa. Sędziowanie	2	1
Ćw6	Doskonalenie techniki w grze – futsal.	2	1
Ćw7	Doskonalenie taktyki techniki w grze futsal.	2	1
Ćw8	Gra właściwa futsal(piłka nożna). Sędziowanie	2	1
Ćw9	Gra właściwa piłka siatkowa. Sędziowanie	2	2
Ćw10	Gra szkolna futsal. Sędziowanie	2	2
Ćw11	Ćwiczenia wzmacniające mm RR na ławeczce prostej, skośnej z hantlami, sztangą, modlitewnik.	2	1
Ćw12	Ćwiczenia wzmacniające mm klatki piersiowej: wyciskanie sztangi w leżeniu na ławeczce prostej, skośnej.	2	1
Ćw13	Ćwiczenia wzmacniające mięśnie Nóg, Pośladków: wspięcia, wstępowanie z obciążeniem i bez obciążenia, półprzysiady, przysiady.	2	1
Ćw14	Ćwiczenia mięśni brzuch- mm prostych, mm skośnych- praca mieszana: w leżeniu na plecach, ławce ukośnej, zwisie na drabinkach, drążku.	2	2
Ćw15	Ćwiczenia mięśni grzbietu: w leżeniu przodem skłony tułowia do góry, skręty boczne, unoszenie nóg do góry, ćwiczenia dynamiczne i izometryczne-omówienie czynnego wypoczynku dla człowieka.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach	Wykład, ćwiczenia praktyczne, pokaz, objaśnienie, zajęcia w grupach

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 semestrze	0	0	0	0
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:	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. Teoria i praktyka, 1979
2	Przepisy gier: PZPN, PZPR, PZPS, PZPKosz, PZTS
3	T. Ulatowski: Teoria i Metodyka Sportu, Warszawa 1979

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_36_Ć	MK_DPN_36_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Professional practice I		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	I
	obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	180	180	6	6	6	6

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza teoretyczna z zakresu studiowanego kierunku studiów dietetyka i żywienie zbiorowe

Cele przedmiotu	
C1	Celem praktyki jest poszerzenie teoretycznej i praktycznej wiedzy studenta z zakresu studiowanego kierunku studiów dietetyka i żywienie zbiorowe
C2	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w szpitalu, oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów. Zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.
C3	Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu pomocy społecznej. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K08	daje 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyk	frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyk

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1-180	Wstępna praktyka w szpitalu: Tematyka praktyki : - poznanie struktury organizacyjnej szpitala, - zapoznanie się z regulaminem szpitala, - zasady organizacji pracy oraz wyposażenie techniczne bloku żywieniowego - zasady bhp - zasady przygotowywania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów - zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim	25	25
	Praktyka w domu opieki społecznej: Tematyka praktyki: - poznanie struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej, w tym bloku żywieniowym oraz zasad organizacji pracy bloku żywieniowego -zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej -poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz z dokumentacją dotyczącą pensjonariuszy -przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami oraz zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych -wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom -profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy -propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych	100	100
	Praktyka w placówce oświatowo - wychowawczej (przedszkole, szkoła, dom dziecka, ...) Tematyka praktyki: -zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania kuchni w placówce oświatowo -wychowawczej - procedury i standardy postępowania, rola dietetyka w zespole, -przestrzeganie norm i zasad obowiązujących w placówce, - odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. - udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. - nawiązanie kontaktu z personelem, podopiecznymi i ich bliskimi - zbieranie danych na temat nawyków żywieniowych rodziny,	55	55

	świadomości rozkładu posiłków, doboru składników odżywczych. - projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci. - projektowanie jadłospisu dekadowego. - prowadzenie dokumentacji żywieniowej - projektowanie i przeprowadzanie edukacji żywieniowej wśród dzieci na temat racjonalnego sposobu żywienia. - edukacja wśród prawnych opiekunów dziecka w zakresie prawidłowego zaspakajania potrzeby odżywiania u dzieci		
Suma godzin:		180	180

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	praktyka

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	160	160	160	160
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	10	10
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	

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Mikrobiologia ogólna i żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_37_W	MK_DPN_37_W
Przedmiot w języku angielskim: General and food microbiology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu biologii

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z morfologią i fizjologią wybranych pleśni, drożdży i bakterii oraz ich rolę w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców oraz produktów spożywczych podczas produkcji, dystrybucji, przechowywania i konsumpcji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	zna kryteria taksonomiczne, morfologiczne i fizjologiczne diagnostyki prokariotów i eukariotów
DŻ_W02	zna czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na wzrost drobnoustrojów w żywności, rozumie wzajemne relacje między drobnoustrojami
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	umie dobrać odpowiednią metodę i potrafi zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych
DŻ_U11	umie interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy mikrobiologicznej

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Rys historyczny nauk mikrobiologicznych.	1	1
W2	Miejsce drobnoustrojów w świecie organizmów żywych. Szczególne cechy drobnoustrojów.	2	2
W3	Charakterystyka systematyczna, morfologiczna i fizjologiczna prokariotów i eukariotów ważnych w mikrobiologii żywności.	4	2
W4	Wpływ czynników środowiska zewnętrznego i wewnętrznego na wzrost drobnoustrojów. Wpływ drobnoustrojów na środowisko żywności.	6	3
W5	Oddziaływanie między drobnoustrojami.	4	3
W6	Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego.	5	3
W7	Metody niszczenia drobnoustrojów.	4	2
W8	Drobnoustroje patogenne jako przyczyna zatruc pokarmowych.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1996;
2	Nicklin J. i in. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa; 2000
3	Kisiełewska 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:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Mikrobiologia ogólna i żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_38_L	MK_DPN_38_L
Przedmiot w języku angielskim: General and food microbiology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	I
	Obieralny		semestr studiów	drugi

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu biologii

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z morfologią i fizjologią wybranych pleśni, drożdży i bakterii oraz ich rolę w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców oraz produktów spożywczych podczas produkcji, dystrybucji, przechowywania i konsumpcji.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	zna kryteria taksonomiczne, morfologiczne i fizjologiczne diagnostyki prokariotów i eukariotów
DŻ_W02	zna czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na wzrost drobnoustrojów w żywności, rozumie wzajemne relacje między drobnoustrojami
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	umie dobrać odpowiednią metodę i potrafi zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych
DŻ_U11	umie interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy mikrobiologicznej

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Pożywki, technika posiewów i metody hodowli drobnoustrojów.	4	2
L2	Morfologia i fizjologia bakterii, drożdży i pleśni ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	4	2
L3	Wykorzystanie metod barwienia w diagnostyce drobnoustrojów.	4	2
L4	Metody liczenia drobnoustrojów. Mikroflora wody, powietrza, gleby i opakowań..	4	2
L5	Mikroflora surowców i żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	4	4
L6	Wykorzystanie metod wskaźnikowych i hodowlanych liczenia drobnoustrojów w ocenie stanu sanitarno-higienicznego żywności.	6	4
L7	Wpływ środków konserwujących na wzrost grzybów i bakterii w żywności	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia eksperymentalne, obserwacje mikroskopowe, sprawdziany, odpowiedź ustna, sprawozdania	ćwiczenia eksperymentalne, obserwacje mikroskopowe, sprawdziany, odpowiedź ustna, sprawozdania

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 semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	22	20	22
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	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 (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** -**Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy dietetyki	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_39_W	MK_DPN_39_W
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Anatomia"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Fizjologia"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - podstawowych diet leczniczych oraz ich zastosowania w określonych jednostkach chorobowych. - planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy	
DŻ_W10	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności	
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U05	potrafi 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.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształca się i samodoskonalenie w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	pracuje indywidualnie i zespołowo, jest 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_K03	okazuje szacunek i zainteresowanie podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K10	zajmuje świadomie psychologicznie i społeczne stanowisko w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczco żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna - egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Rodzaje diet leczniczych. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Charakterystyka diety podstawowej.	1	0.5
W2	Dieta ubogoresztkowa i bogatorecztkowa - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	2	0.5
W3	Dieta łatwo strawna. Diety o zmienionej konsystencji - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	2	1
W4	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	2	1
W5	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	1	1
W6	Dieta bogatobiałkowa i nikobiałkowa - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	2	1
W7	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	1	1
W8	Diety ubogoenergetyczne - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.	2	1
W9	Żywność w niedowadze i wyniszczeniu - zasady, dobór produktów i technik.	1	1
W10	Egzamin.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	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	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy dietetyki	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_40_Ć	MK_DPN_40_Ć
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Anatomia"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Fizjologia"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - podstawowych diet leczniczych oraz ich zastosowania w określonych jednostkach chorobowych. - planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	rozpoznaje środowiskowo zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U05	potrafi 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.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcała się i samodoskonalenie w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	prowadzi pracę indywidualną i zespołową.
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowanie podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologicznie i społecznie stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Charakterystyka diety podstawowej - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
ĆW2	Dieta ubogoresztkowa i bogatoproteinowa. Opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
ĆW3	Dieta łatwo strawna i diety o zmiennej konsystencji -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
ĆW4	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
ĆW5	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu..	3	2
ĆW6	Dieta bogatoproteinowa i niskoproteinowa - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
ĆW7	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	4	2
ĆW8	Diety ubogoenergetyczne - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	5	2
ĆW9	Żywność w niedowadze i wyniszczeniu- opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy żywienia zbiorowego	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_41_W	MK_DPN_41_W
Przedmiot w języku angielskim: Basics of mass nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza o funkcjonowaniu człowieka, znajomość norm, zasad i zaleceń żywieniowych oraz roli i konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie;

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy niezbędnej do oceny stanu odżywienia organizmu ludzkiego; Wyjaśnianie rodzaju i następstw niedożywienia; Ukształtowanie świadomości dotyczącej prawidłowego żywienia.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	Zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
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.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K08	Dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	odpowiedzialności za swoje działania. Jest świadomy własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –egzamin	Praca pisemna - Egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie. Definicja stanu odżywienia, zaburzeń odżywienia. Zintegrowanie wiedzy o żywności i jej wartościach odżywczych. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywieniem i wyżywieniem.	2	1
W2	Zapotrzebowanie organizmu na energię oraz makroskładniki. Podstawowa przemiana materii.	3	2
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.	2	2
W4	Zasady prawidłowego żywienia. Ocena stanu odżywienia grup ludności – statystyka demograficzno – zdrowotna.	3	2
W5	Piramida żywieniowa. Rodzaje diet i ich charakterystyka	2	1
W6	Zaburzenia stanu odżywienia – nadwaga i otyłość. Charakterystyka, kryteria rozpoznania, konsekwencje zdrowotne. Choroby dietozależne	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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	Jarosz M.: Praktyczny poradnik dietetyki
2	Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
3	Gawęcki J., Hryniewicz L. (red.): Żywność człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, 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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy żywienia zbiorowego	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_42_Ć	MK_DPN_42_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Basics of mass nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza o funkcjonowaniu człowieka, znajomość norm, zasad i zaleceń żywieniowych oraz roli i konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie;

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy niezbędnej do oceny stanu odżywienia organizmu ludzkiego; Wyjaśnianie rodzaju i następstw niedożywienia; Ukształtowanie świadomości dotyczącej prawidłowego żywienia .

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	Zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
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.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Oszacowanie indywidualnego spożycia składników pokarmowych z pożywienia przy pomocy albumu fotografii produktów i potraw oraz tabel wartości odżywczych wybranych produktów i typowych potraw.	5	3
ĆW2	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Podstawowe definicje. Praktyczne obliczenie podstawowej przemiany materii (PPM), ponadpodstawowej (PPPM) i całkowitej (CPM) przemiany materii, body mass index(BMI)	5	3
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)	5	3
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	5	3
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. Żywieni w cukrzycy. Żywność w zapobieganiu miażdżycy. Anoreksja i bulimia. Celiakia	5	3
ĆW6	Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Wegetarianizm. Charakterystyka innych popularnych diet alternatywnych	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	15	5	15

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	27	25	27
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	Jarosz M.: Praktyczny poradnik dietetyki
2	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6	Czasopisma branżowe
7	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
8	Biernat J.: Żywność, zdrowie a zdrowie, Wyd. ASTRUM, Wrocław 2001.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność ekologiczna i konwencjonalna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_43a_W	MK_DPN_43a_W
Przedmiot w języku angielskim: Organic and conventional food		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	II
	Obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawca żywności przetworzonej

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych
DŻ_W06	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U02	potrafi 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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka.	1	1
W2	Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa.	2	1
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.	8	5
W4	Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne.	2	1
W5	Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania)	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	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., Miniñane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International
4	Tybuski 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:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność ekologiczna i konwencjonalna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_43b_L	MK_DPN_43b_L
Przedmiot w języku angielskim: Organic and conventional food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawstwa żywności przetworzonej

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody produkcji i oceny wartości odżywczej żywności ekologicznej i konwencjonalnej.
DŻ_W06	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do żywienia człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych pochodzenia ekologicznego i konwencjonalnego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych.	1	1
L2	Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych.	3	2
L3	Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych.	4	2
L4	Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych.	1	1
L5	Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych.	4	2
L6	Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych.	1	1
L7	Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych.	1	1
L8	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.	4	2
L9	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.	4	2
L10	Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych.	3	2
L11	Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z odczynnikami chemicznymi, praca z metodyką badań	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	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 semestrze	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	22	15	22
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	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:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność bioaktywna i prozdrowotna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_44a_W	MK_DPN_44a_W
Przedmiot w języku angielskim: Bioactive and healthy food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Bioaktywne związki w żywności"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Chemia żywności"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z różnymi rodzajami żywności funkcjonalnej.
C2	Zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi stosowanymi w produkcji żywności funkcjonalnej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wiadomości wstępne. Rys historyczny, definicje, klasyfikacja i rodzaje żywności funkcjonalnej.	1	1
W2	Składniki bioaktywne wykorzystywane w produkcji żywności funkcjonalnej.	2	1
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 antymikrobiologiczne. Przykłady zastosowania probiotyków w różnych jednostkach chorobowych.	3	2
W4	Prebiotyki. Definicja i cechy charakterystyczne. Przykłady: rafinoza, stachioza, inulina, laktuloza, oligofruktoza, oligogalaktoza. Wpływ na zdrowie człowieka.	2	2
W5	Błonnik pokarmowy i hydrokoloidy. Definicja, przykłady, ogólna charakterystyka, korzystne i niekorzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka.	2	1
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.	3	1
W7	Witaminy. Podział (rozpuszczalne w tłuszczach, wodzie), ogólna charakterystyka i wpływ na zdrowie. Produkty witaminizowane.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	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	Świdorski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003.
2	Jeznach M., Stan i perspektywy rozwoju rynku żywności funkcjonalnej, SGGW, Warszawa, 2006.
3	praca zbiorowa pod red. W. Grajka. Przeciwnutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT, Warszawa, 2007
4	Sikorski Z.E. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1996

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność bioaktywna i prozdrowotna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_44b_L	MK_DPN_44b_L
Przedmiot w języku angielskim: Bioactive and healthy food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Bioaktywne związki w żywności"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Chemia żywności"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z różnymi rodzajami żywności funkcjonalnej.
C2	Zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi stosowanymi w produkcji żywności funkcjonalnej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Zajęcia organizacyjne.	2	1
L2	Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	2
L3	Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	2
L4	Najnowsze technologie (w tym nanotechnologia) stosowane w produkcji żywności minimalnie przetworzonej, wygodnej i funkcjonalnej – korzyści i zagrożenia.	3	2
L5	Projektowanie nowych asortymentów żywności wygodnej i funkcjonalnej.	3	3
L6	Żywność minimalnie przetworzona – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	2
L7	Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	2
L8	Tłuszcze w żywności wygodnej.	3	1
L9	Susze warzywne, owocowe i ziemniaczane jako składniki żywności wygodnej – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	1
L10	Koncentraty spożywcze jako przykłady żywności wygodnej – zapoznanie z asortymentem produktów i charakterystyka.	3	1
L11	Kolokwium	1	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	15	9	15	9

semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	31	30	31
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003.
2	Jeznach M., Stan i perspektywy rozwoju rynku żywności funkcjonalnej, SGGW, Warszawa, 2006.
3	praca zbiorowa pod red. W. Grajka. Przeciwtleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT, Warszawa, 2007
4	Sikorski Z.E. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1996

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Higiena i toksykologia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_45_W	MK_DPN_45_W
Przedmiot w języku angielskim: Hygiene and food toxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagana jest podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i fizyki

Cele przedmiotu	
C1	Nabycie wiedzy oraz 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –zaliczenie z oceną	Praca pisemna - zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Toksykologia ogólna-podstawowe pojęcia Mechanizmy toksycznego działania. Biotransformacja trucizn. Rozmieszczenie i wydalanie trucizn	5	3
W2	Toksykologia żywności wprowadzenie Choroby związane z żywnością i żywieniem	5	3
W3	Metale ciężkie w żywności. Trwałe zanieczyszczenia organiczne	5	3
W4	Naturalne substancje antyodżywcze w żywności	5	3
W5	Napromieniowywanie żywności	5	3
W6	Choroby związane z żywnością i żywieniem	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Aktualne przepisy sanitarno-weterynaryjne strona internetowa sejmu.
4	Szostak-Węgierek D., Cichocka A. (2011): Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Higiena i toksykologia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_46_L	MK_DPN_46_L
Przedmiot w języku angielskim: Hygiene and food toxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	3	3		3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagana jest podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii i fizyki

Cele przedmiotu	
C1	Nabycie wiedzy oraz 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Obliczanie LD50 na podstawie danych eksperymentalnych	5	3
ĆW2	Określenie działania łącznego ksenobiotyków na podstawie LD 50	5	3
ĆW3	Toksyczne substancje powstające w żywności podczas jej przetwarzania Konserwanty żywności-zagrożenia toksykologiczne	5	3
ĆW4	Systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	5	3
ĆW5	Higiena placówek żywienia zbiorowego	5	3
ĆW6	Szkodniki przechowywalniane-znaczenie ekonomiczne i zdrowotne	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016.
2	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Surowce i produkty roślinne w żywieniu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_47_W	MK_DPN_47_W
Przedmiot w języku angielskim: Raw materials and plant products in nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka.
2	Posiada podstawową wiedzę z zakresu chemii i biochemii

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wybranymi surowcami roślinnymi stosowanymi w żywieniu,
C2	Zapoznanie z czynnikami obniżającymi jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikającymi ze złego przechowywania surowców pochodzenia roślinnego i niewłaściwej uprawy roślin, niewłaściwej uprawy roślin.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W08	Zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Określa właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizuje zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K04	Osiąga świadome stanowisko 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Zapoznanie z warunkami produkcji roślin wykorzystywanych w gastronomii.	1	1
W2	Podstawowe informacje o morfologii i anatomii roślin ze szczególnym uwzględnieniem budowy części użytkowej mającej zastosowanie w gastronomii (na wybranych przykładach).	2	1
W3	Rolnictwo- baza surowców pochodzenia roślinnego	1	1
W4	Podstawowe surowce pochodzenia roślinnego (nasiona zbóż, roślin strączkowych, owoce, warzywa wykorzystywane w gastronomii).	2	1
W5	Zapoznanie z organizmami modyfikowanymi genetycznie i dyskusja nad tym, czy rośliny modyfikowane genetycznie to zagrożenie czy dobrodziejstwo nauki	2	1
W6	Grzyby mikroskopowe, rodzaje i wykorzystywanie w gastronomii. Grzyby kapeluszowe, rozpoznawanie wartości odżywcze, smakowe, czy raczej zagrożenie?..	2	1
W7	Obniżanie plonu i jakości produktów pochodzenia roślinnego wykorzystanego w żywieniu na skutek chorób grzybowych porażających rośliny w warunkach polowych.	2	1
W8	Analizowanie wpływu skażenia środowiska, nadmiernego nawożenia i stosowania pestycydów na jakość surowców pochodzenia roślinnego przeznaczonych do wykorzystania w gastronomii.	2	1
W9	Charakterystyka roślin toksycznych.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego
2	„Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka, Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.
3	Gąsiorowski H. 2004. Pszenica chemia i technologia. Państwowe Wydawnictwo rolnicze i leśne – Poznań 2004.
4	Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007..
5	. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności”, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004
6	„Mikroorganizmy w żywności i żywieniu” pod redakcją J. Gawęckiego i Z. Libudziś, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Surowce i produkty roślinne w żywieniu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_48_L	MK_DPN_48_L
Przedmiot w języku angielskim: Raw materials and plant products in nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka.
2	Posiada podstawową wiedzę z zakresu chemii i biochemii

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wybranymi surowcami roślinnymi stosowanymi w żywieniu,
C2	Zapoznanie z czynnikami obniżającymi jakość surowców pochodzenia roślinnego stosowanych w gastronomii, wynikającymi ze złego przechowywania surowców pochodzenia roślinnego i niewłaściwej uprawy roślin, niewłaściwej uprawy roślin.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W08	Zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Określa właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizuje zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Osiąga świadome stanowisko 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Ocena jakościowa bulw ziemniaka przydatnych do konsumpcji	2	1
L2	Ocena surowca ziemniaczanego do przetwórstwa spożywczego.	2	1
L3	Ocena wartości konsumpcyjnej - barwa mięszu, smak, zapach, ciemnienie gotowanych i surowych bulw ziemniaka.	3	2
L4	Ocena przydatności do określonego typu użytkowo - konsumpcyjnego ziemniaków jadalnych.	3	2
L5	Technologiczna ocena korzeni buraka cukrowego.	2	1
L6	Oznaczenie zanieczyszczenia korzeni buraka cukrowego.	2	1
L7	Ocena jakościowa ziarna zbóż i mąki.	3	2
L8	Badanie cech organoleptycznych ziarna zbóż.	2	1
L9	Określenie jakości mąki.	3	2
L10	Ocena jakościowa nasion roślin oleistych i olejów roślinnych.	3	3
L11	Ocena organoleptyczna nasion roślin oleistych.	2	1
L12	Określenie liczby kwasowej i jodowej w tłuszczach roślinnych.	3	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia laboratoryjne – samodzielne wykonanie ćwiczeń zgodnie z podaną instrukcją pod nadzorem prowadzącego	Ćwiczenia laboratoryjne – samodzielne wykonanie ćwiczeń zgodnie z podaną instrukcją pod nadzorem prowadzącego

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 semestrze	10	15	10	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	20	27

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	Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego
2	„Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka, Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.
3	Gąsiorowski H. 2004. Pszenica chemia i technologia. Państwowe Wydawnictwo rolnicze i leśne – Poznań 2004.
4	Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007..
5	. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności”, Wydawnictwo Naukowo - Techniczne, Warszawa, 2004
6	„Mikroorganizmy w żywności i żywieniu” pod redakcją J. Gawęckiego i Z. Libudziś, Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPN_49_W	MK_DPN_49_W
Przedmiot w języku angielskim: Raw materials and animal products in nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Chemia żywności "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Mikrobiologia ogólna i żywności "

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - podziału i dostępności surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, ich właściwej obróbki kulinarnej i przechowywania, walorów odżywczych i kulinarnych, - sposobów ich wykorzystania w żywieniu zdrowego i chorego człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zna zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	chemicznych żywności.
DŻ_W06	zna zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W08	zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_U03	potrafi 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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K08	daje 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.
DŻ_K01	dokształca się i samodoskonali w zakresie diety i żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	pracuje indywidualnie i zespołowo.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Terminologia związana z technologią żywności.	2	1
W2	Charakterystyka głównych surowców spożywczych. Ich walory żywieniowe.	2	1
W3	Charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego i stosowanych procesów obróbki.	3	1
W4	Miód: pozyskiwanie, przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	2	1
W5	Mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	2	2
W6	Drób; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	2	2
W7	Mleko i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	3	2
W8	Jaja; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	3	2
W9	Ryby; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	3	2
W10	Podroby; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	3	1
W11	Tłuszcze zwierzęce; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie,	3	2
W12	Tłuszcze zwierzęce, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	30	18	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Mitek M., Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, 2006
2	T. Skrabka-Błotnicka: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław 2007.
3	A. Olszewski: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007
4	Sikorski Z.E., Ryby i bezkręgowce morskie, WNT, Warszawa, 2005 Pisula A., Pospiech E. i in., Mięso - podstawy nauki i technologii, SGGW, Warszawa, 2011, 1
5	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. 2010. Ogólna technologia żywności, wyd. WNT Warszawa
6	Grabowski T., Kijowski J. 2009. Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, Higiena, Jakość WNT Warszawa
7	Ziajka S. 1997. Mleczarstwo: zagadnienia wybrane cz I i II Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej, Olsztyn
8	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
9	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
10	Czarnecka-Skubina E., Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
11	Czasopisma: Gospodarka Mięsna, Mięso i Wędliny, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przemysł Spożywczy, Żywność, Przegląd Mleczarski, Tłuszcze Jadalne i inne z branży żywnościowej

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_50_L	MK_DPN_50_L
Przedmiot w języku angielskim: Raw materials and animal products in nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Chemia żywności "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Mikrobiologia ogólna i żywności "

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: f- podziału i dostępności surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, ich właściwej obróbki kulinarnej i przechowywania, walorów odżywczych i kulinarnych, - sposobów ich wykorzystania w żywieniu zdrowego i chorego człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zna zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	chemicznych żywności.
DŻ_W06	zna zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W08	zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi określić właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_U03	potrafi określić 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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K08	daje 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.
DŻ_K01	dokształca się i samodoskonali w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	pracuje indywidualnie i zespołowo.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, fekwencja	Kolokwia, sprawozdania, fekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wprowadzenie do przedmiotu. Charakterystyka głównych surowców spożywczych. Ich walory żywieniowe i dietetyczne. Ćwiczenia w grupach.	3	1
L2	Charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego i stosowanych procesów obróbki. Analiza różnych asortymentów - ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	1
L3	Miód: pozyskiwanie, przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami pochodzenia roślinnego oraz miodem sztucznym. Ćwiczenie w grupach. Dyskusja.	3	2
L4	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.	3	2
L5	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.	3	2
L6	Mleko 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 mlekiem i jego przetworami.	3	2

	Dyskusja.		
L7	Jaja; pozyskiwanie utrwalanie, przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami. Ćwiczenie w grupach - potrawy z jaj. Dyskusja.	3	2
L8	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.	3	2
L9	Podroby; pozyskiwanie utrwalanie, przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami. Ćwiczenie w grupach - potrawy z podrobów. Dyskusja.	3	2
110	Podsumowanie.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	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 semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Mitek M., Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, 2006
2	T. Skrabka-Błotnicka: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław 2007.
3	A. Olszewski: Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007
4	Sikorski Z.E., Ryby i bezkręgowce morskie, WNT, Warszawa, 2005 Pisula A., Pospiech E. i in., Mięso - podstawy nauki i technologii, SGGW, Warszawa, 2011, 1
5	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. 2010. Ogólna technologia żywności, wyd. WNT Warszawa
6	Grabowski T., Kijowski J. 2009. Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, Higiena, Jakość WNT Warszawa
7	Ziajka S. 1997. Mleczarstwo: zagadnienia wybrane cz I i II Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej,

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Olsztyn
8	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
9	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
10	Czarnecka-Skubina E., Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
11	Czasopisma: Gospodarka Mięsna, Mięso i Wędliny, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przemysł Spożywczy, Żywność, Przegląd Mleczarski, Tłuszcze Jadalne i inne z branży żywnościowej

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Rynek i marketing produktów żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_51a_W	MK_DPN_51a_W
Przedmiot w języku angielskim: Food market and marketing		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	2	2	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z narzędziami i technikami marketingu oraz funkcjonowaniem rynku.
C2	Zapoznanie z zasadami budowania strategii marketingowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu ekonomiki w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W15	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi rozwijać umiejętności z zakresu planowania strategii marketingowej podmiotu gospodarczego w zakresie studiowanego kierunku oraz wykonać analizę rynku produktów żywnościowych.
DŻ_U16	Potrafi wykorzystać wiedzę ekonomiczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Sposoby podejścia do gospodarki żywnościowej.	1	1
W2	Prowadzenie działalności gospodarczej w szybko zmieniającej się gospodarce światowej.	1	1
W3	Globalizacja.	1	1
W4	Rynek produktów żywnościowych.	2	1
W5	Podstawy marketingu.	2	1
W6	Marketing MIX.	2	1
W7	Ustalanie produktu na rynku żywnościowym.	2	1
W8	Dystrybucja produktu żywnościowego.	2	1
W9	Strategia marketingowa.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Rynek i marketing produktów żywnościowych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_51b_Ć	MK_DPN_51b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Food market and marketing		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II	
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci	

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się metodami analizy rynku i zasadami na nim obowiązującymi.
C2	Wykorzystywanie w praktyce metod, analizy do określenia pozycji konkurencyjnej danego podmiotu lub atrakcyjności rynku
C3	Umiejętność wyboru właściwych instrumentów i form promocji, dystrybucji, ustalania cen oraz wyboru odpowiedniej grupy docelowej oraz dostosowania do niej oferty.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu ekonomiki w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W15	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi zaplanować strategię marketingową podmiotu gospodarczego w zakresie studiowanego kierunku oraz wykonać analizę rynku produktów żywnościowych.
DŻ_U16	Potrafi wykorzystać wiedzę ekonomiczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Istota, elementy i klasyfikacja rynku produktów żywnościowych.	3	2
ĆW2	Badanie opinii i postaw konsumenta.	3	1
ĆW3	Badanie preferencji i upodobań nabywców. Powtarzalność zakupów.	4	2
ĆW4	Udział zakładu gastronomicznego w rynku.	2	2
ĆW5	Analiza produktu żywnościowego, m.in. cyklu życia, zależności między cechami.	4	3
ĆW6	Metody ustalania cen.	2	2
ĆW7	Procedura segmentacji rynku i pozycjonowanie produktu żywnościowego.	4	2
ĆW8	Analiza SWOT – studium przypadku.	4	2
ĆW9	Promocja towarów i usług żywieniowych.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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

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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie i marketing w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_52a_W	MK_DPN_52a_W
Przedmiot w języku angielskim: Management and marketing in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	2	2	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z narzędziami i technikami zarządzania i marketingu.
C2	Zapoznanie z zasadami budowania strategii marketingowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna i rozumie zagadnienia związane z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W15	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi rozwijać umiejętności z zakresu zarządzania i planowania strategii marketingowej, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
DŻ_U16	Potrafi wykorzystać wiedzę ekonomiczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu żywienia człowieka.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Globalizacja we współczesnym świecie.	1	1
W2	Gospodarka żywnościowa w Polsce.	1	1
W3	Zasady prowadzenia działalności gospodarczej	1	1
W4	Zarządzanie w gastronomii.	2	1
W5	Podstawy marketingu w gastronomii. Marketing MIX	2	1
W6	Zarządzanie marketingowe	2	1
W7	Ustalanie produktu na rynku żywnościowym	2	1
W8	Dystrybucja produktu żywnościowego	2	1
W9	Strategia marketingowa	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
Summaryczna 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	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.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
7	Daszkowska M. Usługi : produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie i marketing w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_52b_Ć	MK_DPN_52b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Management and marketing in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	Trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie się z zasadami i metodami analizy rynku żywnościowego.
C2	Praktyczne wykorzystanie metod, analizy do określenia pozycji konkurencyjnej danego podmiotu lub atrakcyjności rynku
C3	Umiejętność wyboru właściwych instrumentów i form promocji, dystrybucji, ustalania cen oraz wyboru odpowiedniej grupy docelowej i dostosowania do niej oferty.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna i rozumie zagadnienia związane z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W15	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi zaplanować zarządzanie i strategię marketingową zakładu gastronomicznego, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
DŻ_U16	Potrafi wykorzystać wiedzę ekonomiczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu żywienia człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Rynek - elementy i klasyfikacja.	3	2
ĆW2	Badanie postaw i opinii konsumenta.	3	1
ĆW3	Preferencja i upodobania kontrahentów.	4	2
ĆW4	Udział przedsiębiorstwa w rynku.	2	2
ĆW5	Analiza produktu żywnościowego – studium przypadku.	4	3
ĆW6	Zasady i metody ustalania cen.	2	2
ĆW7	Segmentacja rynku i pozycjonowanie produktu.	4	2
ĆW8	Analiza SWOT.	4	2
ĆW9	Promocja towarów i usług żywnościowych.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – studium przypadku, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W., „Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy,” PWE, Warszawa

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_53_Ć	MK_DPN_53_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Modern communication tools		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza zdobyta na przedmiocie Technologia informacyjna

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z popularnymi narzędziami do komunikacji poprzez Internet
C2	Przedstawienie sposobów użycia, podstawowej konfiguracji narzędzi do komunikacji na odległość.
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	Zna i rozumie pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U19	Potrafi stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Jest gotów do doksztalcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Jest gotów do 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_K03	Jest gotów do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Ć1	Pojęcie komunikacji	2	1
Ć2	Rola internetu w komunikacji	2	1
Ć3	Organizacja i konfiguracja stanowiska do pracy z zastosowaniem komunikacji zdalnej	2	1
Ć4	Narzędzia do komunikacji oparte na wiadomościach tekstowych i głosowych	2	1,5
Ć5	Komunikacja w oparciu o zapis wideo – video streaming	2	1,5
Ć6	Mobilne narzędzia wspierające dietetyka w kontaktach z klientem	2	1
Ć7	Dobre praktyki w komunikacji	2	1
Ć8	Warsztat z komunikacji interpersonalnej	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Morreale S, Spitzberg B, Barge J., <i>Komunikacja między ludźmi. Motywacja wiedza umiejętności</i> , Warszawa 2015
2	Nęcki Z., <i>Komunikacja międzyludzka</i> , Wydawnictwo Profesjonalnej Szkoły Biznesu, Kraków 2006,
3	Wirtyny internetowe(dokumentacja) wybranych i omawianych na wykładach narzędzi

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka angielskiego I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_16a_Ć	MK_DPN_16a_Ć
Przedmiot w języku angielskim: English language		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
W01	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
U01	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
U02	
U03	potrafi korzystać ze słowników ogólnych i specjalistycznych oraz innych (np. elektronicznych) źródeł informacji
U04	potrafi uczestniczyć w dyskusji na znane tematy, ilustrować ogólne wypowiedzi przykładami, prowadzić proste negocjacje, potrafi napisać streszczenie przeczytanego tekstu, na podstawie przykładowych tekstów zredagować i napisać własny tekst użytkowy, np. życiorys, podanie lub plan prezentacji naukowej
U05	komunikuje się werbalnie w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały, także w języku obcym na poziomie B1/B1+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
U06	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne (test na ocenę, dłuższa wypowiedź pisemna na podany temat)	Zaliczenie pisemne (test na ocenę, dłuższa wypowiedź pisemna na podany temat)
Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)	Zaliczenie ustne (wypowiedź ustna na wybrany temat objęty sylabusem)
Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.	Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Świętowanie w różnych krajach. Wyrażanie możliwości i konieczności – czasowniki modalne. Organizacja imprez - zapraszanie, uprzejma odmowa.	4	
ĆW 2	Sposoby wyrażania przyszłości. Plany i zamierzenia. Sport – wydarzenia, ankieta, preferencje i znaczenie aktywności fizycznej w życiu człowieka.	4	
ĆW 3	Powtórzenie wiadomości i test leksykalno-gramatyczny.	2	
ĆW 4	Układ trawienny -działanie, odcinki, narządy. Znaczenie układu endokrynologicznego w odchudzaniu, zalecenia dla pacjentów.	5	
ĆW 5	Żywnienie niemowląt oraz małych dzieci – wprowadzanie posiłków stałych, zachęcanie do wybierania zdrowych alternatyw, rola szkoły w kształtowaniu zdrowych nawyków żywieniowych.	4	
ĆW 6	Nawyki żywieniowe nastolatków – niezdrowe jedzenie, zalecenia.	3	
ĆW 7	Dieta osoby dorosłej oraz starszej – porady dla utrzymania zdrowej sylwetki, znaczenie sportu oraz ruchu w życiu.	3	
ĆW 8	Test leksykalny.	2	

ĆW 9	Krótkie wypowiedzi ustne na wybrany temat objęty sylabusem – szczegółowe omówienie, sugestie do dalszej pracy.	3	
Suma godzin:		30	

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	18	25	15
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	16	26
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	51	51
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1,7	1,7

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	„Roadmap”, wyd. Pearson Longman, 2019
2	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
4	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka niemieckiego III	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_54b_Ć	MK_DPN_54b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: German Language Course		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K02	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego test pisemny	praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Prezentacje ustne: autentyczność wypowiedzi, zakupy i pieniądze, konsumpcja a środowisko naturalne, gospodarka, mówienie o zakupach, mówienie o etyce w dietetyce, rozumienie globalne, koncentrowanie się na treści i logicznych powiązaniach, a nie na pojedynczych słowach.	6	2
ĆW 2	Rozumienie tekstu o konsumpcji i aspektach etycznych; rozwiązanie quizu na podstawie tekstu.	4	4
ĆW 3	Tekst pisemny: formalna wiadomość online; jasność i precyzja przekazu; formalna wiadomość tekstowa online.	5	2
ĆW 4	Rozwijanie umiejętności krytycznego myślenia: czytanie między wierszami; rozwijanie pewności siebie; poszukiwanie synonimów, większa świadomość językowa, rozumienie różnych akcentów u nienatywnych użytkowników języka niemieckiego.	6	3
ĆW 5	Kreatywność, kreatywne myślenie, inspiracje, reklama; cechy charakteru (przymiotniki), prezentacje ustne: wspomaganie kluczowych treści slajdami.	4	2
ĆW 6	Rozwijanie umiejętności krytycznego myślenia podtrzymywanie argumentów, ćwiczenie koncentracji, wiedza na temat ludzkiego ciała i możliwości zmian, poszukiwanie inspiracji.	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	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 semestrze	10	10	10	10

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	<i>Keynote</i> David Bohlke, Helen Stephenson, Paul Dummet, wyd. National Geographic
2	<i>Food Service Industries</i> , Virginia Evans, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
4	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
6	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kliniczny zarys chorób	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_55_W	MK_DPN_55_W
Przedmiot w języku angielskim: Clinical outline of diseases		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Anatomia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Fizjologia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z symptomatologią, rozpoznaniem, różnicowaniem i sposobami leczenia wybranych chorób wewnętrznych.
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi narzędziami pracy lekarskiej: wywiad lekarski, badanie przedmiotowe, badania dodatkowe.
C3	Zapoznanie studentów z problemami dietetycznymi u pacjentów z chorobami internistycznymi.
C4	Zapoznanie studentów ze sposobami weryfikacji i modyfikacji leczenia dietetycznego u pacjentów z chorobami internistycznymi.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U05	potrafi zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć <u>praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.</u>
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształca się i samodoskonali w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K08	daje 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.
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wywiad w chorobach wewnętrznych.	2	1
W2	Badanie przedmiotowe, badania dodatkowe i dokumentacja medyczna.	2	1
W3	Nadciśnienie tętnicze – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.	2	1
W4	Choroba wieńcowa – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.	2	2
W5	Alergia/nietolerancja pokarmowa.	2	1
W6	Otyłość – problem XXI wieku.	3	2
W7	Podsumowanie	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Daniłuk J.: Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa, Czelej 2005
2	Pączek L. (red.): Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa PZWL 2004
3	Niżankowska M. A.: Podstawy okulistyki. wyd. 2 Volumed, Wrocław 2000
4	Payne A. (red.) Chojnacki J.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
5	Cymerys M., Rutz-Danielczak A., Pupek-Musialik D.: Kliniczny zarys chorób wewnętrznych. Podręcznik dla studentów dietetyki, wyd.1, UM Poznań Wydawnictwo. Poznań 2013,
6	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, Warszawa 2018

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kliniczny zarys chorób	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_56_Ć	MK_DPN_56_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Clinical outline of diseases		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Anatomia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Fizjologia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z symptomatologią, rozpoznaniem, różnicowaniem i sposobami leczenia wybranych chorób wewnętrznych.
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi narzędziami pracy lekarskiej: wywiad lekarski, badanie przedmiotowe, badania dodatkowe.
C3	Zapoznanie studentów z problemami dietetycznymi u pacjentów z chorobami internistycznymi.
C4	Zapoznanie studentów ze sposobami weryfikacji i modyfikacji leczenia dietetycznego u pacjentów z chorobami internistycznymi.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W01	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształca się i samodoskonali w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K08	daje 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.
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologicznie i społecznie stanowisko w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Znaczenie badań diagnostycznych w medycynie..	2	1
ĆW2	Objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia.	3	2
ĆW3	Niedokrwistość – wywiad z pacjentem, postępowanie diagnostyczne.	3	2
ĆW4	Otyłość i zespół metaboliczny – sposoby pracy z pacjentem.	3	2
ĆW5	Choroby kwasozależne: zapalenie żołądka i dwunastnicy, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy choroba refluksowa przełyku, dyspepsja czynnościowa.	3	3
ĆW6	Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego , wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego – Crohna.	3	2
ĆW7	Choroby wątroby. Choroby dróg żółciowych – analiza badań diagnostycznych.	3	2
ĆW8	Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki.	3	1
ĆW9	Nowotwory, w tym przewodu pokarmowego.	3	1
ĆW10	Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych - zaburzenia rytmu serca.	3	1

ĆW11	Podsumowanie	1	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	60	60
Summaryczna 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	Daniluk J.: Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa, Czelej 2005
2	Pączek L. (red.): Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa PZWL 2004
3	Nizankowska M. A.: Podstawy okulistyki. wyd. 2 Volumes, Wrocław 2000
4	Payne A. (red.) Chojnacki J.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
5	Cymerys M., Rutz-Danielczak A., Pupek-Musialik D.: Kliniczny zarys chorób wewnętrznych. Podręcznik dla studentów dietetyki, wyd.1, UM Poznań Wydawnictwo. Poznań 2013,
6	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, Warszawa 2018

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:****Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_57_W	MK_DPN_57_W
Przedmiot w języku angielskim: Psychodietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka kliniczna, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych

Cele przedmiotu	
C1	Opanowanie wiedzy z zakresu podstaw psychologii zdrowia i choroby, mechanizmów powstawania zaburzeń odżywiania, psychologicznych funkcji jedzenia, podstaw psychologii odchudzania
C2	Doskonalenie kompetencji i umiejętności komunikacji interpersonalnej, aktywnego słuchania oraz rozwiązywania problemów wynikających z blokad w komunikacji.
C3	Kształtowanie umiejętności wywierania skutecznego wpływu na zmianę zachowań człowieka w zakresie nawyków żywieniowych, kształtowanie umiejętności motywowania do zmiany dotychczasowych zachowań przedstawicieli różnych grup wiekowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	zna pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	żywieniowego dla różnych grup populacyjnych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologiczne i społeczne stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Psychodietetyka jako nauka. Wyzwania dla współczesności i przyszłości	2	2
W2	Modele zachowań żywieniowych. Teoria uczenia się.	2	1
W3	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.	2	1
W4	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.	2	1
W5	Wybory żywieniowe i ich determinanty.	2	1
W6	Zintegrowany model odżywiania się.	2	1
W7	Wybrane zagadnienia z psychologii odchudzania.	2	1
W8	Wybrane zagadnienia pomocy psychologicznej i psychoterapii.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, studium przypadku.	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, 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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	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	Ogden J., Psychologia odżywiania się. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Fairburn Ch.: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzeń odżywiania. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
3	Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW 2008
4	Mijakoska U. (2012): Diet Coahing. Poradnik dla wiecznie odchudzających się. Warszawa, Samo sedno.
5	Bieleńska A. (2013): Psychodrama elementy teorii i praktyki, Warszawa, Wydawnictwo Enetitia.
6	Sattar N., Lean M.(2009): ABC Otyłości, Warszawa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
7	Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. (2015), Otyłość. Zapobieganie i leczenie, Warszawa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
8	Kottler J. A. (2014): Opór w psychoterapii, Gdańsk, GWP Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.
9.	Strelau J. (2000): Psychologia. Podręcznik akademicki, Gdańsk, GWP Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_58_Ć	MK_DPN_58_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Psychodietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka kliniczna, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest 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.
C4	Zapoznanie studenta z elementami psychodramy oraz dietcoachingu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	zna pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	zajmuje świadome psychologiczne i społeczne stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie pisemne w formie testowej	zaliczenie pisemne w formie testowej

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1	Psychologiczne funkcje jedzenia-studium przypadku.	1	0,5
C2	Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości.	1	0,5
C3	Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka.	1	0,5
C4	Zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, wzory żywienia.	1	0,5
C5	Motywacja. Czynniki utrudniające motywację do zmiany.	1	0,5
C6	Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach.	1	0,5
C7	Zachowania zabezpieczające.	1	0,5
C8	Interwencje psychologiczne w terapii nadwagi i otyłości	1	0,5
C9	Psychologiczne przyczyny niepowodzeń w odchudzaniu	1	0,5
C10	Podstawy tworzenia racjonalnego planu działania	1	0,5
C11	Wizualizacja jako metoda pracy z pacjentem otyłym	1	0,5
C12	Wizualizacja jako metoda pracy z pacjentem otyłym	1	0,5
C13	Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem	1	1
C14	Wykorzystanie elementów psychodramy w edukacji żywieniowej dzieci i młodzieży.	1	1
C15	Wykorzystanie elementów dietcoachingu w pracy z dorosłymi osobami otyłymi	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, wizualizacja,	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, wizualizacja,

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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	10	11
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

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	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	Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW 2008
4	Mijakoska U. (2012): Diet Coahing. Poradnik dla wiecznie odchudzających się. Warszawa, Samo sedno.
5	Bieleńska A. (2013): Psychodrama elementy teorii i praktyki, Warszawa, Wydawnictwo Enetetia.
6	Sattar N., Lean M.(2009): ABC Otyłości, Warszawa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
7	Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L. (2015), Otyłość. Zapobieganie i leczenie, Warszawa, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
8	Kottler J. A. (2014): Opór w psychoterapii, Gdańsk, GWP Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.
9	Strelau J. (2000): Psychologia. Podręcznik akademicki, Gdańsk, GWP Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ogólna technologia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_59_W	MK_DPN_59_W
Przedmiot w języku angielskim: General food technology		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Chemia żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych poddanych określonym procesom technologicznym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności.	2	2
W2	Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw..	1	1
W3	Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności.	12	6
W4	Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej.	4	2
W5	Woda w przemyśle spożywczym.	1	1
W6	Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż	10	6
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa
2	Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART
3	Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology
4	Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa
5	Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.
6	Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ogólna technologia żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_60_L	MK_DPN_60_L
Przedmiot w języku angielskim: General food technology		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Chemia żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych poddanych określonym technologicznym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja, sprawozdania	Kolokwia, frekwencja, sprawozdania

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Ekstrakcja w przemyśle spożywczym,	5	3
L2	Zagęszczanie roztworów w technologii żywności,	5	3
L3	Reakcje Maillarda,	5	3
L4	Rozmrażanie żywności,	5	3
L5	Mikrofale i ich zastosowanie w technologii żywności,	5	3
L6	Suszenie produktów spożywczych, warunki powstawania żelu pektynowego, tworzenie emulsji	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań, frekwencja	Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań, frekwencja

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 semestrze	10	20	10	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	22	20	22
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	Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa
2	Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART.
3	Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology
4	Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa
5	Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.
6	Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Analiza instrumentalna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_61_W	MK_DPN_61_W
Przedmiot w języku angielskim: Instrumental analysis		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	Czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Chemia, biochemia

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami metod stosowanych w analizie instrumentalnej, technikami stosowanymi w analizie instrumentalnej (spektroskopowymi, elektroanalitycznymi, rozdzielczymi).

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W05	ma podstawową wiedzę teoretyczną o technikach spektrofotometrycznych i chromatograficznych oraz budowie i zasadzie działania instrumentów badawczych.
DŻ_W05	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii gazowej w analizie żywności i materiału biologicznego (zasady doboru kolumny detektora).
DŻ_W05	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii cieczowej w analizie żywności i materiału biologicznego (różnice w technikach fazy normalnej i odwróconej, dobór kolumny i eluentu)
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	posiada umiejętność rozróżniania technik chromatograficznych i ich potencjalnego zastosowania w analizie żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu techniki instrumentalnych w baniach żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Instrumentalne metody analityczne – wprowadzenie. Metody optyczne	1	1
W2	Metody spektroskopowe	5	3
W3	Metody elektroanalityczne	4	2
W4	Metody rozdzielcze	5	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	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	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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
5	Kłyszejko-Stefanowicz L.(red.). Ćwiczenia z biochemii. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999
6	Galus Z. Ćwiczenia rachunkowe z chemii analitycznej. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
7	Zgirski A., Gondko R. Obliczenia biochemiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Analiza instrumentalna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_62_L	MK_DPN_62_L
Przedmiot w języku angielskim: Instrumental analysis		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Chemia, biochemia

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami metod stosowanych w analizie instrumentalnej, technikami stosowanymi w analizie instrumentalnej (spektroskopowymi, elektroanalitycznymi, rozdzielczymi).

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W05	ma podstawową wiedzę teoretyczną o technikach spektrofotometrycznych i chromatograficznych oraz budowie i zasadzie działania instrumentów badawczych.
DŻ_W05	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii gazowej w analizie żywności i materiału biologicznego (zasady doboru kolumny detektora).
DŻ_W05	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii cieczowej w analizie żywności i materiału biologicznego (różnice w technikach fazy normalnej i odwróconej, dobór kolumny i eluentu)
DŻ_W05	ma wiedzę o zastosowaniu oznaczeń spektrofotometrycznych w badaniu żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	posiada umiejętność rozróżniania technik chromatograficznych i ich potencjalnego zastosowania w

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	analizie żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu techniki instrumentalnych w baniach żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Walidacja metod analitycznych	1	1
L2	Refraktometria i polarymetria	2	2
L3	Spektrofotometria UV/VIS. Turbidymetria i nefelometria	3	2
L4	Fotometria płomieniowa	2	1
L5	Konduktometria	3	1
L6	Pehametria i Potencjometria. Rodzaje elektrod	1	2
L7	Chromatografia bibułowa aminokwasów	2	1
L8	Chromatografia kolumnowa	3	1
L9	Chromatografia cienkowarstwowa	4	1
L10	Filtracja żelowa (sączenie molekularne)	2	1
L11	Metody elektroforetyczne	2	1
L12	Elektroforeza w żelu poliakrylamidowym	2	1
L13	Metody immunoenzymatyczne	2	2
L14	Wybrane współczesne metody analizy instrumentalnej	1	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Obsługa sprzętu analitycznego, praca z odczynnikami chemicznymi, praca z metodyką badawczą	Obsługa sprzętu analitycznego, praca z odczynnikami chemicznymi, 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	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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	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
5	Kłyszejko-Stefanowicz L.(red.). Ćwiczenia z biochemii. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1999
6	Galus Z. Ćwiczenia rachunkowe z chemii analitycznej. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
7	Zgirski A., Gondko R. Obliczenia biochemiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Integrowana produkcja roślin	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_63a_W	MK_DPN_63a_W
Przedmiot w języku angielskim: Integrated plants production		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	1	1	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu surowców roślinnych.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą zasad i metod integrowanej produkcji roślin.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Zna i rozumie zasady integrowanej produkcji roślin, w tym dotyczące lokalizacji, uprawy, nawożenia i ochrony.
DŻ_W04	Zna metody integrowanej produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i uprawnych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Potrafi dobrać metodę integrowanej produkcji roślin do gatunku i uwarunkowań środowiskowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Jest gotów do osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość surowców i produktów żywnościowych podczas procesu ich produkcji.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

kolokwium zaliczeniowe	kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Zasady i podstawy integrowanej produkcji roślin. Przepisy prawne integrowanej produkcji roślin w Polsce.	1	0,5
W2	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla warzyw gruntowych	1	0,5
W3	Lokalizacja plantacji i wybór stanowiska dla roślin sadowniczych	1	0,5
W4	Uprawa gleby zgodna z zasadami integrowanej produkcji roślin.	1	0,5
W5	Integrowane nawożenie roślin sadowniczych.	1	1
W6	Integrowane nawożenie roślin warzywniczych i roślin uprawnych.	1	1
W7	Metody integrowanej ochrony przed szkodnikami w technologiach produkcji roślin sadowniczych.	2	1
W8	Metody integrowanej ochrony przed szkodnikami w technologiach produkcji roślin warzywniczych i uprawnych.	2	1
W9	Metody integrowanej ochrony przed chorobami w technologiach produkcji roślin sadowniczych.	2	1
W10	Metody integrowanej ochrony przed chorobami w technologiach produkcji roślin warzywniczych i uprawnych.	2	1
W11	Metody integrowanej ochrony przed chwastami w technologiach produkcji roślin warzywniczych, sadowniczych i uprawnych.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
5	Jasińska Z., Kotecki A. Szczegółowa Uprawa Roślin; Wrocław 2003
6	Grzebisz W. Nawożenie roślin uprawnych. PWRiL, 2008.
7	Metodyki integrowanej produkcji roślin. IOR-PIB Poznań. https://piorin.gov.pl/publikacje/metodyki-ip/

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_63b_W	MK_DPN_63b_W
Przedmiot w języku angielskim: Sustainable development in food production		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	Czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Towaroznawstwo żywności".
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych".
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych”.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą zrównoważonych systemów produkcji żywności z niskim wpływem na środowisko, przyczyniających się do bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zdrowego życia dla obecnych i przyszłych pokoleń.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	zna zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W08	zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U12	potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U17	potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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 genetycznej i ekonomicznej.
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowa wiedza na temat produkcji żywności i żywienia, jej składu chemicznego determinującego zdrowotną jakość oraz wpływ na prawidłowy rozwój i funkcjonowanie organizmu.	2	1
W2	Istota rolnictwa ekologicznego. Rolnictwo ekologiczne w Polsce i na świecie.	2	1
W3	Ekologiczna produkcja zwierzęca.	2	1
W4	Sprawiedliwy Handel, Slow Food.	2	2
W5	Lokalna produkcja żywności, tradycyjna i regionalna żywność (chroniona nazwa pochodzenia (PDO-PDO), chronione oznaczenie geograficzne (Pgi-PGI); Gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS GTS).	2	1
W6	Zrównoważone diety i ich rola w żywieniu człowieka – dieta wegetariańska i pesco - wegetariańska, dieta śródziemnomorska, Nowa Dieta Nordycka.	3	2
W7	Lokalne rynki a zrównoważone produkty żywnościowe. Rola tych produktów w zdrowej diecie.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	Litwińczuk Z., Hodowla i użytkowanie bydła, PWRiL, Warszawa, 2005
2	Grykień 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 zrównoważonego, Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2017

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Przedmiot w języku polskim: Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPN_64_W	MK_DPN_64_W
Przedmiot w języku angielskim: Organization of work in dietetics and mass nutrition		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia zbiorowego "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Wstęp do praktyk "
Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - organizacji pracy w gabinecie dietetycznym - organizacji pracy w zakładzie żywienia zbiorowego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, jak również zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności, także wskutek działania czynników środowiskowych.
DŻ_W16	zna zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U14	potrafi zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	potrafi określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_U03	potrafi 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_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U15	potrafi rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
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.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego	4	2
W2	Podstawy organizowania pracy – najważniejsze zagrożenia w zakładzie gastronomicznym.	4	3
W3	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.	2	1
W4	Ocena funkcjonalności działów żywienia.	2	1
W5	Dokumentacja żywieniowa	2	1
W6	Podsumowanie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia wykonawcze do tej ustawy.
2	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
3	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
4	http://www.gis.gov.pl/
5	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. W sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
6	Zapór.L, Kowalska J. ZAGROŻENIA BIOLOGICZNE I CHEMICZNE w małych zakładach gastronomicznych. Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2010
7	Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. , Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.
8	Jarosz M.(red.nauk.) Praktyczny podręcznik dietetyki. , Wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.
9	Marcinkowski J.T., Klimberg A. (red.). Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	zawodach medycznych. , Wyd.Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPN_65_Ć	MK_DPN_65_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Organization of work in dietetics and mass nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	Obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia zbiorowego"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Wstęp do praktyk"

Cele przedmiotu	
Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - organizacji pracy w gabinecie dietetycznym - organizacji pracy w zakładzie żywienia zbiorowego.	
Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - podziału i dostępności surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, ich właściwej obróbki

	kulinarnej i przechowywania, walorów odżywczych i kulinarnych, - sposobów ich wykorzystania w żywieniu zdrowego i chorego człowieka.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zna zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zna zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W08	zna metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	potrafi określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_U03	potrafi 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
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się		
studia stacjonarne		studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisen

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach	3	1
L2	Podstawy organizowania pracy – najważniejsze zagrożenia w zakładzie gastronomicznym. Ćwiczenia w grupach.	3	1
L3	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L4	Ocena funkcjonalności działów żywienia. Ćwiczenia w grupach.	3	2

L5	Dokumentacja żywieniowa. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L6	Prawne aspekty funkcjonowania komercyjnych gabinetów dietetycznych. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L7	Organizacja pracy w komercyjnym gabinecie dietetycznym - różne modele. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L8	Organizacja pracy dietetyka w wariacie online - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L9	Organizacja pracy dietetyka cateringu dietetycznego - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach.	3	2
L10	Podsumowanie.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia wykonawcze do tej ustawy.			
2	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
3	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
4	http://www.gis.gov.pl/
5	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki
6	Zapór.L, Kowalska J. ZAGROŻENIA BIOLOGICZNE I CHEMICZNE w małych zakładach gastronomicznych. Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2010
7	Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. , Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.
8	Jarosz M.(red.nauk.) Praktyczny podręcznik dietetyki. , Wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.
9	Marcinkowski J.T., Klimberg A. (red.). Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych. , Wyd.Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Towaroznawstwo żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_66_W	MK_DPN_66_W
Przedmiot w języku angielskim: Food commodity science		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	1) Podstawy chemii surowców rolnych; 2) Podstawy biologii surowców rolnych; 3) Podstawy fizyki surowców rolnych.

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji i aktualnych regulacji prawnych związanych z produkcją i dystrybucją żywności;
C2	Scharakteryzowanie 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	Omówienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym i zasad nadzoru.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością; znakowanie żywności, normalizacja towarów; Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	5	3
W2	Grupy produktów spożywczych z uwzględnieniem ich analizy towaroznawczej. Składniki pokarmowe w produktach żywnościowych, zapotrzebowanie, występowanie i właściwości - białka, - węglowodany, - tłuszcze, - makro i mikroelementy, - witaminy, - woda.	5	3
W3	Żywność nowej generacji, Wymagania jakościowe, opakowania, transport.	5	3
W4	Żywność specjalnego przeznaczenia, żywność wygodna Wymagania jakościowe, opakowania, transport.	5	3
W5	Inne produkty węglowodanowe, koncentraty spożywcze, napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe i wody mineralne. Wymagania jakościowe, opakowania, transport.	5	3
W6	Użytki i przyprawy Wymagania jakościowe, opakowania, transport.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Towaroznawstwo żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_67_L	MK_DPN_67_L
Przedmiot w języku angielskim: Food commodity science		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy chemii surowców rolnych;
2	Podstawy biologii surowców rolnych;
3	Podstawy fizyki surowców rolnych

Cele przedmiotu	
C1	Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji i aktualnych regulacji prawnych związanych z produkcją i dystrybucją żywności;
C2	Scharakteryzowanie 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	Omówienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym i zasad nadzoru.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Mleko i przetwory z mleka; Technologia produkcji produktów mlecznych: napoje mleczne, śmietana, Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe	5	3
L2	Technologia produkcji produktów mlecznych: śmietanka, koncentraty mleczne, sery, desery mleczne; Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe	5	3
L3	Mięso i przetwory przemysłu mięsnego. Ryby i przetwory rybne. Owce morza. Wymagania jakościowe, opakowania, transport	5	3
L4	Owoce, warzywa, Przetwory z owoców i warzyw. Grzyby i przetwory grzybowe. Ziemniaki produkty przemysłu ziemniaczanego.	5	3
L5	Przetwory zbożowe. wyroby z mąki. Wymagania jakościowe, opakowania, transport	5	3
L6	Tłuszcze roślinne. Produkty do smarowania pieczywa. Wymagania jakościowe, opakowania, transport	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	32	25	32

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Kołożyn Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP 2004.
2	Świderski F. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. SGGW, 2010.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6	Czasopisma branżowe

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kwalifikowana pierwsza pomoc	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_68a_W	MK_DPN_68a_W
Przedmiot w języku angielskim: Qualified first aid		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	Student zna sposoby rozpoznawania stanów zagrożenia zdrowia i życia, posiada wiedzę z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i oceny miejsca zdarzenia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Student potrafi ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia
DŻ_U01	Student potrafi wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Student wskazuje gotowość niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia

Symbol efektu	Efekty uczenia się		
	życia i zdrowia		

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy, ocena bezpieczeństwa, ocena miejsca zdarzenia, wezwanie służb ratowniczych, aspekty prawne udzielania pierwszej pomocy	2	1
W2	Stany zagrożenia życia nieurazowe: zadławienie (FBAO), ostre zespoły wieńcowe, udar mózgu, napad drgawek, omdlenie, reakcja alergiczna, poszkodowany nieprzytomny	4	2
W3	Stany zagrożenia życia urazowe: sposoby zabezpieczania krwotoków, pierwsza pomoc w oparzeniach, zasady postępowania z poszkodowanym porażonym przez prąd, ciało obce w ciele poszkodowanego, urazy kończyn, amputacje	3	2
W4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych, zasady użycia automatycznego defibrylatora zewnętrznego	4	2
W5	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci	1	1
W6	Psychologiczne aspekty działań ratunkowych	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa

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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Andres J., <i>Wytyczne resuscytacji</i> , Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016
2	Chrząszczewska A., <i>Bandażowanie</i> , Warszawa 2016
3	Goniewicz M., <i>Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów</i> , Warszawa 2012
4	Sowizdraniuk J. i P., <i>Zanim przyjedzie pogotowie. Podręcznik do kursu pierwszej pomocy</i> , Gliwice 2016
5	Zawadzki A., <i>Medycyna ratunkowa i katastrof</i> , Warszawa 2011

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kwalifikowana pierwsza pomoc	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_68b_Ć	MK_DPN_68b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Qualified first aid		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	Student zna sposoby rozpoznawania stanów zagrożenia zdrowia i życia, posiada wiedzę z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i oceny miejsca zdarzenia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Student potrafi ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia
DŻ_U01	Student potrafi wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Student wskazuje gotowość niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia życia i zdrowia

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach	Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS	6	4
ĆW2	Stany zagrożenia życia nieurazowe – ćwiczenia scenariuszy symulacyjnych	2	2
ĆW3	Stany zagrożenia życia urazowe – ćwiczenia umiejętności zabezpieczenia poszkodowanego urazowego oraz scenariuszy sytuacyjnych	2	1
ĆW4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci – algorytm BLS	2	1
ĆW5	Scenariusze sytuacyjne – ćwiczenia postępowania w stanach zagrożenia życia urazowych i nieurazowych w sytuacji symulowanej	3	1
ĆW1	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS	6	4
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
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	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	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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	30	30	30	30
Summaryczna 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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Pierwsza pomoc przedmedyczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_69a_W	MK_DPN_69a_W
Przedmiot w języku angielskim: First medical aid		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie do rozpoznania stanu zagrożenia życia u poszkodowanego oraz udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrażających zdrowiu i życiu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	Student zna sposoby rozpoznawania stanów zagrożenia zdrowia i życia, posiada wiedzę z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i oceny miejsca zdarzenia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Student potrafi ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia
DŻ_U01	Student potrafi wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Student wskazuje gotowość niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	życia i zdrowia

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy, ocena bezpieczeństwa, ocena miejsca zdarzenia, wezwanie służb ratowniczych, aspekty prawne udzielania pierwszej pomocy	2	1
W2	Stany zagrożenia życia nieurazowe: zadławienie (FBAO), ostre zespoły wieńcowe, udar mózgu, napad drgawek, omdlenie, reakcja alergiczna, poszkodowany nieprzytomny	4	2
W3	Stany zagrożenia życia urazowe: sposoby zabezpieczania krwotoków, pierwsza pomoc w oparzeniach, zasady postępowania z poszkodowanym porażonym przez prąd, ciało obce w ciele poszkodowanego, urazy kończyn, amputacje	3	2
W4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych, zasady użycia automatycznego defibrylatora zewnętrznego	4	2
W5	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci	1	1
W6	Psychologiczne aspekty działań ratunkowych	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, fantom do nauki resuscytacji osób dorosłych, fantom do nauki resuscytacji dzieci, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa

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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Andres J., <i>Wytyczne resuscytacji, Polska Rada Resuscytacji</i> , Kraków 2016
2	Chrząszczewska A., <i>Bandażowanie</i> , Warszawa 2016
3	Goniewicz M., <i>Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów</i> , Warszawa 2012
4	Sowizdraniuk J. i P., <i>Zanim przyjedzie pogotowie. Podręcznik do kursu pierwszej pomocy</i> , Gliwice 2016
5	Zawadzki A., <i>Medycyna ratunkowa i katastrof</i> , Warszawa 2011

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Pierwsza pomoc przedmedyczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_69b_Ć	MK_DPN_69b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: First medical aid		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie do rozpoznawania stanu zagrożenia życia u poszkodowanego oraz udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrażających zdrowiu i życiu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	Student zna sposoby rozpoznawania stanów zagrożenia zdrowia i życia, posiada wiedzę z zakresu udzielania pierwszej pomocy oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i oceny miejsca zdarzenia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Student potrafi ocenić objawy zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia
DŻ_U01	Student potrafi wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową oraz bezpiecznie użyć automatyczny defibrylator zewnętrzny
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Student wskazuje gotowość niesienia pierwszej pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia życia i zdrowia

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach	Zaliczenie scenariusza praktycznego (stan zagrożenia życia oraz resuscytacja krążeniowo-oddechowa z użyciem AED), frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych z użyciem automatycznego defibrylatora zewnętrznego – algorytm BLS	6	4
ĆW2	Stany zagrożenia życia nieurazowe – ćwiczenia scenariuszy symulacyjnych	2	2
ĆW3	Stany zagrożenia życia urazowe – ćwiczenia umiejętności zabezpieczenia poszkodowanego urazowego oraz scenariuszy sytuacyjnych	2	1
ĆW4	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci – algorytm BLS	2	1
ĆW5	Scenariusze sytuacyjne – ćwiczenia postępowania w stanach zagrożenia życia urazowych i nieurazowych w sytuacji symulowanej	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
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	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	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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Andres J., Wytyczne resuscytacji, Polska Rada Resuscytacji, Kraków 2016
2	Chrzęszczewska A., Bandażowanie, Warszawa 2016
3	Goniewicz M., Pierwsza pomoc. Podręcznik dla studentów, Warszawa 2012

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
4	Sowizdraniuk J. i P., Zanim przyjedzie pogotowie. Podręcznik do kursu pierwszej pomocy, Gliwice 2016
5	Zawadzki A., Medycyna ratunkowa i katastrof, Warszawa 2011

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka angielskiego I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_16a_Ć	MK_DPN_16a_Ć
Przedmiot w języku angielskim: English Language		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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				

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
W01	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
U01	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
U02	potrafi korzystać ze słowników ogólnych i specjalistycznych oraz innych (np. elektronicznych) źródeł informacji
U03	potrafi uczestniczyć w dyskusji na znane tematy, ilustrować ogólne wypowiedzi przykładami, prowadzić proste negocjacje, potrafi napisać streszczenie przeczytanego tekstu, na podstawie przykładowych tekstów zredagować i napisać własny tekst użytkowy, np. życiorys, podanie lub plan prezentacji naukowej
U04	komunikuje się werbalnie w mowie i piśmie w sposób przejrzysty i zrozumiały, także w języku obcym na poziomie B1+/B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
U05	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Prezentacja dotycząca żywienia (na zaliczenie).	Prezentacja dotycząca żywienia (na zaliczenie).
Egzamin końcowy w formie testu.	Egzamin końcowy w formie testu.
Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.	Ocena pracy studenta ze względu na wyniki testów, aktywność na zajęciach, zaangażowanie w pracę indywidualną i grupową, frekwencję na zajęciach.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Praca – zawody, obowiązki, wymagania, doświadczenie zawodowe. Rynek pracy – możliwości w Polsce i za granicą. Zarobki i rozwój zawodowy.	4	
ĆW 2	Wygląd zewnętrzny. Autoprezentacja. Czasownik modalny „should”. Preferencje konsumenckie.	4	
ĆW 3	Powtórzenie wiadomości i test gramatyczno-leksykalny.	2	
ĆW 4	Zaburzenia odżywiania – wybrane rodzaje, ich przyczyny, sposoby leczenia. Alkohol w diecie – efekty działania na organizm. Tryb życia ludzi w Polsce – sport, żywienie, trendy.	6	
ĆW 5	Charakterystyka wybranych diet w tym – dieta śródziemnomorska, dieta wegetariańska IF – post przerywany, białkowa, ketogeniczna. Układanie menu w oparciu o zalecenia dietetyczne wybranego modelu żywienia, makroskładniki i kaloryka.	6	
ĆW 6	Artykuły z internetu oraz prasy anglojęzycznej dotyczącej dietetyki – streszczanie, układanie pytań, odpowiedzi i dyskusja.	4	

ĆW 7	Prezentacje przygotowane przez studentów dotyczące wybranej tematyki żywieniowej omawianej na lektoracie w ciągu toku nauki.	4	
Suma godzin:		30	

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	18	25	15
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	16	26
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	51	51
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1,7	1,7

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	„Roadmap”, wyd. Pearson Longman, 2019
2	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
4	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Lektorat języka niemieckiego IV	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_70b_Ć	MK_DPN_70b_Ć
Przedmiot w języku angielskim: German Language Course		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 dla potrzeb akademickich w obszarze nauk medycznych
C2	Rozwijanie sprawności językowych niezbędnych w środowisku akademickim na kierunkach medycznych
C3	Wspomaganie pracy własnej w zakresie języka specjalistycznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W20	dysponuje odpowiednią do poziomu wiedzą językową na tematy ogólne (z życia prywatnego i społecznego), na wybrane problemy współczesnego świata i, w ograniczonym zakresie, w obszarze naukowym (specjalistycznym), niezbędną w komunikacji (pisemnej i ustnej)
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych działań
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	używa języka specjalistycznego i porozumiewa się w sposób klarowny i spójny z osobami pochodzącymi z różnych środowisk

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego test pisemny	praca wykonana na zajęciach (np. praca indywidualna, w parach, zespołach i wypowiedzi w formie pisemnej lub ustnej) wykonane prace domowe (wypowiedzi w formie pisemnej i/lub ustnej - w tym dłuższy tekst w formie autoprezentacji oraz na zadany temat z życia codziennego i zawodowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW 1	Prezentacje ustne: autentyczność wypowiedzi, zakupy i pieniądze, konsumpcja a środowisko naturalne, gospodarka, mówienie o zakupach, mówienie o etyce w dietetyce, rozumienie globalne, koncentrowanie się na treści i logicznych powiązaniach, a nie na pojedynczych słowach.	6	2
ĆW 2	Rozumienie tekstu o konsumpcji i aspektach etycznych; rozwiązanie quizu na podstawie tekstu.	4	4
ĆW 3	Tekst pisemny: formalna wiadomość online; jasność i precyzja przekazu; formalna wiadomość tekstowa online.	5	2
ĆW 4	Rozwijanie umiejętności krytycznego myślenia: czytanie między wierszami; rozwijanie pewności siebie; poszukiwanie synonimów, większa świadomość językowa, rozumienie różnych akcentów u nienatywnych użytkowników języka niemieckiego.	6	3
ĆW 5	Kreatywność, kreatywne myślenie, inspiracje, reklama; cechy charakteru (przymiotniki), prezentacje ustne: wspomaganie kluczowych treści slajdami.	4	2
ĆW 6	Rozwijanie umiejętności krytycznego myślenia podtrzymywanie argumentów, ćwiczenie koncentracji, wiedza na temat ludzkiego ciała i możliwości zmian, poszukiwanie inspiracji.	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne	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	30	18	30	18

formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze				
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	60	60
Summaryczna 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	<i>Keynote</i> David Bohlke, Helen Stephenson, Paul Dummet, wyd. National Geographic
2	<i>Food Service Industries</i> , Virginia Evans, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
3	<i>Carrer Paths: Nutrition and Dietetics</i> , Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing
4	<i>English for Dietetics</i> , Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL
6	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa II	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_71_Ć	MK_DPN_71_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Professional practice II		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	II
	obieralny		semestr studiów	czwarty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
praktyka	300	300	10	10	10	10

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Odbyty praktyka I

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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W16	zna zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wyborze suplementu diety.
DŻ_U14	stosuje wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznaje zagrożenia wynikające z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyk	frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyk

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1-300	Praktyka z technologii potraw: - poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia, -zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, usytuowaniem poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt, zasadami bhp, -ocenę warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz ocenę przygotowania zakładu do prowadzonej działalności, -poznanie funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP, -organizację pracy w magazynie żywności, ocenę funkcjonalności magazynu oraz gospodarki magazynowej, -poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia, -ocenę właściwości sensorycznych żywności oraz ocenę organoleptyczną potraw -poznanie warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie -ocenę surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i stosowanie -obróbkę wstępną surowców jako etap procesu technologicznego, znaczenie tej czynności, -obróbkę cieplną w technologii potraw, jej wpływ na zmiany zachodzące w żywności, -inne czynności wykonywane podczas przygotowania potraw	150	150
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych: -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 edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni, -wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	150	150

Suma godzin:		300	300

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	Praktyka

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	280	280	280	280
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Brak

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Metody oceny stanu odżywienia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_72_SD_W	MK_DPN_72_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Methods for assessing nutritional status		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka
2	Podstawowa wiedza dotycząca funkcji fizjologicznych makro- i mikroskładników..

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywienia oraz ich praktycznym zastosowaniem.
C2	Przedstawienie zależności pomiędzy stanem odżywienia a stanem zdrowia oraz skutków zaburzeń stanu odżywienia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	Zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	nich posiłków.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –Zaliczenie z oceną	Praca pisemna - Zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie. Definicja stanu odżywienia, zaburzeń odżywienia. Cel przeprowadzania oceny stanu odżywienia, klasyfikacja metod.	2	1
W2	Zapotrzebowanie organizmu na energię oraz makroskładniki. Podstawowa przemiana materii. Ocena stanu odżywienia za pomocą wywiadu ogólnego, wywiadu żywieniowego oraz badania lekarskiego.	3	2
W3	Budowa składu ciała. Metody antropometryczne służące do oceny stanu odżywienia. Ocena stanu odżywienia metodą bioimpedancji elektrycznej. Wykorzystanie markerów biochemicznych w ocenie stanu odżywienia.	3	2
W4	Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży. Siatki centylowe. Ocena stanu odżywienia osób starszych. Skala MNA. Ocena stanu odżywienia grup ludności – statystyka demograficzno – zdrowotna.	2	2
W5	Zaburzenia stanu odżywienia – niedożywienie. Definicja, podział, kryteria rozpoznania. Skutki niedożywienia.	2	1
W6	Zaburzenia stanu odżywienia – nadwaga i otyłość. Charakterystyka, kryteria rozpoznania, konsekwencje zdrowotne.	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Jarosz M.: Praktyczny poradnik dietetyki
2	Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Metody oceny stanu odżywienia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_73_SD_L	MK_DPN_73_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Methods for assessing nutritional status		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka
2	Podstawowa wiedza dotycząca funkcji fizjologicznych makro- i mikroskładników.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywienia oraz ich praktycznym zastosowaniem
C2	Przedstawienie zależności pomiędzy stanem odżywienia a stanem zdrowia oraz skutków zaburzeń stanu odżywienia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	Zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	nich posiłków.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Obliczanie zapotrzebowania na energię, makroskładniki. Wyliczanie PPM – zajęcia praktyczne.	5	3
ĆW2	Opracowanie własnego kwestionariusza wywiadu ogólno-żywnieniowego. Przeprowadzanie wywiadu – ćwiczenia.	5	3
ĆW3	Wykonywanie pomiarów antropometrycznych i wyliczanie wskaźników dla oceny stanu odżywienia na ich podstawie, interpretacja wyników.	5	3
ĆW4	Ocena stanu odżywienia metodą bioimpedancji elektrycznej – ćwiczenia praktyczne.	5	3
ĆW5	Analiza wyników badań biochemicznych pod kątem oceny stanu odżywienia – zajęcia praktyczne. Praktyczne wykorzystanie siatek centylowych w ocenie stanu odżywienia dzieci i młodzieży.	5	3
ĆW6	Ocena stanu odżywienia za pomocą skali MNA – interpretacja wyników. Opracowywanie zaleceń dietetycznych w przypadku zaburzeń stanu odżywienia – niedożywieniu lub otyłości.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	17	15	17

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Jarosz M.: Praktyczny poradnik dietetyki
2	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6	Czasopisma branżowe

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_74_SD_W	MK_DPN_74_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ogólna technologia żywności"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie 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	Nabycie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze certyfikacyjnej wyrobu i procesu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywcy żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Normalizacja, standaryzacja, certyfikacja – wprowadzenie.	1	1
W2	Przegląd norm, standardów i certyfikatów dotyczących żywności.	2	1
W3	Organizacje normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne w zakresie żywności funkcjonujące na poziomie światowym, europejskim i krajowym.	2	1
W4	Procedury normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne.	4	3
W5	Audity – rodzaje.	2	1
W6	Audity – przebieg.	2	1
W7	Audity – wymagania w stosunku do audytora.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	36	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
Summaryczna 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	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_75_SD_Ć	MK_DPN_75_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	Obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ogólna technologia żywności"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie 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	Nabycie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze certyfikacyjnej wyrobu i procesu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	zna metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zna zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zna zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	zna metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U11	potrafi wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U17	potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Zajęcia organizacyjne. Wprowadzenie do przedmiotu. Wybór tematów do opracowania prezentacji .	1	1
ĆW2	Obligatoryjność i dobrowolność norm w przemyśle żywnościowym.	2	1
ĆW3	Procedura certyfikacji – podstawowa dokumentacja.	2	1
ĆW4	Opracowanie planu i programu auditu.	2	1
ĆW5	Przebieg auditu.	2	1
ĆW6	Audit systemu – studium przypadku.	2	1
ĆW7	Audit produktu – studium przypadku.	2	1
ĆW8	Prezentacje opracowanych projektów.	2	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne

studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36
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	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przechowalnictwo żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_76a_SD_W	MK_DPN_76a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Food storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	Piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki -	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	2	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	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 przechowalnictwowych oraz sposoby zachowania trwałości produktów

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Test wiedzy z zakresu wykładu	Test wiedzy z zakresu wykładu

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja	2	2
W2	Fizjologiczne procesy i czynniki chorobotwórcze roślin podczas przechowywania	2	2
W3	Czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą	3	2
W4	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja	3	2
W5	Meble chłodnicze – omówienie i znaczenie	4	2
W6	Wytwornice do lodu i sposób wykorzystania	4	2
W7	Stosowanie skroplonych gazów w przechowalnictwie	4	2
W8	Wybrane zagadnienia z termodynamiki	4	2
W9	Metody schładzania żywności	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	30	18	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:		0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka, Autor, Redaktor:Franciszek Adamicki,Zbigniew Czerko, Wydawca:PWRIŁ, Warszawa 2002, wyd. 1
2	Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig Henryk, Przysławski Juliusz, Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019
3	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowalnictwo owoców. Wyd. PWRIŁ, Warszawa
4	Adamicki F., Czerko Z., 2002r., "Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka", wyd. PWRIŁ,
5	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych
6	Szysło, J. 2002. Techniki i technologie w przechowalnictwie zbóż. Wyd. IBMER, Warszawa
7	Gajewski M., 2001r., "Przechowalnictwo warzyw", wyd. SGG

Karta (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** Dietetyka i doradztwo żywieniowe**Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przechowywalność żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_76b_SD_L	MK_DPN_76b_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Food storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania produktów spożywczych i roślin

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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość
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
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II	Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Podstawowe zagadnienia z przechowywania	3	2
L2	Kontrola warunków przechowywania	3	2
L3	Opakowania stosowane w przechowywaniu	3	2
L4	Sposoby przechowywania warzyw	3	2
L5	Fizjologiczne procesy roślin podczas przechowywania	3	2
L6	Zapotrzebowanie na moc chłodniczą	3	2
L7	Czynniki i ciecze chłodzące w przechowywaniu	4	2
L8	Przechowywanie mięsa	4	2
L9	Przechowywanie owoców i warzyw	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe

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 semestrze	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	45	57
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Przechowywalność żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Systherm</u> Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3	Przechowywalność 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	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowywalność owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa
6	Adamicki F., Czerko Z., 2002r., "Przechowywalność warzyw i ziemniaka", wyd. PWRiL,
7	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych
8	Szyszko, J. 2002. Techniki i technologie w przechowywalnictwie zbóż. Wyd. IBMER, Warszawa
9	Gajewski M., 2001r., "Przechowywalność warzyw", wyd. SGG

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Utrwalanie i przechowywanie żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_77a_SD_W	MK_DPN_77a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Food preservation and storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość żywności roślinnej i zwierzęcej nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania roślin i produktów spożywczych

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie podstawowych informacji z zakresu przechowywania żywności
C2	Rozwiązania techniczne obiektów przechowalniczych oraz sposoby zachowania trwałości produktów
C3	Zapoznanie z technikami przechowywania produktów roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących po przetworzeniu żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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 genetycznej i ekonomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Test wiedzy z zakresu wykładu	Test wiedzy z zakresu wykładu

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Sposoby przechowywania warzyw	5	3
W2	Przechowywanie i termin zbioru owoców	5	3
W3	Sposoby utrwalania mięs i wędlin	4	3
W4	Fizyczne metody konserwacji żywności	4	3
W5	Chemiczne metody konserwacji żywności	4	2
W6	Fizyko-chemiczne metody konserwacji żywności	4	2
W7	Wpływ sposobu pakowania żywności na długość przechowywania	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	27	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Przechowywalność żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Systron</u> Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowywalność owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa
4	BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSTI, Stanisław Kowalczyk, Wydawca: PWN, Rok wydania: 2016 Wydanie: I
5	Technologia przetwórstwa mięsa. Podręcznik. Klasa 3. Szkoła zawodowa (okładka miękka), Olszewski Adam, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018
6	Towaroznawstwo i przechow. żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, 2015
7	Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Adam Olszewski, 2016, Wydawnictwo Wnt

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Utrwalanie i przechowywanie żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_77b_SD_L	MK_DPN_77b_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Food preservation and storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość żywności roślinnej i zwierzęcej nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania roślin i produktów spożywczych

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie podstawowych informacji z zakresu przechowywania żywności
C2	Rozwiązania techniczne obiektów przechowalniczych oraz sposoby zachowania trwałości produktów
C3	Zapoznanie z technikami przechowywania produktów roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących po przetworzeniu żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakownictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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 genetycznej i ekonomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca na zajęciach, test wiedzy I, II	Praca na zajęciach, test wiedzy I, II

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Technologie bezodpadowe w utrwalaniu żywności	5	3
L2	Woda występująca w żywności i jej aktywność	5	3
L3	Utrwalanie żywności metodą suszenia	5	3
L4	Proces pasteryzacji i jego znaczenie	5	3
L5	Sterylizacja metodą UHT	5	3
L6	Przechowywanie żywności - metody	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca na zajęciach, filmy pokazowe	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca na zajęciach, filmy pokazowe

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 semestrze	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	45	57
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Przechowywalność żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Systherm</u> Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowywalność owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa
4	BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSTCI, Stanisław Kowalczyk, Wydawca: PWN, Rok wydania: 2016 Wydanie: I
5	Technologia przetwórstwa mięsa. Podręcznik. Klasa 3. Szkoła zawodowa (okładka miękka), Olszewski Adam, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018
6	Towaroznawstwo i przechow. żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, 2015
7	Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Adam Olszewski, 2016, Wydawnictwo Wnt

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietetyka pediatryczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_78_SD_W	MK_DPN_78_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Pediatric dietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	
	obieralny		semestr studiów	

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energie i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	posiada wiedzę o specyfice żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka
DŻ_W01	posiada wiedzę o modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	umie ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawy żywienia w patologii ciąży.	2	1
W2	Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne).	2	1
W3	Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia.	3	2
W4	Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji, oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt.	4	2
W5	Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego oraz diet eliminacyjnych	4	2
W6	Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci.	5	4
W7	Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii.	5	3
W8	Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Szajewska M., Albrecht P., 2009r., "Jak żywić niemowlęta i małe dzieci", wyd. Wyd. Lek. PZWL Warszawa ,
2	Spodaryk M., 2001r., "Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci", wyd. Wyd. UJ Kraków,
3	Jarosz M., Bułhak- Jachimeczyk B. , 2008r., "Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych", wyd. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa
4	Krawczyński M., 2008r., "Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie", wyd. Wyd. Help - Med. Kraków
5	Ciборowska H., Rudnicka A., 2007r., "Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka", wyd. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietetyka pediatryczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_79_SD_Ć	MK_DPN_79_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Pediatric dietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energie i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	posiada wiedzę o specyfice żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka
DŻ_W01	posiada wiedzę o modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	umie ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja, projekt	Kolokwia, frekwencja, projekt

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Zapoznanie z programem zajęć, zasadami pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie z zasadami BHP podczas realizacji zajęć	1	1
ĆW2	Żywienie kobiety ciężarnej i niemowlęcia. Opracowanie rekomendacji żywieniowych dla kobiety ciężarnej. Planowanie i ocena jadłospisu dla ciężarnej i niemowlęcia. Analiza różnic składu mieszanek mleka modyfikowanego	5	2
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.	6	3
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.	6	4
ĆW5	Żywienie dziecka chorego na fenylketonurię i otyłego. Planowanie i ocena jadłospisu dla dziecka z fenylketonurią i dla dziecka otyłego.	6	4
ĆW6	Żywienie dziecka z cukrzycą. Planowanie i ocena jadłospisu dla dziecka z cukrzycą. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i wymienników białkowo-tłuszczowych w planowaniu jadłospisu	6	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Dyskusja, praca nad projektem	Dyskusja, praca nad projektem

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 semestrze	10	15	10	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	20	27
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	Szajewska M., Albrecht P., 2009r., "Jak żywić niemowlęta i małe dzieci", wyd. Wyd. Lek. PZWL Warszawa ,
2	Spodaryk M., 2001r., "Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci", wyd. Wyd. UJ Kraków,
3	Jarosz M., Bułhak- Jachimeczyk B. , 2008r., "Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych", wyd. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa
4	Krawczyński M., 2008r., "Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie", wyd. Wyd. Help - Med. Kraków
5	Ciборowska H., Rudnicka A., 2007r., "Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka", wyd. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zioła i przyprawy w żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_80a_SD_W	MK_DPN_80a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Herbs and spices in food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki -	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Zapoznanie z różnorodnością roślin leczniczych oraz specyfiką preferowanych przez nie warunków siedliskowych
2	Przedstawienie popularnych ziół i sposobów przechowywania i konserwacji
3	Zastosowanie ziół w celach poprawy smaku i aromatu (przyprawy)

Cele przedmiotu	
C1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu botaniki, biochemii, fizjologii.
C2	Ma wiedzę w powiązaniu z zastosowaniem produktów i surowców w przetwarzaniu żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
test wiedzy z zakresu wykładu	test wiedzy z zakresu wykładu

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Ziołolecznictwo na przełomie wieków	3	2
W2	Zbiór ziół ze stanowisk naturalnych	3	2
W3	Charakterystyka wybranych ziół uprawianych w Polsce i na Świecie	3	2
W4	Znaczenie lecznicze wybranych ziół na choroby	3	1
W5	Charakterystyka roślin (przypraw) występujących w Polsce	2	1
W6	Znaczenie kulinarne ziół z różnych rejonów świata	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Kaszak A. 1991. Lecznicze właściwości roślin uprawnych, PWRiL, W-wa
2	Rumińska A. 1990. Rośliny lecznicze i specjalne – wiadomości ogólne. Wyd. SGGW-AR.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zioła i przyprawy w żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_80b_SD_Ć	MK_DPN_80b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Herbs and spices in food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	-	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Zapoznanie z różnorodnością roślin leczniczych oraz specyfiką preferowanych przez nie warunków siedliskowych
2	Przedstawienie popularnych ziół i sposobów przechowywania i konserwacji
3	Zastosowanie ziół w celach poprawy smaku i aromatu (przyprawy)

Cele przedmiotu	
C1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu botaniki, biochemii, fizjologii.
C2	Ma wiedzę w powiązaniu z zastosowaniem produktów i surowców w przetwarzaniu żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II	Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Charakterystyka ziół korzeniowych o znaczeniu gastronomicznym	2	1
ĆW 2	Ocena organoleptyczna wybranych gatunków ziół	2	1
ĆW 3	Rozpoznawanie gatunków ziół i przypraw	3	2
ĆW 4	Zastosowanie wybranych ziół w lecznictwie ludowym	2	1
ĆW 5	Zastosowanie przypraw w doprawianiu potraw	2	2
ĆW 6	Przyprawy a znaczenie bakteriobójcze w żywieniu człowieka	2	1
ĆW 7	Zastosowanie ziół w dietetyce i żywieniu człowieka	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca w grupie	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, praca w grupie

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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Kaszak A. 1991. Lecznicze właściwości roślin uprawnych, PWRiL, W-wa
2	Rumińska A. 1990. Rośliny lecznicze i specjalne – wiadomości ogólne. Wyd. SGGW-AR.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Przedmiot w języku polskim: Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_81a_SD_W	MK_DPN_81a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Nutritional education and health promotion		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	III
	Obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu Kliniczny zarys chorób
Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie student do efektywnego promowania zdrowego stylu życia. Przekazanie wiedzy z zakresu planowania zajęć z edukacji zdrowotnej i żywieniowej, w różnych grupach wiekowych. Przybliżenie najważniejszych zagrożeń zdrowia oraz sposobów zapobiegania najczęściej występującym chorobom.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
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.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Definicje: zdrowia, stylu życia, edukacji żywieniowej i zdrowotnej. Modele zdrowia, mierniki i wskaźniki zdrowia	2	2
W2	Różne uwarunkowania zdrowia Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, modele zachowań zdrowotnych.	2	1
W3	Styl życia, zachowania prozdrowotne i antyzdrowotne. Zagrożenia zdrowia związane ze stylem życia. Miejsce aktywności fizycznej wśród innych zachowań zdrowotnych.	3	1
W4	Problemy zdrowia publicznego – otyłość i nadwaga, palenie papierosów Zasady treningu zdrowotnego osób dorosłych	3	2
W5	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia.	3	2
W6	Podsumowanie. Zaliczenie końcowe.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2007.
2	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej. SGGW, Warszawa 1996
3	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, 2007.
4	Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009
5	Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997.
6	Charzyńska-Gula M.: Edukacja zdrowotna rodziny. Stowarzyszenie na Rzecz Promocji Zdrowia i Profilaktyki Chorób Układu Krążenia, Lublin 2002.
7	Drabik J. Aktywność fizyczna w edukacji zdrowotnej społeczeństwa. Cz. I. Gdańsk: AWF, 1995. 3..
8	Drabik J. Aktywność, sprawność i wydolność fizyczna jako mierniki zdrowia człowieka. Gdańsk: AWF, 1997.
9	Drabik J., Resiak M. (red.). Styl życia w promocji zdrowia. Gdańsk: AWFIS, 2010
10	Karski J. B. Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. CeDeWu, 2003
11	Karski J.B. i wsp. Promocja zdrowia. Warszawa: IGNIS, 1999.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_81b_SD_Ć	MK_DPN_81b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Nutritional education and health promotion		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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	Przygotowanie student do efektywnego promowania zdrowego stylu życia. Przekazanie wiedzy z zakresu planowania zajęć z edukacji zdrowotnej i żywieniowej, w różnych grupach wiekowych
Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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 skutek działania czynników środowiskowych.

DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
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.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się		
studia stacjonarne		studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisen

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawowe pojęcia; zdrowie i jego uwarunkowania. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Ćwiczenie w grupach.	2	2
ĆW2	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach	2	1
ĆW 3	Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach	3	1
ĆW 4	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia. Ćwiczenie w grupach	3	2
ĆW 5	Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych. Ćwiczenie w grupach	3	2

ĆW 6	Podsumowanie.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	10	11
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2007.
2	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej. SGGW, Warszawa 1996
3	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, 2007.
4	Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009
5	Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997.
6	Charzyńska-Gula M.: Edukacja zdrowotna rodziny. Stowarzyszenie na Rzecz Promocji Zdrowia i Profilaktyki Chorób Układu Krążenia, Lublin 2002.
7	Drabik J. Aktywność fizyczna w edukacji zdrowotnej społeczeństwa. Cz. I. Gdańsk: AWF, 1995. 3..
8	Drabik J. Aktywność, sprawność i wydolność fizyczna jako mierniki zdrowia człowieka. Gdańsk: AWF, 1997.
9	Drabik J., Resiak M. (red.). Styl życia w promocji zdrowia. Gdańsk: AWF i S, 2010
10	Karski J. B. Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. CeDeWu, 2003
11	Karski J.B. i wsp. Promocja zdrowia. Warszawa: IGNIS, 1999.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Farmakologia i interakcje leków z żywnością	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_82a_SD_W	MK_DPN_82a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Pharmacology and drug interactions with food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	W zakresie wiedzy - Podstawowa wiedza z fizjologii, biochemii i biologii.
2	W zakresie umiejętności - Umiejętność aktywnego słuchania, realizowanie wymagań.
3	W zakresie kompetencji społecznych - Dostosowanie do stawianych wymagań, kultura osobista.

Cele przedmiotu	
C1	poznanie mechanizmów i skutków działania leków na organizm człowieka
C2	opanowanie wiedzy na temat wpływu składników odżywczych na działanie leków.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W12	Student zna mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U10	Student potrafi określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K09	zrozumienia 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna - ocena	Praca pisemna – ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Postacie leków, rodzaje dawek. Drogi podawania i wydalania leków. Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. Mechanizmy działania leków.	5	3
W2	Leki a suplementy diety.	2	1
W3	Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe.	2	1
W4	Zależności lekowe i narkomanie. Leki wywołujące uzależnienia. Inne substancje o działaniu uzależniającym.	3	2
W5	Podstawy chemioterapii zakażeń drobnoustrojami. Probiotyki, prebiotyki. Interakcje antybiotyków z żywnością i alkoholem.	3	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	34	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Farmakologia - red. Grażyna Rajtar-Cynke, wyd. PZWL, Warszawa 2015r, wydanie III
2	Mikroskładniki odżywcze. Uwe Grober, wyd. MedPharm, Wrocław 2010
3	Interakcje leków z żywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016
4	Kompendium Farmakologii i Farmakoterapii. W. Buczek, A. Danysz, wyd. Edra, wydanie 6.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Farmakologia i interakcje leków z żywnością	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_82b_SD_Ć	MK_DPN_82b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Pharmacology and drug interactions with food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	W zakresie wiedzy - Podstawowa wiedza z fizjologii, biochemii i biologii.
2	W zakresie umiejętności - Umiejętność aktywnego słuchania, realizowanie wymagań.
2	W zakresie kompetencji społecznych - Dostosowanie do stawianych wymagań, kultura osobista.

Cele przedmiotu	
C1	W wyniku procesu kształcenia student zdobywa wiedzę na temat stosowanych postaci leków, sposobach ich wprowadzania do organizmu i wynikających z tego efektów,
C2	Student zdobywa wiedzę na temat podstawowych zagadnień farmakokinetyki i farmakodynamiki leków,
C3	Student zdobywa wiedzę na temat grup leków stosowanych w schorzeniach różnych układów, szczególnie układu pokarmowego oraz na temat leków wpływających na procesy regulacyjne organizmu, gospodarkę hormonalną, elektrolitową, jak również witamin i mikrośladników, działania używek i środków odurzających

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W12	Student zna mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U10	Student potrafi określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K09	zrozumienia 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
przygotowanie prezentacji, referatu gotowość odpowiedzi na zadany temat, aktywność w dyskusji	przygotowanie prezentacji, referatu gotowość odpowiedzi na zadany temat, aktywność w dyskusji

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Interakcje leków z pożywieniem.	2	2
ĆW2	Leki wpływające na czynność wydzielniczą przewodu pokarmowego, leki stosowane w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy, leki wpływające na odruch wymiotny. Leki żółciopędne i żółciotwórcze.	2	2
ĆW3	Hormony przysadki mózgowej i kory nadnerczy, leki anaboliczne.	2	1
ĆW4	Hormony i inne czynniki wpływające na gospodarkę wapniowo-fosforanową (parathormon, kalcytonina, witamina D).	2	1
ĆW5	Hormony płciowe, leki antykoncepcyjne. Rola diety w doustnej antykoncepcji hormonalnej.	2	1
ĆW6	Hormony wpływające na gospodarkę węglowodanową. Glukagon, insulina i leki przeciwcukrzycowe, leki stosowane w śpiączce hipo- i hiperglikemicznej.	2	1
ĆW7	Hormony tarczycy, leki przeciwtarczycowe.	2	1
ĆW8	Leki stosowane w zaburzeniach odżywiania.	2	1
ĆW9	Wpływ leków na przyswajanie i metabolizm składników odżywczych: gospodarkę węglowodanową, białkową, lipidową, elektrolitową.	2	1
ĆW10	Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin.	2	1
ĆW11	Wpływ pożywienia na działanie różnych grup leków.	2	2
ĆW12	Wpływ stanu odżywienia na działanie leków.	2	1
ĆW13	Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, hipowitaminozy i hiperwitaminozy.	2	1
ĆW14	Niedokrwistości, niedobarwliwa i makrocytarna. Pierwiastki śladowe.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	32	25	32
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	Farmakologia - red. Grażyna Rajtar-Cynke, wyd. PZWL, Warszawa 2015r, wydanie III
2	Mikroskładniki odżywcze. Uwe Grober, wyd. MedPharm, Wrocław 2010
3	Interakcje leków z żywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016
4	Kompendium Farmakologii i Farmakoterapii. W. Buczek, A. Danysz, wyd. Edra, wydanie 6.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność ekologiczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_83a_W	MK_DPN_83a_W
Przedmiot w języku angielskim: Organic food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawca żywności przetworzonej

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych
DŻ_W01	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	potrafi 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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka.	1	1
W2	Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa.	2	1
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.	8	5
W4	Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne.	2	1
W5	Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania)	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność ekologiczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_83b_L	MK_DPN_83b_L
Przedmiot w języku angielskim: Organic food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	II
	obieralny	X	semestr studiów	trzeci

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawstwa żywności przetworzonej

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W08	metody produkcji i oceny wartości odżywczej żywności ekologicznej i konwencjonalnej.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do żywienia człowieka.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych pochodzenia ekologicznego i konwencjonalnego.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych.	1	1
L2	Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych.	3	2
L3	Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych.	4	2
L4	Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych.	1	1
L5	Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych.	4	2
L6	Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych.	1	1
L7	Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych.	1	1
L8	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.	4	2
L9	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.	4	2
L10	Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych.	3	2
L11	Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem laboratoryjnym, praca z odczynnikami chemicznymi, praca z metodyką badań	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	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 semestrze	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	22	15	22
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	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 żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Przedmiot w języku polskim: Żywnienie człowieka zdrowego	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_84_SD_W	MK_DPN_84_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Healthy human nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "
Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia ludzi zdrowych, w różnych grupach wiekowych. Nabycie przez studenta umiejętności odnajdywania wad w żywieniu ludzi zdrowych oraz umiejętności oceny ich wpływu na zdrowie.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U12	potrafi opoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywco żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
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 konstrukcję diety.	3	2
W2	Normy żywienia - rekomendacje dla dzieci i młodzieży.	3	2
W3	Normy żywienia - rekomendacje dla osób dorosłych.	3	2
W4	Normy żywienia - rekomendacje dla osób po 60 r.ż.	3	2
W5	Żywienie kobiet w okresie rozrodczym, ciążarnych i karmiących. Żywienie w dolegliwościach okresu ciąży.	3	2
W6	Żywienie niemowląt i małych dzieci.	3	2
W7	Żywienie osób aktywnych fizycznie. Diety alternatywne a aktywność fizyczna.	3	2
W8	Żywienie w profilaktyce chorób. Diety eliminacyjne w żywieniu osób zdrowych - korzyści i potencjalne ryzyko.	3	2
W9	Substancje dodatkowe w żywności - aspekty praktyczne.	3	1
W10	Podsumowanie.	3	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	30	18	0	0

semestrze				
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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 20014.
2	Gawęcki J., Hryniewicz L.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
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 2000, tom 2.
6	Szostak-Węgierek D., Cichocka A. „Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków” Wyd. PZWL,W-wa 2012
7	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywnienie człowieka zdrowego	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_85_SD_Ć	MK_DPN_85_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Healthy human nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywnieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia ludzi zdrowych, w różnych grupach wiekowych. Nabycie przez studenta umiejętności odnajdywania wad w żywieniu ludzi zdrowych oraz umiejętności oceny ich wpływu na zdrowie.
Symbol efektu	Efekty uczenia się

W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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.
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także

	w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U12	potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się		
studia stacjonarne		studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pise

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Podstawy żywienia człowieka. Główne składniki pokarmowe - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Witaminy i składniki mineralne - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Zapotrzebowanie energetyczne - definicje, wpływ na konstrukcję diety. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW2	Normy żywienia - rekomendacje dla dzieci i młodzieży. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.		2
ĆW 3	Normy żywienia - rekomendacje dla osób dorosłych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	1
ĆW 4	Normy żywienia - rekomendacje dla osób po 60 r.ż. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.		1
ĆW 5	Żywienie kobiet w okresie rozrodczym, ciężarnych i karmiących. Żywienie w dolegliwościach okresu ciąży. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW 6	Żywienie niemowląt i małych dzieci. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW 7	Żywienie osób aktywnych fizycznie. Diety alternatywne a aktywność fizyczna. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW 8	Żywienie w profilaktyce chorób. Diety eliminacyjne w żywieniu osób zdrowych - korzyści i potencjalne ryzyko. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW 9	Substancje dodatkowe w żywności - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2

ĆW 10	Podsumowanie.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	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 semestrze	20	30	20	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	40	42	40	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 20014.
2	Gawęcki J., Hryniewicz L.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
3	Langley-Evans S. „Żywnienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
4	Jarosz M. i wspł.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
5	Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2.
6	Szostak-Węgierek D., Cichocka A. „Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków” Wyd. PZWL, W-wa 2012
7	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy finansów i marketingu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_86a_SD_W	MK_DPN_86a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Basics of finance and marketing		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Dietetyki					
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne			studia niestacjonarne		
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	1	1	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z zasadami finansów i marketingu poradni dietetycznej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna teoretyczne zasady zarządzania finansami poradni dietetycznej.
DŻ_W15	Zna narzędzia i techniki stosowane w marketingu.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi przedstawić zasady finansowania przedsięwzięć w podmiocie gospodarczym.
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi przedstawić strukturę i funkcjonowanie marketingu poradni dietetycznej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Ma świadomość wpływu finansów i marketingu na funkcjonowanie i rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się

studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kolokwium zaliczeniowe	kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Prowadzenie działalności gospodarczej w aspekcie potrzeb żywieniowych na świecie	1	1
W2	Prowadzenie działalności gospodarczej w naszym kraju w zakresie doradztwa żywieniowego	1	1
W3	Zarządzanie finansami w poradni dietetycznej	2	1
W4	Analiza majątku poradni dietetycznych i źródeł jego finansowania oraz rachunku zysków i strat	2	1
W5	Analiza przepływów pieniężnych	1	1
W6	Analiza wskaźnikowa rentowności, płynności finansowej i zadłużenia	2	1
W7	Zasady marketingu w poradni dietetycznej	2	1
W8	Marketing MIX w poradni dietetycznej	2	1
W9	Strategia marketingowa w poradni dietetycznej	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Cegłowski B. 2011. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
2	Nita B. 2015. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra.
3	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. 1996. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 1996.
4	Michalski E. 2004. Marketing. PWN, Warszawa.
5	Kaczmarczyk S. 2003. Badania marketingowe. Metody i techniki. PWE, Warszawa.
6	Daszkowska M. 1998. Usługi: produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy finansów i marketingu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_86b_SD_Ć	MK_DPN_86b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Basics of finance and marketing		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z zasadami finansów i marketingu poradni dietetycznej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna zasady zarządzania finansami w poradni dietetycznej.
DŻ_W15	Zna zasady budowania strategii marketingowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi dobrać najkorzystniejsze źródła finansowania działalności gospodarczej.
DŻ_U15	Potrafi przedstawić metody i przeprowadzić analizę pozycji konkurencyjnej danego podmiotu.
DŻ_U16	Potrafi dobrać właściwe instrumenty i formy promocji, dystrybucji, ustalania cen oraz dokonać wyboru odpowiedniej grupy docelowej i dostosować do niej ofertę.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K11	Ma świadomość wpływu finansów i marketingu na funkcjonowanie i rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-projekt, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Analiza finansów w poradni dietetycznej – studium przypadku.	1	1
ĆW2	Sprawozdania finansowe w poradni dietetycznej – studium przypadku.	1	1
ĆW3	Analiza wstępna sprawozdań finansowych– studium przypadku.	2	1
ĆW4	Analiza wskaźnikowa sprawozdań finansowych– studium przypadku.	2	1
ĆW5	Badanie opinii i postaw klienta w poradni dietetycznej.	1	1
ĆW6	Badanie preferencji i upodobań klienta.	2	1
ĆW7	Analiza SWOT – studium przypadku.	2	1
ĆW8	Promocja usług w zakresie porad dietetycznych	2	1
ĆW9	Strategia marketingowa w poradni dietetycznej – studium przypadku.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, studium przypadku, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, studium przypadku, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	35	41
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	Cegłowski B. 2011. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
2	Nita B. 2015. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra.
3	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. 1996. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	1996.
4	Michalski E. 2004. Marketing. PWN, Warszawa.
5	Kaczmarczyk S. 2003. Badania marketingowe. Metody i techniki. PWE, Warszawa.
6	Daszkowska M. 1998. Usługi: produkcja, rynek, marketing. Warszawa, Wydaw. Naukowe PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biznesplan	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_87a_SD_W	MK_DPN_87a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Business Plan		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu podstaw ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami sporządzania biznesplanów.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14 DŻ_W15	Zna teoretyczne podstawy biznesplanu.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi przedstawić strukturę biznesplanu.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Ma świadomość wpływu realizowanego biznesplanu na rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Kolokwium zaliczeniowe	Kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia oraz cele i funkcje biznesplanu.	1	1
W2	Kryteria oceny biznesplanu. Procedura tworzenia biznesplanu.	2	1
W3	Elementy składowe biznesplanu.	2	1
W4	Struktura biznesplanu.	2	1
W5	Część wstępna biznesplanu.	2	1
W6	Część merytoryczna biznesplanu.	3	1
W7	Analiza finansowa w biznesplanie.	2	2
W8	Błędy popełniane przy sporządzaniu i realizacji biznesplanu.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film

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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Filipczuk J., Szczepankowski P. J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
2	Pasieczny J. 2007. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3	Pawlak Z. 2001. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa.
4	Pasieczny J. 2002. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biznesplan	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_87b_SD_Ć	MK_DPN_87b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Business Plan		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu podstaw ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest nauczanie studentów planowania działalności polegającej na prowadzeniu poradni dietetycznej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14 DŻ_W15	Zna zasady tworzenia biznesplanu.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi wykonać biznesplan dla wybranej placówki gastronomicznej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Widzi potrzebę działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

biznes plan – obrona projektu, frekwencja i aktywność na zajęciach	biznes plan – obrona projektu, frekwencja i aktywność na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Ogólna charakterystyka poradni dietetycznej.	4	2
ĆW2	Szczegółowy opis przedsięwzięcia. Otoczenie makroekonomiczne. Cel przedsięwzięcia.	5	2
ĆW3	Plan przedsięwzięcia – dane finansowe i majątkowe.	5	3
ĆW4	Bilans majątkowy, rachunek wyników, przepływy pieniężne, Analiza wskaźnikowa, analiza SWOT.	11	8
ĆW5	Zdolność kredytowa i ryzyko kredytowe podmiotu gospodarczego.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	35	41
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	Filipcuk J., Szczepankowski P. J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
2	Pasieczny J. 2007. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3	Pawlak Z. 2001. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa.
4	Pasieczny J. 2002. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_88_SD_Ć	MK_DPN_88_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar I		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Rodzaje prac inżynierskich	2	1
ĆW2	Metodyka pisania prac inżynierskich	4	2
ĆW3	Wybór tematu pracy inżynierskiej	2	1
ĆW4	Kryteria wyszukiwania literatury.	4	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe książki, prace wzorcowe

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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36
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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisania prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań. -
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietoterapia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_89_SD_W	MK_DPN_89_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Diet therapy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Psychodietetyka"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Żywienie człowieka zdrowego”

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych, szczególnie tych dla których brak standardowych metod dietoterapii.
C2	Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U19	potrafi stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Jak szukać i weryfikować różne strategie postępowania dietetycznego.	2	1
W2	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia.	2	2
W3	Postępowanie dietetyczne w: chorobach skóry (łuszczyca).	2	1
W4	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD).	2	1
W5	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników.	2	2
W6	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc.	2	1
W7	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych ośrodkowego układu nerwowego – choroba Parkinsona i choroba Alzheimera	2	1
W8	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii.	2	1
W9	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie.	2	1
W10	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych.	4	1
W11	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi.	2	1
W12	Niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy i choroby nowotworowej.	4	4
W13	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	6	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	Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
2	Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D.. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
3	Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
4	Biesalski H. K., Grimm P.: Żywnienie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2012.
5	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D.: Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
6	Width M., Reinhard T.: Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2014.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietoterapia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_90_SD_Ć	MK_DPN_90_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diet therapy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Psychodietetyka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Żywienie człowieka zdrowego”

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych, szczególnie tych dla których brak standardowych metod dietoterapii.
C2	Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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 skutek działania czynników środowiskowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U19	potrafi stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Jak szukać i weryfikować różne strategie postępowania dietetycznego – ćwiczenie i dyskusja.	2	1
ĆW2	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia – dyskusja.	2	2
ĆW3	Postępowanie dietetyczne w: chorobach skóry (łuszczyca) – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW4	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD) – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW5	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	2
ĆW6	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW7	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych ośrodkowego układu nerwowego – choroba Parkinsona i choroba Alzheimera – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW8	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW9	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW10	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	4	1
ĆW11	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
ĆW12	Niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy i choroby nowotworowej –	4	4

	sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.		
ĆW13	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu.	2	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	30	30	30	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	42	30	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
2	Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D.. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
3	Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.
4	Biesalski H. K., Grimm P.: Żywnienie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2012.
5	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
6	Width M., Reinhard T.: Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2014.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo zawodowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Przedmiot w języku polskim: Dietetyka geriatryczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPN_91_SD_W	MK_DPN_91_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Geriatric dietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 oraz efektywnych sposobów pracy dietetyka z pacjentem geriatrycznym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	zna 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 skutek działania czynników środowiskowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W11	zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U05	potrafi 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.
DŻ_U06	potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U12	potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotów do kształcenia się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotów do 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_K03	Gotów do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotów do 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.
DŻ_K10	Gotów do zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Ogólne zasady żywienia osób po 60 r.ż.	3	2
W2	Problem niedożywienia seniorów.	3	2
W3	Zaburzenia łaknienia u osób starszych.	3	2
W4	Problem otyłości seniorów – specyfika otyłości sarkopenicznej	3	2
W5	Dokumentacja żywieniowa	3	2
W6	Żywność w schorzeniach typowych dla seniorów, z uwzględnieniem wielochorobowości cz I	3	2
W7	Żywność w schorzeniach typowych dla seniorów, z uwzględnieniem wielochorobowości cz I	3	2
W8	Pozostałe determinanty zdrowia seniora.	3	2
W9	Wstęp do skutecznego dialogu z osobą starszą	3	1
W10	Podsumowanie. Egzamin	3	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Derejczyk J.: Trudna sztuka rozmowy z seniorem. Psychiatria po Dyplomie Medical Tribune 7, 2011, str. 41-45. Materiały dydaktyczne dla uczestników kursu specjalistycznego kompleksowa pielęgniarska opieka nad pacjentem z najczęstszymi schorzeniami wieku podeszłego w ramach projektu systemowego Rozwój kwalifikacji i umiejętności kadry pielęgniarskiej w kontekście zmian epidemiologicznych będących następstwem starzejącego się społeczeństwa współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w latach 2013 – 2015. 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. Zielińska-Więczkowska H., Kędziora-Kornatowska K.: Determinanty satysfakcji życiowej w późnej dorosłości – w świetle rodzimych doniesień badawczych Psychogeriatra Polska 2010;7(1):11-16
2	Gabrowska E. Spodaryk M.: Zasady żywienia osób w starszym wieku. Gerontologia Polska 2006, tom 14, nr 2, str. 57-62. Poniewierka E.: Zdrowe odżywianie w wieku późnej dorosłości. Poradnik seniora. Agencja KM-GRAF s.j., Wrocław 2012. Brończyk-Puzoń A., Bieniek J.: Żywność osób starszych na podstawie nowelizacji norm żywienia Instytutu Żywności i Żywności dla populacji polskiej z 2012 roku. Nowa Medycyna 4 /2013, str. 151-155. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.
3	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. 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. Krzyżnińska-Siemaszkó R. , Lewandowicz M. , Wieczorowska-Tobis K. : Niedożywienie jako wielki zespół geriatryczny. Geriatria, 2016, 10, str. 179-183
4	Gadowska-Cicha A., Sieroń A., Cak M.: Dysfagia — objaw alarmujący. Chirurgia Polska 2004, 6, 2, str. 101–107. Dzierżanowski T., Rydzewska G.: Zaburzenia połykania u chorych objętych opieką paliatywną. Medycyna Paliatywna 2017, 9, 1, str.1–6. Nowakowska H., Grabowska H., Mielnik M.: Terapie wspomagające opiekę pielęgniarską nad pacjentami z zaburzeniami połykania. Problemy Pielęgniarstwa 2012, 20, 1, str. 126–132. Sura L., Madhavan A., Carnaby G., Crary M. A.: Dysphagia in the elderly: management and nutritional considerations. Clin Interv Aging. 2012, 7, str. 287–298.
5	Strzelecki A., Ciechanowicz R., Zdrojewski Z.: Sarkopenia wieku podeszłego. Geront. Pol 2011, 19, 3-4, str. 134:145.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Krzyżmińska-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. Nowak K. i wsp.: Wspomaganie żywieniowe pacjentów geriatrycznych z postępującą sarkopenią. Journal of Education, Health and Sport 2015, 5, 7, str. 216-225. Kotwas M., Mazurek A., Wrońska A., Kmiec Z. Patogeneza i leczenie otyłości u osób w podeszłym wieku. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, 2, 6, str. 435–444.
6	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. 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. Dąbrowski P., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J.: Żywnienie w przewlekłej chorobie nerek. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2011, 7, 4, str. 229-237. Wichlińska-Lipka M.,Nyka W.M.: Rola homocysteiny w patogenezie chorób układu nerwowego. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, tom 2, nr 4, 292–297 Magierski R., Antczak-Domagała K., Sobów T.: Dieta jako czynnik protekcyjny otyłości AKTUALN NEUROL 2014, 14, 3, str. 167–174. Standardy Postępowania Dietetycznego W Kardologii Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016. Kuczera W., Pluskiewicz W.: Osteoporoza starcza. ANNALES ACADEMIAE MEDICAE SILESIENSIS 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. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2017. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. 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 żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietetyka geriatryczna	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_92_SD_Ć	MK_DPS_92_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Geriatric dietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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 oraz efektywnych sposobów pracy dietetyka z pacjentem geriatrycznym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się

W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Zna 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.
DŻ_W11	Zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	

DŻ_U08	Potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	Potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U05	Potrafi 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.
DŻ_U06	Potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	Potrafi stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U12	Potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotowy do doksztalcenia się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotowy do 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_K03	Gotowy do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotowy do 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.
DŻ_K10	Gotowy do zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja	Kolokwia, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Relacja terapeuty z pacjentem po 60 r.ż.- aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach	3	2
ĆW2	Wywiad żywieniowy i zdrowotny – tworzenie ARKUSZA WYWIADU do pracy z seniorem Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.		2
ĆW 3	Pomiary antropometryczne u pacjenta po 60 r.ż. - możliwe trudności Ćwiczenia w grupach. Dyskusja	3	1
ĆW 4	Wprowadzenie do analizy przypadku (ocena stanu odżywienia, zapoznanie z dokumentacją medyczną, historią żywienia). Ćwiczenia w grupach. Dyskusja		1
ĆW 5	Analiza przypadku. Opracowanie zaleceń indywidualnych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja.	3	2
ĆW 6	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach Dyskusja	3	2
ĆW 7	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach Dyskusja	3	2
ĆW 8	Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach	3	2

	Dyskusja		
ĆW 9	Jadłospis w żywieniu zbiorowym osób starszych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja	3	2
ĆW 10	Zalecenia dietetyczne dla seniorów w praktyce. Podsumowanie.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	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. Banaszkiewicz M.: Relacja lekarz-pacjent – podstawowe trudności w kontakcie z pacjentami. Pielęgnarska 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. Zielińska-Więczkowska H., Kędziora-Kornatowska K.: Determinanty satysfakcji życiowej w późnej dorosłości – w świetle rodzimych doniesień badawczych Psychogeriatrya Polska 2010;7(1):11-16
2	Gabrowska E., Spodaryk M.: Zasady żywienia osób w starszym wieku . Gerontologia Polska 2006, tom 14, nr 2, str. 57-62. Poniewierka E.: Zdrowe odżywianie w wieku późnej dorosłości. Poradnik seniora . Agencja KM-GRAF s.j., Wrocław 2012. Brończyk-Puzoń A., Bieniek J.: Żywność i Żywność dla populacji polskiej z 2012 roku . Nowa Medycyna 4 /2013, str. 151-155. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja . IŻŻ, Warszawa 2017.
3	Mziray M., Żurawska R., KSIĄŻEK J., DOMAGAŁA P.: NIEDOŻYWIENIE U OSÓB W WIEKU

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	PODESZŁYM, METODY JEGO OCENY, PROFILAKTYKA I LECZENIE. Ann. Acad. Med. Gedan. 2016, 46, str. 95-105. 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. Krzywińska-Siemaszko R., Lewandowicz M., Wieczorowska-Tobis K.: Niedożywienie jako wielki zespół geriatryczny. Geriatria, 2016, 10, str. 179-183
4	Gadowska-Cicha A., Sieroń A., Cak M.: Dysfagia — objaw alarmujący. Chirurgia Polska 2004, 6, 2, str. 101–107. Dzierżanowski T., Rydzewska G.: Zaburzenia połykania u chorych objętych opieką paliatywną. Medycyna Paliatywna 2017, 9, 1, str.1–6. Nowakowska H., Grabowska H., Mielnik M.: Terapie wspomagające opiekę pielęgniarską nad pacjentami z zaburzeniami połykania. Problemy Pielęgniarstwa 2012, 20, 1, str. 126–132. Sura L., Madhavan A., Carnaby G., Crary M. A.: Dysphagia in the elderly: management and nutritional considerations. Clin Interv Aging. 2012, 7, str. 287–298.
5	Strzelecki A., Ciechanowicz R., Zdrojewski Z.: Sarkopenia wieku podeszłego. Geront. Pol 2011, 19, 3-4, str. 134:145. Krzywińska-Siemaszko R., Czepulis N., Rzepnicka A., Dworak L., Wieczorowska-Tobis K.: Ocena ryzyka sarkopenii u starszych kobiet. Nowiny Lekarskie 2013, 82,1, str.19-24. Nowak K. i wsp.: Wspomaganie żywieniowe pacjentów geriatrycznych z postępującą sarkopenią. Journal of Education, Health and Sport 2015, 5, 7, str. 216-225. Kotwas M., Mazurek A., Wrońska A., Kmiec Z. Patogeneza i leczenie otyłości u osób w podeszłym wieku. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, 2, 6, str. 435–444.
6	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. Rutkowski B., Małgorzewicz S., Łysiak-Szydlowska 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. Dąbrowski P., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J.: Żywnienie w przewlekłej chorobie nerek. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2011, 7, 4, str. 229-237. Wichlińska-Lipka M., Nyka W.M.: Rola homocysteiny w patogenezie chorób układu nerwowego. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, tom 2, nr 4, 292–297 Magierski R., Antczak-Domagala K., Sobów T.: Dieta jako czynnik protekcyjny otępienia AKTUALN NEUROL 2014, 14, 3, str. 167–174. Standardy Postępowania Dietetycznego W Kardologii Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016. Kuczera W., Pluskiewicz W.: Osteoporoza starcza. ANNALES ACADEMIAE MEDICAE SILESIENSIS. 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. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2017. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. 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 żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Suplementy diety i żywność wzbogacona	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_93a_SD_W	MK_DPN_93a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Dietary supplements		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi suplementów diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów
C2	Omówienie poszczególnych rodzajów suplementów diety i ich zastosowania, w tym roślinnych suplementów diety
C3	Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety
C4	Zapoznanie studentów z obowiązującymi oświadczeniami żywieniowymi
C5	Omówienie zagrożeń wynikających ze stosowania nadmiaru suplementów diety.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym suplementów diety
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym suplementów diety, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu suplementów diety

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie materiału wykładowego -test	Zaliczenie materiału wykładowego -test

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Definiuje podstawowe pojęcia dotyczące m.in. suplementów. Przepisy dotyczące suplementów.	1	1
W2	Zastosowanie suplementacji witaminowej w leczeniu niedoborów.	1	1
W3	Zastosowanie suplementacji mineralnej w leczeniu niedoborów.	1	1
W4	Roślinne suplementy diety. Związki aktywne w suplementach diety wspomagające odchudzanie.	2	1
W5	Interakcje pokarmów i suplementów diety oraz związane ze stosowaniem suplementów.	2	1
W6	Oświadczenia żywieniowe a suplementy diety i żywność.	2	1
W7	Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych.	2	1
W8	Wykorzystanie suplementów diety w leczeniu szpitalnym.	1	1
W9	Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru suplementów diety.	2	1
W10	Rynek żywności wzbogaconej.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład multimedialny, dyskusja	wykład multimedialny, 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	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	5	6	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	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	Jarosz M., Ciok J., Respondek W.: Suplementy diety a zdrowie. Wyd. PZWiL, 2008
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN
3	Graedon J., Graedon T.: Niebezpieczne interakcje leków. ANTA
4	Kondrat M.: Prawo suplementów diety. Wyd. Wolters Kluwer
5	Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. Medpharm Polska, Wrocław, 2008

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dodatki do żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_93b_SD_W	MK_DPN_93b_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Food additives		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie chemicznych dodatków do żywności i znaczenie ich roli w optymalizacji właściwości żywnościowych
	Zdobycie aktualnej wiedzy na temat stosowania dodatków do żywności oraz poznania metod prowadzenia badań naukowych dotyczących ich oznaczenia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W07	Ma wiedzę o naturalnych, syntetycznych i sztucznych dodatkach do żywności
DŻ_W07	Ma wiedzę o znaczeniu dodatków w optymalizacji właściwości żywieniowych
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U03	Ocenia zasadność stosowania dodatków do żywności
DŻ_U03	Posiada umiejętność odczytywania symboli dodatków do żywności umieszczonych na etykietach produktów żywnościowych
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	Jest świadomy potrzeby zdobywania i przekazywania społeczeństwu informacji w zakresie stosowania dodatków do żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie materiału wykładowe	Zaliczenie materiału wykładowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Charakterystyka, podział i rola dodatków do żywności	1	0
W2	Charakterystyka, podział oraz funkcje barwników stosowanych w produkcji żywności	1	1
W3	Substancje słodzące-ich rola w podwyższaniu atrakcyjności produktów spożywczych, poprawy smaku i wydłużenia trwałości	1	1
W4	Omówienie podstawowych składników konserwujących żywność. Ich rola w wydłużaniu ich okresu przydatności produktów żywnościowych i przeciwdziałaniu niekorzystnym zmianom jakościowym	2	1
W5	Charakterystyka przeciwutleniaczy. Zasadność ich stosowania w procesie produkcyjnym	1	1
W6	Funkcje i zastosowanie regulatorów kwasowości	1	1
W7	Znaczenie wypełniaczy w produktach żywnościowych. Produkty niskokaloryczne	1	1
W8	Charakterystyka i znaczenie emulgatorów i substancji zagęszczających. Zasadność ich zastosowania w procesie produkcji żywności.	2	1
W9	Polepszacze smaku. Związki chemiczne zwiększające atrakcyjność konsumpcyjną	1	1
W10	Substancje żelujące ułatwiające procesy technologiczne i zwiększające ich efektywność	1	1
W11	Charakterystyka działania dodatków do żywności na organizm człowieka	2	0
W12	Rola dodatków do żywności w produkcji żywności funkcjonalnej	1	0
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Cygan-Szczegielniak D., Janicki B., Roślewska A., Stanek M., Stasiak K. Dodatki do żywności. Wyd. Uniwersytetu Techniczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016
2	Sikorski Z. E. (red.) Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności WNT, Warszawa 2000
3	Talik T., Talik Z. biochemia i chemii żywności Wyd. AE, Warszawa, 1997
4	Berg J.M., Tymoczko J.I., Stryer L. Biochemia, PWN, Warszawa, 2005
5	Gawęcki J. Białka w żywności i żywieniu, Wyd. AR, Poznań, 2003
6	Gawęcki J., Prawda o tłuszczach. Instytut Danone Fundacja Promocji Zdrowego Żywienia, Warszawa, 1997
7	Gawęcki J. Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Wyd. AR w Poznaniu, 2002.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Przedmiot w języku polskim: Współczesne doradztwo żywieniowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_94a_SD_W	MK_DPN_94a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Contemporary nutritional advice		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu aktualnych kierunków rozwoju rynku usług doradztwa żywieniowego i dietetycznego. Nabycie przez studenta umiejętności efektywnej analizy i oceny dostępnych rozwiązań i doboru najwłaściwszej dla siebie ścieżki rozwoju zawodowego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W10	Zna 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.
DŻ_W11	Zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	Potrafi 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.
DŻ_U06	Potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	Potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	Potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	Potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotów do doksztalcenia się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotów do 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_K03	Gotów do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotów do 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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Dietetyk na rynku pracy - aktualna sytuacja w Polsce.	3	2
W2	Dietetyk na rynku pracy i usług medycznych - doświadczenia innych krajów.	3	2
W3	Doradztwo dietetyczne i doradztwo żywieniowe kiedyś i dziś - co się zmieniło?	3	2
W4	Pacjent czy klient? Profil odbiorcy usług dietetycznych. Najczęstsze, zdefiniowane potrzeby odbiorców usług dietetycznych.	3	2
W5	Sylwetka i kompetencje współczesnego doradcy żywieniowego. Podsumowanie.	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	
	Jarosz M.: POL HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006
1	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2001,4.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
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 2000, tom 2.
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:-

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Współczesne doradztwo żywieniowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_94b_SD_Ć	MK_DPN_94b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia"
Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu aktualnych kierunków rozwoju rynku usług doradztwa żywieniowego i dietetycznego. Nabycie przez studenta umiejętności efektywnej analizy i oceny dostępnych rozwiązań i doboru najwłaściwszej dla siebie ścieżki rozwoju zawodowego.
Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Zna 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.
DŻ_W11	Zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	Potrafi 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.
DŻ_U06	Potrafi skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U08	Potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	Potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	Potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotów do doksztalcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotów do 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_K03	Gotów do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotów do 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.
DŻ_K10	Gotów do zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja	Kolokwia, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
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. Dyskusja.	3	2
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. Dyskusja.		2
ĆW3	Początek skutecznego doradztwa żywieniowego - wywiad dietetyczny i zdrowotny.	3	2

	Ćwiczenia w grupach: Opracowanie formularza wywiadu i dzienniczka żywieniowego do pracy bezpośredniej i zdalnej. Dyskusja.		
ĆW 4	Początek skutecznego doradztwa żywieniowego - pomiary antropometryczne. Ćwiczenia w grupach: Przegląd dostępnych narzędzi pomiarowych. Porównanie, wnioski dotyczące wad i zalet. Dyskusja.		2
ĆW 5	Planowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku i opracowanie celów oraz zaleceń. Dyskusja.	3	2
ĆW 6	Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Jak śledzić zmianę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku. Dyskusja..	3	2
ĆW 7	Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej - jak postępować, kiedy pojawią się trudności? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku. Dyskusja..	3	2
ĆW 8	Kontakt z pacjentem/klientem - narzędzia komunikacji i asertywność dietetyka. Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku. Dyskusja..	3	2
ĆW 9	Praca indywidualna: Projekt oferty własnego gabinetu dietetycznego (m.in. usługi, ceny, lokalizacja, strategia spotkań kontrolnych i monitorowania zmian itd.) Dyskusja.	3	1
ĆW 10	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. Dyskusja.	3	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych –	0	0	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Jarosz M.: POL HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006
2	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2001,4.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
4	Langley-Evans S. „Żywnienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
5	Jarosz M. i współ.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
6	Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2.
7	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: dietetyka i doradztwo żywienie

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy ekotoksykologii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_95a_SD_W	MK_DPN_95a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Basics of ecotoxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się

studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie pisemne, ocena	zaliczenie pisemne, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Skutki chemizacji agroekosystemów	2	1
W2	Elementy biogeochemii metali ciężkich	3	2
W3	Elementy reakcji roślin na czynniki chemiczne	2	1
W4	Pojęcie toksyczności, trucizny i zatrucia, przyczyny zatruc	2	1
W5	Wybrane zagadnienia podstaw chemizmu komórki	1	1
W6	Wybrane substancje chemiczne skażające środowisko	3	2
W7	Pierwiastki śladowe w glebach, roślinach i organizmach zwierzęcych na obszarach nie objętych bezpośrednim wpływem zanieczyszczeń	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	wykład 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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	
	Literatura podstawowa
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 żywienie

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy ekotoksykologii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_95b_SD_Ć	MK_DPN_95b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Basics of ecotoxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

zaliczenie pisemne, ocena	zaliczenie pisemne, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzanie pierwiastków śladowych do gleby na skutek stosowania agrochemikaliów	5	3
ĆW2	Model spożycia i zanieczyszczenia żywności oraz ich wpływ na codzienne i tygodniowe pobieranie w diecie kontaminantów przez konsumentów	5	3
ĆW3	Azotany w wodzie i żywności	5	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wprowadzenie z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	Wprowadzenie 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	11	5	11
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	
	Literatura podstawowa
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Technologia produkcji potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_96_SD_W	MK_DPN_96_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Food production technology		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	III
	Obieralny		semestr studiów	Szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy związanej z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw.
C2	Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.
C3	Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw dietetycznych.
C4	Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –egzamin	Praca pisemna - Egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Przepisy sanitarno-higienicznymi w pracowni technologii produkcji potraw. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywieniem i wyżywieniem.	5	3
W2	Technologia potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko chorób nowotworowych.	5	3
W3	Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym.	5	3
W4	Technologia potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu.	5	3
W5	Technologia dietetycznych potraw energetyzujących.	5	3
W6	Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. Technologia potraw dietetycznych hamujących proces starzenia.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialnaegzamin	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	30	18	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	0	5	0	0

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2	Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
3	Gawęcki J., Hryniewicz L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, 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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Technologia produkcji potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_97_SD_L	MK_DPN_97_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Food production technology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy związanej z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw.
C2	Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.
C3	Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw dietetycznych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U03	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach zaliczenie z oceną	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach Zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urzędów 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	5	3
L2	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.	5	3
L3	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z otyłością.	5	3
L4	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.	5	3
L5	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.	5	3
L6	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nietolerancją pokarmową na wybrane produkty spożywcze. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z reumatoidalnym zapaleniem stawów.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	15	5	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	27	25	27

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	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2	Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6	Czasopisma branżowe
7	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
8	Redakcja naukowa: prof. dr hab. Franciszek Świdorski, dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. nadzw. SGGW. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2010.

Karta (syllabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Bezpieczeństwo i jakość żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_98a_SD_W	MK_DPN_98a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Food safety and quality		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagania: znajomość z zakresu techniki rolniczej, chemii i biochemii, przechowywalność
2	Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia
3	Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowywalność

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zagrożeniami powstającymi w trakcie produkcji żywności.
C2	Poznanie zagadnień dotyczące trucizn, ich dróg przedostawania się i rozprzestrzeniania w organizmie człowieka, naturalne i wytworzone przez człowieka szkodliwe związki występujące w żywności, dodatki do żywności oraz wybrane, nowoczesne i jak najbardziej bezpieczne sposoby transportu żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, bezpieczeństwo produkcji żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, pisemne zaliczeniowe wykładu.	frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, pisemne zaliczeniowe wykładu.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Klasyfikację zanieczyszczeń żywności powstających w trakcie jej transportu	1	1
W2	Metodami przechowywania różnych grup żywności oraz jego wpływu na jakość żywności.	2	1
W3	Drogi przedostawania się zanieczyszczeń do żywności i	2	1
W4	Skutki działania zanieczyszczeń na organizm człowieka	2	1
W5	Sposoby i metody transportu żywności wolnej od zanieczyszczeń	3	1,5
W6	Drogi przedostawania się anabolików do organizmu człowieka, mechanizm ich wnikania w struktury tkankowe i komórkowe	3	1,5
W7	Skutki zdrowotne dla człowieka pod wpływem poszczególnych grup zanieczyszczeń.	2	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, prezentacja multimedialna, laptop	wykład z prezentacją multimedialną, prezentacja multimedialna, laptop

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	5	6	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	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	Berdowski J., Rutkowska H., 2000. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów żywnościowych. Wydawnictwo Verlag Dashofer, Warszawa

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Bednarski W., Reys A. 2001. Biotechnologia żywności. WNT.
3	Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWL, Wydanie II poprawione, Warszawa.
4	Seńczuk W., 2005. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa.
5	Truchliński J. 2001. Ćwiczenia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
6	Turlejska H., 2003. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003
7	Smoczyński S., Domicz w., Amarowicz R., 1986. Chemiczne aspekty higieny żywności. PWN, Warszawa

Karta (syllabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Bezpieczeństwo i jakość żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_98b_SD_L	MK_DPN_98b_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Food safety and quality		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagania: znajomość z zakresu techniki rolniczej, chemii i biochemii, przechowywalnictwo
2	Prawidłowy dobór maszyn i urządzeń do transportu żywności – Technika rolnicza
3	Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia
4	Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowywalnictwo

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zagrożeniami powstającymi w trakcie transportu produkcji żywności.
C2	Poznanie zagadnień dotyczące trucizn, ich dróg przedostawiania się i rozprzestrzeniania w organizmie człowieka, naturalne i wytworzone przez człowieka szkodliwe związki występujące w żywności, dodatki do żywności oraz wybrane, nowoczesne i jak najbardziej bezpieczne sposoby transportu żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, bezpieczeństwo produkcji żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, praca na zięciach, pisemne zaliczeniowe ćwiczeń	frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, praca na zajęciach, pisemne zaliczeniowe ćwiczeń

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Systemy zarządzania bezpieczeństwem dystrybucji oraz zasady dobrej praktyki transportowej.	2	2
ĆW2	Uwarunkowania technologiczne i prawne w transporcie. Bezpieczeństwo transportu żywności	4	2
ĆW3	Zanieczyszczenia żywności	4	2
ĆW4	Analiza metod usuwania zanieczyszczeń z żywności	4	2
ĆW5	Polskie Normy dotyczące zawartości szkodliwych substancji w żywności i sposobów ich oznaczania	6	3
ĆW6	Systemy zapewniania jakości żywności	6	1,5
ĆW7	Bezpieczeństwo żywności a jakość produktów żywnościowych	4	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
prezentacja multimedialna, laptop, normy, materiały żywnościowe	prezentacja multimedialna, laptop, normy, materiały żywnościowe

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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	1	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	Berdowski J., Rutkowska H., 2000. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów żywnościowych.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Wydawnictwo Verlag Dashofer, Warszawa
2	Bednarski W., Reps A. 2001. Biotechnologia żywności. WNT.
3	Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWL, Wydanie II poprawione, Warszawa.
4	Seńczuk W., 2005. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa.
5	Truchliński J. 2001. Ćwiczenia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
6	Turlejska H., 2003. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003
7	Smoczyński S., Domicz w., Amarowicz R., 1986. Chemiczne aspekty higieny żywności. PWN, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskiem	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_99a_SD_W	MK_DPN_99a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Environmental management		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
C2	Znajomość wymogów oraz zasad zarządzania środowiskowego
C3	Umiejętność podejmowania działań w zakresie zarządzania środowiskiem na poziomie organizacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
	Posiada wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów zarządzania środowiskowego
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z zarządzaniem środowiskowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na środowisko

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się			
studia stacjonarne		studia niestacjonarne	
Egzamin pisemny		Egzamin pisemny	

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
w1	Wprowadzenie, definicje, podstawowe akty prawne w systemach zarządzania i zarządzania środowiskowego	1	0,5
w2-3	Podstawy systemów zarządzania	2	1
w4	Normy w systemach zarządzania	1	0,5
W5	Systemy zarządzania a procesy produkcji, usług i nadzoru	1	1
W6	System akredytacji i certyfikacji	1	0,5
W7	Programy badań biegłości	1	0,5
W8	Ekonomiczne aspekty systemów zarządzania	1	1
W9	Systemy zarządzania a bezpieczeństwo przedsiębiorcy	1	1
W10	Certyfikacja personelu	1	1
W11	Zakres prawnej ochrona środowiska w Polsce	2	1
W12	Zarządzanie środowiskowe	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	wykład 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	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	1	1	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	14	15	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	1	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	Poskrobko B., Zarządzanie środowiskiem, PWE, Warszawa 2007.
2	Marcinkowski A, Huryń, B, Ostrowski K.M., Szydłowski M. 2010. Ekozarządzanie w przedsiębiorstwie. CIŚ, Warszawa

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1221/2009 z dnia 25 listopada 2009 r. w sprawie dobrowolnego udziału organizacji w systemie ekzarządzania i audytu we Wspólnocie (EMAS)
4	Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ekzarządzania i audytu (EMAS)
5	PN-EN-ISO/IEC

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_99b_SD_L	MK_DPN_99b_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Environmental management		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
C2	Znajomość wymogów oraz zasad zarządzania środowiskowego
C3	Umiejętność podejmowania działań w zakresie zarządzania środowiskiem na poziomie organizacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
	Posiada wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów zarządzania środowiskowego
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z zarządzaniem środowiskowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na środowisko

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie projektu, ocena	zaliczenie projektu, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	tworzenie dokumentu systemowego	5	3
L2	opracowanie procedury technicznej	5	3
L3	system doskonalenia kompetencji	5	3
L4	program badania biegłości	5	3
L5	plan auditu, proces auditu, wyniki auditu	5	3
L6	przegląd systemu zarządzania	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wprowadzenie teoretyczne z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	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	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	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	31	30	31
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	Poskrobko B., Zarządzanie środowiskiem, PWE, Warszawa 2007.
2	Marcinkowski A, Huryń, B, Ostrowski K.M., Szydłowski M. 2010. Ekozarządzanie w przedsiębiorstwie. CIŚ, Warszawa
3	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1221/2009 z dnia 25 listopada

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	2009 r. w sprawie dobrowolnego udziału organizacji w systemie ekzarządzania i audytu we Wspólnocie (EMAS)
4	Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ekzarządzania i audytu (EMAS)
5	PN-EN-ISO/IEC

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe II	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_100_SD_Ć	MK_DPN_100_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar II		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego zagrożeniach i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki rolnictwa oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Rodzaje prac inżynierskich	2	1
ĆW2	Metodyka pisania prac inżynierskich	4	2
ĆW3	Wybór tematu pracy inżynierskiej	2	1
ĆW4	Kryteria wyszukiwania literatury.	4	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe książki, prace wzorcowe

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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36
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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisanie prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań.
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe oraz wydania książkowe związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa III	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_101_SD_Ć	MK_DPN_101_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Professional practice III		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	480	480	16	16	16	16

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Odbyta praktyka I i praktyka II

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z jego rolą, zadaniami. Zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek
C2	zapoznanie studenta ze specyfika żywienia dzieci chorych i zdrowych, a także z funkcjonowaniem kuchni niemowlęcej
C3	zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka jako współuczestniczącego w prawidłowym żywieniu pacjentów z różnych oddziałów szpitala. Zdobycie praktycznych umiejętności w planowaniu jadłospisów oraz diet dla różnych grup pacjentów

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	zna pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	formułuje zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U10	określa rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki, postawa (kompetencje społeczne) studenta	warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki, postawa (kompetencje społeczne) studenta

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1-480	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu: -poznanie organizacji i struktury działu żywienia -ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności -ocenę żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej. Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń -planowanie żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego -planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej -kalkulację kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową -zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy -zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów -współudział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia -normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich	160	160

	-przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne -żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety -propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej -poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności -zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności -współudział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych -współudział w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne -udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych -opracowanie przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności): -zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych -zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach -produkcja posiłków, wyposażenie techniczne kuchni, wydawanie posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych -poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym -udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci-pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy -realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia -uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich -uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych -ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego -przeprowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem -uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci -poznanie zasad ustalania -leczenia dietetycznego u chorych w poszczególnych oddziałach szpitalnych -uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji -edukacja żywieniowa pacjentów szpitala oraz poradni dietetycznej i szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia- - przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów -kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych. -udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi oraz ich opiekunów, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego Praktyka w szpitalu dla dorosłych(oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia: - poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych -poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych	160	160
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych(oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia: - poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych -poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych	160	160

	hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów) -udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych -udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji -uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji -poznanie zasad BHP i PPOŻ -poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy) -zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne)		
Suma godzin:		480	480

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	Praktyka

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	460	460	460	460
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Brak

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ochrona własności intelektualnych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_102_SD_W	MK_DPN_102_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Intellectual Property Protection		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza o obowiązującym w Polsce systemie prawnym
2	Umiejętność logicznego myślenia

Cele przedmiotu	
C1	Nabywanie wiedzy ogólnej o problematyce oraz obowiązujących w Polsce uregulowaniach prawnych ochrony własności intelektualnej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	absolwent zna i rozumie potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U18	absolwent potrafi stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K09	absolwent jest gotów do zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – zaliczenie	Praca pisemna - zaliczenie

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Pojęcie i rodzaje dóbr niematerialnych, ich rodzaje i historyczna ewolucja. Dobra osobiste	2	1
W2	Pojęcie i podziały własności intelektualnej	2	1
W3	Podmiot i przedmiot prawa autorskiego	2	1
W4	Ochrona praw autorskich i praw pokrewnych. Obrót prawami. Ochrona autorskich praw osobistych Ochrona autorskich praw majątkowych Ochrona praw pokrewnych	3	2
W5	Prawo cytatu, plagiat, domena publiczna Prawo własności przemysłowej. Ochrona patentowa, wzoru użytkowego i przemysłowego. Znak towarowy. Oznaczenie firmowe	3	2
W6	Umowy z zakresu prawa własności przemysłowej	2	1
W7	Zaliczenie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	19	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	Ochrona własności intelektualnej: podręcznik dla studentów kierunków humanistycznych i ekonomicznych, Michał Rojewski, Skierniewice 2012
2	Ochrona własności intelektualnej: zarys problematyki, Bolesław Kurzępa, Elżbieta Kurzępa, Toruń 2010
3	Akty prawne (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawa prawo własności przemysłowej oraz o bazach danych)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_103_SD_W	MK_DPN_103_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Legal and organizational foundations of economic activity		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość podstaw prawa
2	Umiejętności analityczne
3	Gotowość do samokształcenia się

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu prawa gospodarczego, zapoznanie z zasadami podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej, rozbudzenie potrzeby poszukiwania informacji i ciągłego monitorowania zmian w przepisach

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W15	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U17	absolwent potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K11	absolwent jest gotów do 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 napotykaných instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie ustne	Zaliczenie ustne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Swoboda działalności gospodarczej – zagadnienia ogólne	2	1
W2	Pojęcie i klasyfikacja przedsiębiorcy, przedsiębiorstwa, firmy i prokury	2	1
W3	Procedury rejestracji działalności gospodarczej. Reglamentacja działalności gospodarczej	3	2
W4	Formy prowadzenia działalności gospodarczej	3	1
W5	Ochrona konkurencji i konsumentów	2	1
W6	Prawo umów. Omówienie wybranych umów handlowych	2	2
W7	Zaliczenie	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	19	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	Jednoosobowa firma: jak założyć i samodzielnie prowadzić jednoosobową działalność gospodarczą, Danuta Młodzikowska i Björn Lundén, Gdańsk 2009

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Leksykon prawa gospodarczego publicznego, red. Andrzej Powałowski [aut. Andrzej Powałowski et al.], Warszawa 2009
3	Kodeks cywilny

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: *Dietetyka i doradztwo żywieniowe*

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywnienie i suplementacja w sporcie	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_104a_SD_W	MK_DPN_104a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Sport nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy żywienia człowieka, Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka,

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą

Symbol efektu	Efekty uczenia się		
	poza środowiskiem akademickim		

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia	2	1
W2	Ogólne zasady żywienia sportowców	4	2
W3	Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu sportowców,	4	2
W4	Zasady żywienia sportowców podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji	4	2
W5	Suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu sportowców;	4	2
W6	Regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała;	4	3
W7	Wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a sport i żywienie;	4	3
W8	Żywienie i sport w przypadku nadciśnienia i choroby niedokrwiennej serca; dieta sportowa - laktoowo-wegetariańska i wegetariańska.	4	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Celejowa I. Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
2	Bean A. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008.
3	Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007
4	Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002.
5	Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywnienie i suplementacja w sporcie	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_104b_SD_Ć	MK_DPN_104b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Sport nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy żywienia człowieka, Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka,

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie.	4	2
ĆW2	Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo.	4	2
ĆW3	Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody, odnowa biologiczna, rehabilitacja; redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała).	18	12
ĆW4	Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	20	25	20	25
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	40	47	40	47
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

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.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007
4	Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002.
5	Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Diety alternatywne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_105a_SD_W	MK_DPN_105a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Alternative diet		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Żywienie człowieka zdrowego"
Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu konstrukcji i konsekwencji zastosowania wybranych diet alternatywnych w zdrowiu i chorobie. Nabycie przez studenta umiejętności krytycznej analizy i oceny alternatywnych modeli żywienia.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Zna 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 skutek działania czynników środowiskowych.
DŻ_W11	Zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U05	Zna 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.
DŻ_U08	Zna rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	Zna formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	Zna rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotowe do doksztalcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotowe do 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_K03	Gotowe do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotowe do 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.
DŻ_K10	Gotowe do zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
DŻ_K09	Gotowe do zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjentów zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Rekomendacje dotyczące żywienia osób zdrowych - przypomnienie.	3	1
W2	Rekomendowany rozkład makroskładników w diecie. Dopuszczalny zakres odstępstw w ramach zalecanego żywienia.	3	2
W3	Najczęściej spotykane w literaturze diety alternatywne -podstawowa charakterystyka.	3	2
W4	Analiza wybranych diet niskowęglowodanowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	2
W5	Analiza wybranych diet wysokobiałkowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	2
W6	Analiza wybranych diet wysokotłuszczowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	2
W7	Analiza wybranych diet o energetyczności niższej niż 1000 kcal/doba. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	2
W8	Analiza wybranych diet eliminacyjnych, stosowanych bez wskazań medycznych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	2
W9	Analiza innych diet alternatywnych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność?	3	1
W10	Podsumowanie. Egzamin.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,	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	30	18	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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				
	Jarosz M.: POL HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006			
1	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2001,4.			
2	Gawęcki J., Hryniewicz L.: Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.			
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 2000, tom 2.			
6	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.			
7	Białokoz-Kalinowska I., Zapolska J., Piotrowska-Jastrzębska J. Kontrowersje w leczeniu dietetycznym otyłości. <i>Pediatrica 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., Cichocka 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	Szczuko M., Pieszak N., Jamioł –Milc D., Stachowska E. Dieta proteinowa w świetle zasad racjonalnego żywienia. <i>Analiza składu jadłospisów. Pomeranian Journal of Life Sciences</i> , 2016 Tom 62, Nr 2, s. 31-38			

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: - dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Diety alternatywne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_105b_SD_Ć	MK_DPN_105b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Alternative diet		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Żywienie człowieka zdrowego"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu konstrukcji i konsekwencji zastosowania wybranych diet alternatywnych w zdrowiu i chorobie. Nabycie przez studenta umiejętności krytycznej analizy i oceny alternatywnych modeli żywienia.
Symbol efektu	Efekty uczenia się

W zakresie wiedzy:	
DŻ_W10	Zna 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.
DŻ_W11	Zna zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich

	wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	Potrafi 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.
DŻ_U08	Potrafi rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	Potrafi formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	Potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Gotowe do doksztalcenia się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	Gotowe do 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_K03	Gotowe do okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K08	Gotowe do 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.
DŻ_K10	Gotowe do zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja	Kolokwia, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Rekomendacje dotyczące żywienia osób zdrowych - stworzenie modelu porównawczego. Praca w grupach. Dyskusja.	3	1
ĆW2	Rekomendowany rozkład makroskładników w diecie. Dopuszczalny zakres odstępstw w ramach zalecanego żywienia. Praca w grupach- stworzenie modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja.	3	2
ĆW 3	Najczęściej spotykane w literaturze diety alternatywne -podstawowa charakterystyka. Praca w grupach- odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja.	3	2
ĆW 4	Analiza wybranych diet niskowęglowodanowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja.	3	2
ĆW 5	Analiza wybranych diet wysokobiałkowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do	3	2

	zadanych przypadków. Dyskusja		
ĆW 6	Analiza wybranych diet wysokotłuszczowych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja	3	2
ĆW 7	Analiza wybranych diet o energetyczności niższej niż 1000 kcal/doba. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja	3	2
ĆW 8	Analiza wybranych diet eliminacyjnych, stosowanych bez wskazań medycznych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja	3	2
ĆW 9	Analiza innych diet alternatywnych. Możliwości zastosowania i potencjalne ryzyko. Skąd bierze się ich popularność? Praca w grupach: - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do zadanych przypadków. Dyskusja	3	1
ĆW 10	Podsumowanie.	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	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 semestrze	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	42	45	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	90	90	90	90
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Jarosz M.: POL HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006
2	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, wydanie III, Warszawa 2001,4.
3	Gawęcki J., Hryniewicz L.: Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1.
4	Langley-Evans S. „Żywienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWL 2014
5	Jarosz M. i współ.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010.
6	Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2.
7	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ochrona konsumenta	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_106a_SD_W	MK_DPN_106a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Consumer protection		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość zagadnień z podstaw ekonomii, prawa

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentom wiedzy na temat norm chroniących konsumenta jako słabsze ogniwo w procesie wymiany
C2	Poprawa świadomości prokonsumenckiej przyczyniającej się do ewolucji rynku w stronę dobrych standardów i rozwoju uczciwej konkurencji.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym
DŻ_W15	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U12	absolwent potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K09	absolwent jest gotów do zrozumienia 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie ustne	Zaliczenie ustne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Konkurencja, konkurencyjność, wolny rynek i potrzeba ich ochrony. Ochrona konkurencji i konsumentów – konteksty ekonomiczne.	2	1
W2	System ochrony konsumentów – źródła prawa, typologia praw konsumenckich – kwestie definicyjne.	2	1
W3	Wiedza wspomagająca ochronę konsumentów. Wykorzystanie badań dla potrzeb polityki konsumenckiej	2	1
W4	Konsumentcka świadomość praw i bariery utrudniające bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku.	2	1
W5	Ochrona konsumenta na rynku żywności.	2	1
W6	Ochrona konsumenta w umowach	2	1
W7	Nieuczciwa reklama i promocja. Prawo konsumenta do ochrony prywatności. Prawo konsumenta do informacji.	1	1
W8	Skuteczne dochodzenie roszczeń przez konsumentów.	1	1
W9	Instytucje i systemy usprawniające realizację przez konsumenta jego praw.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	70	76	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	90	90	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Konsument na rynku - postawy i decyzje zakupowe pod red. Elżbiety Wolanin-Jarosz. Jarosław : 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: Dorota Dąbrowska; Jacek Kaniewski. 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, Anna. 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: Beata Pachuca-Smulska. 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:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_106b_SD_W	MK_DPN_106b_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Laboratory diagnosis in dietetics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interpretacją wyników laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	Student posiada wiedzę z fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka
DŻ_W11	Student posiada wiedzę z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, na podstawie wyników badań.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Proces interpretacji wyniku badania laboratoryjnego- norma a wartości referencyjne	1	1
W2	Wyniki prawdziwie dodatnie oraz ujemne . Wyniki fałszywie dodatnie i fałszywie ujemne.	2	1
W3	Zapoznanie z metodami badań laboratoryjnych.	2	2
W4	Analityka ogólna – badania moczu i kału. Podstawowe badania biochemiczne.	4	2
W5	Podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej ..	3	1
W6	Podstawowa diagnostyka laboratoryjna układów: krwiotwórczego, naczyniowo-sercowego, przewodu pokarmowego, endokrynologicznego	3	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	30	30	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	75	75	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce PZWL Wydawnictwo Lekarskie,

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	2018
2	Ursinus L. Co mówi Twoja krew. Holistyczne spojrzenie na wyniki badań laboratoryjnych, Wyd. Vital, 2018
3	Ursinus L. Zdrowy metabolizm. Co i jak prawidłowo jeść, aby przyswajać składniki odżywcze na poziomie komórkowym, Vital, 2020
4	Solnica B., Sztefko K., Medyczne laboratorium diagnostyczne, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2015
5	Solnica B. Diagnostyka laboratoryjna, PZWL, 2019

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_106b_SD_W	MK_DPN_106b_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Human microbiome and prebiotics		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności oraz podstaw żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest poznanie mikroflory przewodu pokarmowego i jej wpływu na organizm człowieka

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	zagadnienia z zakresu mikroflory przewodu pokarmowego.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w zakresie mikroflory przewodu pokarmowego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	znają wagę dokształcania się

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Pisemne zaliczenie materiału wykładowego	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Probiotyki. Biofilmy, komunikacja bakterii a rozwój życia	2	1
W2	Bakterie a układ odpornościowy. Niedostatek bakterii a choroba	2	1
W3	Mikrobiom człowieka. Społeczności bakteryjne w organizmie	2	1
W4	Bakterie a odżywianie. Odżywianie bakterii a prebiotyki. Dieta, bakterie i zdrowie. Mikrobiom, higiena i rytmy życiowe	2	1
W5	Bakterie w medycynie tradycyjnej. Terapie mikrobiologiczne Naturalne leczenie bakteriami. Diagnostyka mikrobiomu	2	1
W6	Terapia mikrobiomu. Dostarczanie żywych bakterii Praktyczne stosowanie bakterii	2	1
W7	Produkty zawierające mieszanki bakterii Zewnętrzne stosowanie bakterii u człowieka Zażywanie doustne oraz wewnętrzne stosowanie bakterii	3	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	30	35	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	46	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Zschocke A.K. Mikrobiom-sposób na pokonanie chorób. Zdrowe bakterie jako medycyna przyszłości, wyd. Vitol, 2018
2	Panasiuk A., Kowalińska J. Mikrobiota przewodu pokarmowego, Wyd. PZWŁ, Warszawa, 2019
3	Fiodurek J. Mikrobiom a zdrowie człowieka, Wyd. Aros, 2018.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zaburzenia w odżywianiu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_107a_SD_W	MK_DPN_107a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Eating disorders		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Psychodietetyka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W18	pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczego żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Funkcje jedzenia.	1	
W2	Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Postawy względem żywności i żywienia.	1	1
W3	Typologia zachowań żywieniowych.	1	
W4	Regulacja zachowań żywieniowych przez motyw i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój.	1	1
W5	Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe.	1	1
W6	Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe.	1	1
W7	Profilaktyka zaburzeń związanych z jedzeniem.	1	1
W8	Zaburzenia odżywiania – anoreksja.	1	1
W9	Zaburzenia odżywiania – bulimia i kompulsywne objadanie.	1	1
W10	Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych	1	1
W11	Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej.	1	1
W12	Niespecyficzne zaburzenia odżywiania się - zespół jedzenia nocnego, zaburzenie odżywiania się związane ze snem.	1	
W13	Bigoreksja i ortoreksja.	1	
W14	Pica, zespół przeżuwania, unikanie/ograniczanie przyjmowania pokarmów.	1	
W15	BED - Napady objadania się.	1	
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	15	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
Summaryczna 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	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zaburzenia w odżywianiu	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_107b_SD_Ć	MK_DPN_107b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Eating disorders		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Psychodietetyka "
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W18	pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywcy żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Zasady postępowania terapeutycznego z określeniem roli dietetyka.	4	2
ĆW2	Styl życia, składniki stylu życia.	4	2
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.	4	2
ĆW5	Czy wygląd jest miarą wartości człowieka?	2	2
ĆW6	Ciało z perspektywy kulturowej. Sposób doświadczania ciała u kobiet i mężczyzn - ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu.	4	2
ĆW7	Czy rodzice rozumieją swoje dzieci, czy dzieci rozumieją rodziców? – ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu z rodzicami i z dzieckiem.	4	2
ĆW8	Uzależnienie od jedzenia – ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu.	2	2
ĆW9	Jak dbać o zdrowie? – ćwiczenie umiejętności edukowania pacjenta z zaburzeniami odżywiania.	2	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	25	30	25	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	40	51	40	51
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

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 (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_108a_SD_W	MK_DPN_108a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Functional and special-purpose food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dostarczenie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności. Przedstawienie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	znajomość definicji i kategorii produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego
DŻ_W01	znajomość zasad wykorzystania żywności w profilaktyce chorób dietozależnych
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi współpracować pracy w zespole
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne materiału wykładowego	Zaliczenie pisemne materiału wykładowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Ogólna charakterystyka żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia.	1	1
W2	Zasady znakowania żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	1	1
W3	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności funkcjonalnej.	1	1
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.	3	2
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.	9	4
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	15	20	0	0

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	31	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa
2	Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London
3	Weiss T., Bor J. (2015) Żywność funkcjonalna, Wyd. Vital
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_108b_SD_Ć	MK_DPN_108b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Functional and special-purpose food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dostarczenie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności. Przedstawienie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W01	znajomość definicji i kategorii produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego
DŻ_W01	znajomość zasad wykorzystania żywności w profilaktyce chorób dietozależnych
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	Umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U01	umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi współpracować pracy w zespole
DŻ_K01	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Zapoznanie się z dokumentami normalizacyjnymi regulującymi wprowadzanie na rynek i znakowanie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	3	2
ĆW2	Projektowanie informacji na etykiety i materiały reklamowe..	3	2
ĆW3	Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wysokobłonnikowej, wysokobiałkowej, wspomagającej profilaktykę osteoporozy.	8	5
ĆW4	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej.	8	4
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	8	5
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ocena eksponatów preparatów rynkowych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia, materiałów informacyjnych producentów	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	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	20	25	20	25
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	40	47	40	47
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa
2	Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London
3	Weiss T., Bor J. (2015) Żywność funkcjonalna, Wyd. Vital
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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Alergie i nietolerancje pokarmowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_113_SD_W	MK_DPN_113_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Allergies and food intolerances		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza o funkcjonowaniu człowieka, znajomość norm, zasad i zaleceń żywieniowych oraz roli i konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie; klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z mechanizmami nadwrażliwości na pokarm układu immunologicznego, właściwościami głównych alergenów w żywności oraz metodami ich detekcji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U10	Określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	1. Reakcje obronne organizmu.	2	1
W2	2. Charakterystyka alergenów pokarmowych	3	2
W3	3. Panalergeny: Reakcje krzyżowe pomiędzy alergenami wziewnymi i pokarmowymi	2	1
W4	4. Diagnostyka alergii pokarmowej. Wykrywanie alergenów w żywności	3	2
W5	5. Alergie i nietolerancje pokarmowe	3	2
W6	6. Wpływ procesów technologicznych na zmiany alergenicności składników żywności	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	10	10		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41		
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:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3	Jarosz M. (red.) (2008): Żywnienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
4	Szostak-Węgierek D., Cichocka A. (2011): Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
5	Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywnienia 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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Alergie i nietolerancje pokarmowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_114_SD_Ć	MK_DPN_114_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Allergies and food intolerances		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	3	3	2,8	2,8

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wiedza o funkcjonowaniu człowieka, znajomość norm, zasad i zaleceń żywieniowych oraz roli i konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie; klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z mechanizmami nadwrażliwości na pokarm układu immunologicznego, właściwościami głównych alergenów w żywności oraz metodami ich detekcji, praktyczne aspekty.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U10	Określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	Dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Alergia pokarmowa, studium przypadków	5	3
ĆW2	Nietolerancja pokarmowa, studium przypadków	5	3
ĆW3	Atopowe zapalenie skóry. Pokrzywki	5	3
ĆW4	Anafilaksja. Alergia na jady owadów błonkoskrzydłych	5	3
ĆW5	Dieta w alergiach	5	3
ĆW6	Dieta w nietolerancjach pokarmowych	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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 wykładowncą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	25	13
Godziny kontaktowe z wykładowncą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowncą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	45	57
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	85	85
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2,8	2,8

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Diabetologia, praca zbiorowa pod red. W. Karnafel, Warszawa 2011, s. 131-144.
2	Jedrychowski L., Wichers H.J. (2009): Chemical and Biological Properties of Food Allergens. CRC Press.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietoprofilaktyka w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_110a_SD_W	MK_DPN_110a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Dietary prophylaxis in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia zbiorowego"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Dietoterapia”

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą dietoprofilaktyki w gastronomii.
C2	Zapoznanie studentów z zastosowaniem dietoprofilaktyki w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
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.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywcy żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Metody wspomagania systemów antyoksydacyjnych.	1	1
W2	Suplementacja witamin i minerałów u osób obciążonych ryzykiem choroby wieńcowej.	2	1
W3	Związki żywieniowe o aktywności przeciwnowotworowej.	2	1
W4	Wpływ żywienia na mechanizmy odpowiedzi immunologicznej.	2	3
W5	Adaptogeny.	2	1
W6	Dietoprofilaktyka chorób neurodegeneracyjnych.	4	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	10	10		

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	31		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	50	50		
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	
1	Wybrane problemy dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób przewlekłych. Gajewska D, Myszkowiak-Ryciak J., Publikacje Polskiego Towarzystwa Dietetyki. Warszawa 2016.
2	Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Fiedurek J.: wyd. UMCS Lublin 2007.
3	Mikroskładniki odżywcze. Red. Piwowar A.: wyd. MedPharm Polska 2010
4	Gawęcki (red.)2007; Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu Wyd Naukowe PWN Warszawa 2007

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dietoprofilaktyka w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_110b_SD_Ć	MK_DPN_110b_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Dietary prophylaxis in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3		

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia zbiorowego"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Dietoterapia”

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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakownictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu	2	1
ĆW2	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki chorób układu krążenia.	2	1
ĆW3	Pogłębiona analiza literatury związanej z wybranym aspektem dietoprofilaktyki.	2	1
ĆW4	Ocena zawartości węglowodanów w produktach z wykorzystaniem zamienników cukru.	2	1
ĆW5	Ocena zawartości białek w produktach z wykorzystaniem zamienników białek.	2	1
ĆW6	Ocena zawartości tłuszczów w produktach z wykorzystaniem zamienników tłuszczu.	2	1
ĆW7	Ocena zawartości błonnika pokarmowego w produktach z wykorzystaniem zamienników.	2	1
ĆW8	Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie neurodegeneracyjnej.	3	2
ĆW9	Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w nowotworze jelita grubego.	3	2
ĆW10	Opracowanie szczegółowych zaleceń dietoprofilaktycznych w chorobie układu krążenia.	3	2
ĆW11	Stworzenie prezentacji multimedialnej z zaleceniami profilaktycznymi.	3	2
ĆW12	Prezentacje opracowanych projektów.	3	2
ĆW13	Podsumowanie	1	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	15	9	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	10	10	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	31	25	37
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane problemy dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób przewlekłych. Gajewska D, Myszkowiak-Ryciak J., Publikacje Polskiego Towarzystwa Dietetyki. Warszawa 2016.
2	Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Fiedurek J.: wyd. UMCS Lublin 2007.
3	Mikroskładniki odżywcze. Red. Piwowar A.: wyd. MedPharm Polska 2010
4	Gawęcki (red.)2007; Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu Wyd Naukowe PWN Warszawa 2007

Karta (sylabus) przedmiotu
Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe
Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień
Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Parazytologia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_111_SDW	MK_DPN_111_SDW
Przedmiot w języku angielskim: Parasitology		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	IV
	Obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Biologia

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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	Zna morfologię i fizjologię pasożytów i posiada ogólną wiedzę o procesach zachodzących w organizmie człowieka.
DŻ_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą higieny produkcji żywności.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji) .

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	Potrafi ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Jest świadomy jak ważne jest szerzenie 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych.	3	2
W2	Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie pasożytów. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Pasożyty w stanach osłabionej odporności.	3	2
W3	Wpływ niedoboru odporności na rozwój pasożytów. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze.	3	1
W4	Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Inwazje pierwotniaków egzotycznych (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy).	3	2
W5	Inwazje pierwotniaków egzotycznych (inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych). Robaczyce egzotyczne. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opisthorchoza, fascjoloza, dipylidioza)	3	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	15	20	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	31	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	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. PWL, Warszawa 1999
5	Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i pasożyty zwierząt. PWRiL 2004.
6	Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005
7	Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber

Karta (sylabus) przedmiotu
Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe
Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień
Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Parazytologia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_112_SD_L	MK_DPN_112_SD_L
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	IV
	Obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	3	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Biologia

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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	Zna morfologię i fizjologię pasożytów i posiada ogólną wiedzę o procesach zachodzących w organizmie człowieka.
DŻ_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą higieny produkcji żywności.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	podstawowe metody diagnozowania pasożytów (metody flotacji, dekantacji) .
DŻ_U11	Potrafi ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	Jest świadomy jak ważne jest szerzenie 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zacięciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wprowadzenie do parazytologii lekarskiej.	2	1
L2	Elementy immunologii i epidemiologii chorób pasożytniczych.	4	2
L3	Zasady pobierania i transportowania materiałów klinicznych do badań parazytologicznych. Etapy diagnostyki parazytologicznej.	6	3
L4	Budowa i cykle rozwojowe organizmów pasożytniczych.	6	3
L5	Znaczenie biomedyczne wybranych stawonogów.	6	3
L6	Mechanizmy chorobotwórczości pasożytów. Zasady leczenia.	6	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca ze sprzętem, praca z metodyką badawczą	Praca ze sprzętem, 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	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 semestrze	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	27	15	27
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	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 parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.
6	Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005
7	Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przemysłowa produkcja potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_109a_SD_W	MK_DPN_109a_SD_W
Przedmiot w języku angielskim: Industrial food production		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotności, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii, charakteryzowania zmian wartości odżywczej, cech sensorycznych i poziomu zanieczyszczeń chemicznych zachodzących w żywności pod wpływem procesu kulinarnego oraz ich wpływu na zdrowie konsumenta. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W07	ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji, utrwalania, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U03	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w produkcji żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w różnych systemach żywienia zbiorowego
DŻ_U11	ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Pisemne zaliczenie materiału wykładowego	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw.	10	6
W2	Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw (cook-serve, cook-chill, cook-freeze, sous-vide).	10	6
W3	Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa. Wykorzystanie drobiu w technologii gastronomicznej. Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek. Technologia zup i sosów. Technologia deserów.	10	6
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	15	20	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	22	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Lewicki P. P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa.
2	Wierzbicka A., Biller E., Plewicky T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW Warszawa.
3	Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa.
4	Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. SGGW, Warszawa.
5	Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przemysłowa produkcja potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_109b_SD_L	MK_DPN_109b_SD_L
Przedmiot w języku angielskim: Industrial food production		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotności, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii, charakteryzowania zmian wartości odżywczej, cech sensorycznych i poziomu zanieczyszczeń chemicznych zachodzących w żywności pod wpływem procesu kulinarnego oraz ich wpływu na zdrowie konsumenta. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W07	ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U03	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w produkcji żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w różnych systemach żywienia zbiorowego
DŻ_U11	ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium, frekwencja	Kolokwium, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw.	3	2
L2	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	3	2
L3	Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej.	3	2
L4	Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej.	4	2
L5	Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garmażerki.	3	2
L6	Wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych.	3	2
L7	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej.	3	2
L8	Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej.	4	2
L9	Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej.	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca z metodyką badań, praca ze sprzętem laboratoryjnym	Praca z metodyką badań, praca ze sprzętem laboratoryjnym

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 semestrze	15	20	15	20
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	15	22	15	22

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	Lewicki P. P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa.
2	Wierzbicka A., Biller E., Plewicky T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW Warszawa.
3	Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa.
4	Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. SGGW, Warszawa.
5	Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_113_SD_Ć	MK_DPN_113_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Computer support system in human nutrition		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie					
Katedra	Dietetyki					
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne			studia niestacjonarne		
Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Technologia produkcji potraw "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Żywienie człowieka zdrowego"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy żywienia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - specjalistycznego oprogramowania do tworzenia jadłospisów i koordynacji pracy gabinetu - obsługi podstawowych funkcjonalności ww. - oprogramowania dostępnego dla laików.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_U02	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności
DŻ_U03	zagadnienia z zakresu technologii żywności
DŻ_U04	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego
W zakresie umiejętności - student potrafi:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W06	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_W08	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_W10	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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 genetycznej i ekonomicznej.
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Analiza i tworzenie jadłospisów wczoraj i dziś. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem papierowych tabel wartości odżywczych produktów i potraw. Dyskusja.	3	1
ĆW2	Przegląd najpopularniejszych programów do tworzenia jadłospisów, oferowanych dietetykom. Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja.	3	2
ĆW3	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część I. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja.	3	2
ĆW4	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część II. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW5	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część III. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW6	Programy komputerowe i aplikacje do użytku nieprofesjonalnego - przegląd. Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja	3	2
ĆW7	Pogłębiona analiza wybranego, nieprofesjonalnego programu komputerowego część I. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW8	Pogłębiona analiza wybranego, nieprofesjonalnego programu komputerowego część II.	3	2

	Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja		
ĆW9	Inne programy, aplikacje i gadżety, mogące mieć zastosowanie w pracy dietetyka - przegląd. Analizatory składu ciała do użytku gabinetowego (metoda BIA). Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja	3	1
ĆW 10	Podsumowanie.	3	
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze		12		12
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Summaryczna 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	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.
5	Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2, 2019

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe III	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_114_SD_Ć	MK_DPN_114_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar III		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	5	5	5	5

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego zagrożeniach i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki rolnictwa oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej oraz przygotowanie do zdania egzaminu inżynierskiego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, prezentacja multimedialna pracy inżynierskiej	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, prezentacja multimedialna pracy inżynierskiej

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Technika pisania przeglądu literatury	4	2
ĆW2	Graficzne techniki prezentacji wyników badań	4	3
ĆW3	Opisowe techniki prezentacji wyników badań	4	3
ĆW4	Wnioskowanie na podstawie wyników badań	4	2
ĆW5	Zasady referowania prac	4	2
ĆW6	Technika przygotowania prac	4	2
ĆW7	Prezentowanie prac	6	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe

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	30	30	30	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	90	102	90	102
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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisania prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań. -
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe oraz wydania książkowe związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej.

Karta (syllabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** Żywnienie zbiorowe**Poziom kształcenia:** I stopień**Profil kształcenia:** praktyczny

Nazwa przedmiotu: Projektowanie technologii w zakładach gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_115_SŻ_W	MK_DPN_115_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Technology design in catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	Obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ogólna wiedza na temat technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji zakładów gastronomicznych z uwzględnieniem aspektów organizacyjno-funkcjonalnych, higienicznych, techniczno - technologicznych oraz z zakresu doboru i ustawienia wyposażenia technologicznego. W trakcie realizacji przedmiotu studenci zdobywają wiedzę z zakresu 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 dokumentacji projektowej poprzez wykorzystanie programów wspomagających kreślenie projektów (podstawowy zakres programu AutoCAD)

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W13	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego
DŻ_K02	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Pojęcie projektowania technologicznego. Typy projektów.	5	3
W2	Planowanie i przebieg procesu inwestycyjnego.	5	3
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.	10	6
W4	Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń obiektów gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń zaplecza gastronomicznego.	10	6
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Grzebińska 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.
5	Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Projektowanie technologii w zakładach gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_116_SŻ_L	MK_DPN_116_SŻ_L
Przedmiot w języku angielskim: Technology design in catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ogólna wiedza na temat technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji zakładów gastronomicznych z uwzględnieniem aspektów organizacyjno-funkcjonalnych, higienicznych, techniczno - technologicznych oraz z zakresu doboru i ustawienia wyposażenia technologicznego. W trakcie realizacji przedmiotu studenci zdobywają wiedzę z zakresu 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 dokumentacji projektowej poprzez wykorzystanie programów wspomagających kreślenie projektów (podstawowy zakres programu AutoCAD).

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W13	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U15	posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego
DŻ_K02	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Projekt, frekwencja, kolokwium	Projekt, frekwencja, kolokwium

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Składowe dokumentacji projektowej projektu technologicznego.	2	1
L2	Zapoznanie z programem AutoCad, wspomagającym proces projektowania technologicznego.	7	4
L3	Opracowanie wytycznych projektowych.	7	4
L4	Oznaczenia urządzeń technologicznych.	7	4
L5	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.	7	5
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Dyskusja nad realizowanym projektem	Dyskusja nad realizowanym projektem

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-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	10	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	27	20	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Grzebińska 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.
5	Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskowe	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_117a_SŻ_W	MK_DPN_117a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Environmental management		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
C2	Znajomość wymogów oraz zasad zarządzania środowiskowego
C3	Umiejętność podejmowania działań w zakresie zarządzania środowiskiem na poziomie organizacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
	Posiada wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów zarządzania środowiskowego
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z zarządzaniem środowiskowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na środowisko

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się

studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Egzamin pisemny	Egzamin pisemny

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie, definicje, podstawowe akty prawne w systemach zarządzania i zarządzania środowiskowego	1	0,5
W2-3	Podstawy systemów zarządzania	2	1
W4	Normy w systemach zarządzania	1	0,5
W5	Systemy zarządzania a procesy produkcji, usług i nadzoru	1	1
W6	System akredytacji i certyfikacji	1	0,5
W7	Programy badań biegłości	1	0,5
W8	Ekonomiczne aspekty systemów zarządzania	1	1
W9	Systemy zarządzania a bezpieczeństwo przedsiębiorcy	1	1
W10	Certyfikacja personelu	1	1
W11	Zakres prawnej ochrona środowiska w Polsce	2	1
W12	Zarządzanie środowiskowe	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	wykład 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	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	1	1		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	14	15		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	1		
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:	1			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Literatura podstawowa
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
	Literatura uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1221/2009 z dnia 25 listopada 2009 r. w sprawie dobrowolnego udziału organizacji w systemie ek zarządzania i audytu we Wspólnocie (EMAS)
2	Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ek zarządzania i audytu (EMAS)
3	PN-EN-ISO/IEC

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskiem	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_117b_SŻ_Ć	MK_DPN_117b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Environmental management		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
C2	Znajomość wymogów oraz zasad zarządzania środowiskowego
C3	Umiejętność podejmowania działań w zakresie zarządzania środowiskiem na poziomie organizacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących systemów zarządzania
	Posiada wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów zarządzania środowiskowego
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z zarządzaniem środowiskowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na środowisko

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się

studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie projektu, ocena	zaliczenie projektu, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
cw1	tworzenie dokumentu systemowego	5	3
cw2	opracowanie procedury technicznej	5	3
cw3	system doskonalenia kompetencji	5	3
cw4	program badania biegłości	5	3
cw5	plan auditu, proces auditu, wyniki auditu	5	3
cw6	przegląd systemu zarządzania	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wprowadzenie teoretyczne z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	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	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	4	2	4
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	18	28	18	28
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Suma godzin:	50	50	50	50
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2	2	2
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	2		2	

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Literatura podstawowa
1	Poskrobko B., <i>Zarządzanie środowiskiem</i> , PWE, Warszawa 2007.
2	Marcinkowski A, Huryń, B, Ostrowski K.M., Szydłowski M. 2010. Ekozarządzanie w przedsiębiorstwie. CIŚ, Warszawa
	Literatura uzupełniająca
1	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)
2	Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ekozarządzania i audytu (EMAS)
3	PN-EN-ISO/IEC

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_118a_SŻ_W	MK_DPN_118a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ogólna technologia żywności"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie 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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywcy żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Normalizacja, standaryzacja, certyfikacja – wprowadzenie.	1	1
W2	Przegląd norm, standardów i certyfikatów dotyczących żywności.	2	1
W3	Organizacje normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne w zakresie żywności funkcjonujące na poziomie światowym, europejskim i krajowym.	2	1
W4	Procedury normalizacyjne, standaryzacyjne i certyfikacyjne.	4	3
W5	Audity – rodzaje.	2	1
W6	Audity – przebieg.	2	1
W7	Audity – wymagania w stosunku do audytora.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	5	10		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11		
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	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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_118b_SŻ_Ć	MK_DPS_118b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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		

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ogólna technologia żywności"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie 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	Nabycie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze certyfikacyjnej wyrobu i procesu.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Wybór tematów do opracowania prezentacji	1	1
ĆW2	Obligatoryjność i dobrowolność norm w przemyśle żywnościowym.	2	1
ĆW3	Procedura certyfikacji – podstawowa dokumentacja.	2	1
ĆW4	Opracowanie planu i programu auditu.	2	1
ĆW5	Przebieg auditu.	2	1
ĆW6	Audit systemu – studium przypadku.	2	1
ĆW7	Audit produktu – studium przypadku.	2	1
ĆW8	Prezentacje opracowanych projektów.	2	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w grupach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	25	31
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	55	55	55	55
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
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: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Planowanie żywienia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_119_SŻ_W	MK_DPN_119_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: - Nutrition planning		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Ewa Brodacz	Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Fizjologia"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Dietoterapia”

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - planowania jadłospisów długoterminowych, bilansowania składników pokarmowych - planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
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.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
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.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywco żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Mechanizmy regulacji spożycia pokarmu	2	1
W2	Metody oceny żywienia i odżywienia pacjenta	2	1
W3	Modele zaleceń żywieniowych, normy żywienia	2	1
W4	Zasady układania jadłospisów	2	2
W5	Bilansowanie składników pokarmowych	2	2
W6	Ocena jadłospisów	2	1
W7	Rozpoznanie niedożywienia, rodzaje niedożywienia. Leczenie żywieniowe w stanach ciężkiego niedożywienia	2	1
W8	Przekarmienie – konsekwencje czynnościowe i kliniczne. Leczenie otyłości.	2	1
W9	Jadłowstręt psychiczny i bulimia, zespół jedzenia nocnego	2	1
W10	Dietoterapia w zespole metabolicznym	2	1
W11	Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży	2	1
W12	Żywienie w okresie andropauzy i menopauzy	2	1
W13	Odrębności żywieniowe w warunkach wzmoczonego wysiłku fizycznego	2	1
W14	Dieta oparta o indeksy glikemiczne i miejsce jej zastosowania	2	1
W15	Planowanie jadłospisów	2	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	47		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	70	70		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.
5	Pelzner U., Turlejska H., Szponar L., Zasady racjonalnego żywienia. ODDK, Gdańsk 2014.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Planowanie żywienia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_120_SŻ_L	MK_DPN_120_SŻ_L
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	Ewa Brodacz	Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3		

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Fizjologia"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu „Dietoterapia”

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - planowania jadłospisów długoterminowych, bilansowania składników pokarmowych - planowania właściwej dietoterapii z zastosowaniem prawidłowego doboru produktów i technik w podstawowych dietach leczniczych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	produkcji żywności, także wskutek działania czynników środowiskowych.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
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.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Mechanizmy regulacji spożycia pokarmu – charakterystyka mechanizmów - ćwiczenia.	1	1
L2	Metody oceny żywienia i odżywienia pacjenta – zastosowanie różnych formularzy oceny.	2	1
L3	Modele zaleceń żywieniowych, normy żywienia – zapoznanie z normami dla różnych grup ludności i zastosowanie ich w praktyce.	2	1
L4	Zasady układania jadłospisów - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych.	2	2
L5	Bilansowanie składników pokarmowych – ćwiczenie	2	1
L6	Ocena jadłospisów – zastosowanie różnych formularzy oceny.	2	1
L7	Rozpoznanie niedożywienia, rodzaje niedożywienia. Leczenie żywieniowe w stanach ciężkiego niedożywienia – planowanie jadłospisów.	2	1
L8	Przekarmienie – konsekwencje czynnościowe i kliniczne. Leczenie otyłości - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów o obniżonej kaloryczności.	2	1
L9	Jadłowstręt psychiczny i bulimia, zespół jedzenia nocnego – opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów o zwiększonej kaloryczności.	2	1
L10	Dietoterapia w zespole metabolicznym – opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów.	2	1
L11	Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży – opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów.	2	1
L12	Żywienie w okresie andropauzy i menopauzy - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów.	2	1
L13	Odrębności żywieniowe w warunkach wzmożonego wysiłku fizycznego -	2	1

	opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Planowanie jadłospisów		
L14	Dieta oparta o indeksy glikemiczne i miejsce jej zastosowania – planowanie jadłospisów.	2	1
L15	Planowanie jadłospisów – posumowanie i ćwiczenie umiejętności.	3	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w parach, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, praca w parach, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	42	30	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	70	70	70	70
Summaryczna 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	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.
5	Pelzner U., Turlejska H., Szponar L., Zasady racjonalnego żywienia. ODDK, Gdańsk 2014.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Receptury gastronomiczne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_121_SŻ_W	MK_DPN_121_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Gastronomy recipes		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Technologia gastronomiczna, Higiena i toksykologia żywności, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, Towaroznawstwo żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego.
C2	Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	komponuje jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	rozumie potrzeby projektowania potraw
DŻ_K06	rozumie potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem gotowych potraw.	3	1
W2	Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym - omówienie poszczególnych etapów projektowania.	5	3
W3	Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym	7	5
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	15	21		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	30		
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:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarniecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Zalewski S. (red.), (2007): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa.
4	Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Receptury gastronomiczne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_122_SŻ_Ć	MK_DPN_122_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Gastronomy recipes		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Technologia gastronomiczna, Higiena i toksykologia żywności, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, Towaroznawstwo żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego.
C2	Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	komponuje jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	rozumie potrzeby projektowania potraw
DŻ_K06	rozumie potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie pisemne ocena na podstawie prezentacji potrawy, prezentacji multimedialnej i w formie pisemnej opracowanego projektu ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć	zaliczenie pisemne ocena na podstawie prezentacji potrawy, prezentacji multimedialnej i w formie pisemnej opracowanego projektu ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1	Prezentowanie założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji.	3	2
C2	Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji).	3	2
C3	Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji).	3	2
C4	Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji).	3	2
C5	Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji).	3	2
C6	Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania.	3	2
C7	Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania.	3	2
C8	Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowaną potrawę.	3	2
C9	Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uzasadnieniem podjętych działań.	6	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia, samodzielna praca studentów pod kierunkiem prowadzącego zajęcia, ćwiczenia projektowe	Ćwiczenia, samodzielna praca studentów pod kierunkiem prowadzącego zajęcia, ćwiczenia projektowe

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
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			20	22

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze			40	50
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:			90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu				
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarnecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Zalewski S. (red.), (2007): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.
3	Czarnecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa.
4	Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy ekotoksykologii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_123a_SŻ_W	MK_DPN_123a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Basics of ecotoxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia		studia stacjonarne	x
		studia niestacjonarne	x
Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie		
Katedra	- Dietetyki		
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

zaliczenie pisemne, ocena	zaliczenie pisemne, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
w1	Skutki chemizacji agroekosystemów	2	1
w2	Elementy biogeochemii metali ciężkich	3	2
w3	Elementy reakcji roślin na czynniki chemiczne	2	1
w4	Pojęcie toksyczności, trucizny i zatrucia, przyczyny zatruc	2	1
w5	Wybrane zagadnienia podstaw chemizmu komórki	1	1
w6	Wybrane substancje chemiczne skażające środowisko	3	2
w7	Pierwiastki śladowe w glebach, roślinach i organizmach zwierzęcych na obszarach nie objętych bezpośrednim wpływem zanieczyszczeń	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	wykład 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	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	1	1		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	14	15		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	1		
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:	1			

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Literatura podstawowa
1	Rejmer P.: 1997. Podstawy ekotoksykologii, Wyd. Ekoinżynieria, Lublin
2	Toksyczne substancje chemiczne pod red. W. Lipińskiego, Radom 2012
	Literatura uzupełniająca
1	Kabata-Pendias A., Pendias H.: 1999. Biogeochemia pierwiastków śladowych. PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu : Podstawy ekotoksykologii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_123b_SŻ_Ć	MK_DPN_123b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Basics of ecotoxicology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	Piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada wiedzę w zakresie nauk przyrodniczych i technicznych

Cele przedmiotu	
C1	Znajomość podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
C2	Znajomość środków zapobiegających przenikaniu substancji szkodliwych do łańcucha troficznego

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych i podstawowych zasad dotyczących substancji skażających żywność
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U12	Posiada umiejętność przygotowania, wdrażania i stosowania zasad związanych z ograniczaniem oddziaływania procesów na emisję substancji szkodliwych w żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K10	Jest świadom oddziaływania procesów technicznych wytwarzania żywności na jej jakość

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

zaliczenie pisemne, ocena	zaliczenie pisemne, ocena

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
cw1	Wprowadzanie pierwiastków śladowych do gleby na skutek stosowania agrochemikaliów	5	3
cw2	Model spożycia i zanieczyszczenia żywności oraz ich wpływ na codzienne i tygodniowe pobieranie w diecie kontaminantów przez konsumentów	5	3
cw3	Azotany w wodzie i żywności	5	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wprowadzenie z prezentacją multimedialną, podręczniki, teksty elektroniczne	Wprowadzenie 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	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	1	3	1	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	14	18	14	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	1	1
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	1		1	

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Literatura podstawowa
1	Rejmer P.: 1997. Podstawy ekotoksykologii, Wyd. Ekoinżynieria, Lublin
2	Toksyczne substancje chemiczne pod red. W. Lipińskiego, Radom 2012
	Literatura uzupełniająca
1	Kabata-Pendias A., Pendias H.: 1999. Biogeochemia pierwiastków śladowych. PWN.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Obsługa konsumenta	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_127_SŻ_W	MK_DPN_127_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Consumer service		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy żywienia człowieka
2	Podstawowa wiedza dotycząca wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest poznanie przez studenta zasad obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych, sposobu organizacji i przygotowania przyjęć okolicznościowych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	rozwija umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowanie podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych z punktu widzenia obsługi konsumenta (trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel obsługujący w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki.	3	2
W2	Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów (dobór zastawy i bielizny stołowej). Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Aranżacje sali konsumenckiej. Karty menu.	3	2
W3	Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących, zup, dań zasadniczych, serów, deserów.	3	2
W4	Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.	2	1
W5	Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych.	2	1
W6	Standardy obsługi klienta w gastronomii.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe

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	5	10		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11		
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	Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa.
4	Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Obsługa konsumenta	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_128_SŻ_Ć	MK_DPN_128_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Consumer service		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawy żywienia człowieka
2	Podstawowa wiedza dotycząca wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych.
C2	Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną z zakresu obsługi konsumenta

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	rozwija umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1	Funkcjonowanie gastronomii, w tym gastronomii hotelowej pod kątem obsługi konsumenta. Planowanie jakości obsługi klienta (księga jakości obsługi klienta, reklamacje, standardy obsługi, ocena jakości usług).	4	3
C2	Projektowanie kart menu. Wyposażenie stosowane do obsługi konsumenta. Nakrywanie stołów.	2	1
C3	Obsługa gości. Serwowanie potraw. Serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych.	2	1
C4	Serwowanie dań specjalnych. Planowanie bufetów	2	1
C5	Organizacja przyjęć okolicznościowych. Szkolenia z zakresu obsługi konsumenta dla personelu.	3	2
C6	Obsługa gości z wykorzystaniem nowoczesnych technik dostępnych na polskim rynku.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi.	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi.

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	5	10	5	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	10	11
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	Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa.
3	Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa.
4	Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: - Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_125a_SŻ_W	MK_DPN_125a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Nutritional education and health promotion		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu " Podstawy dietetyki "
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu Kliniczny zarys chorób
Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie student do efektywnego promowania zdrowego stylu życia. Przekazanie wiedzy z zakresu planowania zajęć z edukacji zdrowotnej i żywieniowej, w różnych grupach wiekowych. Przybliżenie najważniejszych zagrożeń zdrowia oraz sposobów zapobiegania najczęściej występującym chorobom.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć <u>praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.</u>
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych - student jest gotów do:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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.
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna	Praca pisemna

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Wprowadzenie do przedmiotu. Definicje: zdrowia, stylu życia, edukacji żywieniowej i zdrowotnej. Modele zdrowia, mierniki i wskaźniki zdrowia	2	2
W2	Różne uwarunkowania zdrowia Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, modele zachowań zdrowotnych.	2	1
W3	Styl życia, zachowania prozdrowotne i antyzdrowotne. Zagrożenia zdrowia związane ze stylem życia. Miejsce aktywności fizycznej wśród innych zachowań zdrowotnych.	3	1
W4	Problemy zdrowia publicznego – otyłość i nadwaga, palenie papierosów Zasady treningu zdrowotnego osób dorosłych	3	2
W5	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia.	3	2
W6	Podsumowanie.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne				
studia stacjonarne		studia niestacjonarne		
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna,		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	10	10		
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	21		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	10	10		
Suma godzin:	60	60		

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2007.
2	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej. SGGW, Warszawa 1996
3	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, 2007.
4	Gawęcki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009
5	Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997.
6	Charzyńska-Gula M.: Edukacja zdrowotna rodziny. Stowarzyszenie na Rzecz Promocji Zdrowia i Profilaktyki Chorób Układu Krążenia, Lublin 2002.
7	Drabik J. Aktywność fizyczna w edukacji zdrowotnej społeczeństwa. Cz. I. Gdańsk: AWF, 1995. 3..
8	Drabik J. Aktywność, sprawność i wydolność fizyczna jako mierniki zdrowia człowieka. Gdańsk: AWF, 1997.
9	Drabik J., Resiak M. (red.). Styl życia w promocji zdrowia. Gdańsk: AWFIS, 2010
10	Karski J. B. Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. CeDeWu, 2003
11	Karski J.B. i wsp. Promocja zdrowia. Warszawa: IGNIS, 1999.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: - Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_125b_SZ_C	MK_DPN_125b_SZ_C
Przedmiot w języku angielskim: Nutritional education and health promotion		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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		

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
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	Przygotowanie student do efektywnego promowania zdrowego stylu życia. Przekazanie wiedzy z zakresu planowania zajęć z edukacji zdrowotnej i żywieniowej, w różnych grupach wiekowych
Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy - student zna i rozumie:	
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.
W zakresie umiejętności - student potrafi:	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
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.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
W zakresie kompetencji społecznych - student jest gotów do:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K02	
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.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
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.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się		
studia stacjonarne		studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawowe pojęcia; zdrowie i jego uwarunkowania. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Ćwiczenie w grupach.	2	2
ĆW2	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach	2	1
ĆW3	Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach	3	1
ĆW4	Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia. Ćwiczenie w grupach	3	2
ĆW5	Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych. Ćwiczenie w grupach	3	2
ĆW6	Podsumowanie.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna ćwiczenia w grupach, dyskusja	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	15	9	12	7
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	21	22	27
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	10	10
Suma godzin:	60	60	54	54
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0.9	0.9

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2007.
2	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej. SGGW, Warszawa 1996
3	Jeżewska-Zychowicz M. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, 2007.
4	Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009
5	Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997.
6	Charzyńska-Gula M.: Edukacja zdrowotna rodziny. Stowarzyszenie na Rzecz Promocji Zdrowia i Profilaktyki Chorób Układu Krążenia, Lublin 2002.
7	Drabik J. Aktywność fizyczna w edukacji zdrowotnej społeczeństwa. Cz. I. Gdańsk: AWF, 1995. 3..
8	Drabik J. Aktywność, sprawność i wydolność fizyczna jako mierniki zdrowia człowieka. Gdańsk: AWF, 1997.
9	Drabik J., Resiak M. (red.). Styl życia w promocji zdrowia. Gdańsk: AWF i S, 2010
10	Karski J. B. Praktyka i teoria promocji zdrowia. Wybrane zagadnienia. CeDeWu, 2003
11	Karski J.B. i wsp. Promocja zdrowia. Warszawa: IGNIS, 1999.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kuchnia regionalna i narodowa	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_126a_SŻ_W	MK_DPN_126a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Regional and national cuisine		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak wymagań wstępnych

Cele przedmiotu	
C1	Wiedza o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych
C2	Rozpoznawanie Produktów Regionalnych zarejestrowanych w UE
C3	Wiedza o kuchniach świata

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W02	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii
DŻ_W03	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U01	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod,

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role
DŻ_K02	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie pisemne materiału wykładowego	Zaliczenie pisemne materiału wykładowego

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Kuchnie narodowe krajów europejskich–Czech, Litwy, Niemiec, Ukrainy, Włoch, Grecji, Hiszpanii, Francji Węgier.	4	2
W2	Unijne przepisy dotyczące ochrony żywności regionalnej –rejestracja..	1	1
W3	Kuchnia regionalna jako produkt turystyczny przyciągający turystów i przynoszący dochody.	2	1
W4	Lokalne produkty żywnościowe jako element rozwoju turystyki regionów: Warmii i Mazur, Podkarpacia, Małopolski, Śląska i Podlasia.	4	1
W5	Wpływ uwarunkowań historycznych na Lubelską Kuchnię Regionalną.	1	1
W6	Lubelskie produkty i potrawy wpisane na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych.	1	1
W7	Szlaki kulinarne jako innowacja regionalnej oferty turystycznej	1	1
W8	Jakość zdrowotna produktów regionalnych i tradycyjnych	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	Praca zbiorowa pod redakcją Marka Gąsiorowskiego (2005) – „o produktach tradycyjnych i regionalnych – możliwości a polskie realia” Fundacja Fundusz Współpracy W-wa
2	Hanna Szymanderska(2005)” Kuchnia polska. Potrawy regionalne” Świat Książki
3	Palich P. (2003) „Kuchnia –element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny” .Arche

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kuchnia regionalna i narodowa	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_126b_SZ_Ć	MK_DPN_126b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak wymagań wstępnych

Cele przedmiotu	
C1	Wiedza o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych
C2	Rozpoznawanie Produktów Regionalnych zarejestrowanych w UE
C3	Wiedza o kuchniach świata

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W03	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii
DŻ_W03	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U03	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role
DŻ_K02	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, sprawozdania, frekwencja	Kolokwia, sprawozdania, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		Stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, kuchni azjatyckiej,	1	1
ĆW2	Kuchni basenu Morza Śródziemnego, kuchni amerykańskiej, kuchni skandynawskiej.	2	1
ĆW3	Technologia dań kuchni regionów Pomorza i Kaszub. Technologia dań kuchni regionu Warmii i Mazur.	2	1
ĆW4	Technologia dań kuchni regionu Mazowsza i Kurpiów.	1	1
ĆW5	Technologia dań kuchni Wielkopolski i Kujaw.	2	1
ĆW6	Technologia dań kuchni Podlasia i Lubelszczyzny.	2	1
ĆW7	Technologia dań kuchni Małopolski, Śląska i Gór.	2	1
ĆW8	Technologia dań kuchni staropolskiej. Technologia przygotowania dań kuchni żydowskiej	2	1
ĆW9	Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach świata.	1	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.	Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i 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	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36

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	Praca zbiorowa pod redakcją Marka Gąsiorowskiego (2005) – „o produktach tradycyjnych i regionalnych – możliwości a polskie realia” Fundacja Fundusz Współpracy W-wa
2	Hanna Szymanderska(2005)” Kuchnia polska. Potrawy regionalne” Świat Książki
3	Palich P. (2003) „Kuchnia –element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny” .Arche

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Urządzanie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_124a_SŻ_W	MK_DPN_124a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Installation and technical equipment of catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych
W zakresie kompetencji społecznych:	
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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	społeczną.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Dobór i charakterystyka materiałów stosowanych w gastronomii	4	3
W2	Teoria rozdrabniania surowców gastronomicznych	4	3
W3	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia roślinnego	4	3
W4	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego	4	3
W5	Podstawy konstrukcji urządzeń do obróbki termicznej surowców gastronomicznych ¹	4	2
W6	Podstawy konstrukcji urządzeń do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym	5	2
W7	Podstawy konstrukcji urządzeń uzupełniających w zakładzie gastronomicznym	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Glissen W. 2011. Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3
2	Hoszek W. 2005. Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B, Warszawa.
3	Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa.
4	Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa
5	Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność:

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_124b_SZ_Ć	MK_DPN_124b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Installation and technical equipment of catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	Piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
CW1	Dobór i optymalizacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego	4	3
ĆW2	Zajęcia projektowe z zakresu urządzeń do obróbki wstępnej	4	3
CW3	Dobór i optymalizacja urządzeń do obróbki termicznej w gastronomii Obrona projektu	4	3
CW4	Zajęcia projektowe z zakresu urządzeń do obróbki termicznej	4	3
CW5	Dobór i optymalizacja urządzeń stosowanych w cateringu Obrona projektu	4	2
CW6	Dobór i optymalizacja urządzeń do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym	5	2
CW7	Dobór i optymalizacja urządzeń do obsługi barmańskiej	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	10	12	10	12
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	30	20	30
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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Glissen W. 2011. Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3
2	Hoszek W. 2005. Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B, Warszawa.
3	Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa.
4	Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa
5	Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_129a_SŻ_W	MK_DPN_129a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Basics of finance and accounting in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	1	1	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu ekonomii.

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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna teoretyczne zasady rachunkowości i zasady księgowania.
DŻ_W14	Zna podstawowe wskaźniki wykorzystywane w analizach finansowych podmiotów gospodarczych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi przedstawić strukturę bilansu, rachunku zysków i strat oraz przepływów pieniężnych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Ma świadomość wpływu finansów i analiz finansowych na funkcjonowanie i rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kolokwium zaliczeniowe	kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Sprawozdania finansowe: bilans, rachunek zysków i strat	2	1
W2	Sprawozdania finansowe: przepływy pieniężne i informacja dodatkowa	1	1
W3	Plan kont	2	1
W4	Zasady ewidencji operacji gospodarczych	1	1
W5	Zasady, funkcje i cele rachunkowości	2	1
W6	Zasady wykonywania przepływów pieniężnych	1	1
W7	Analiza wstępna sprawozdań finansowych	2	1
W8	Analiza wskaźnikowa sprawozdań finansowych	2	1
W9	Zasady stosowania dźwigni finansowej	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Matuszewicz J., Matuszewicz P. 2010. Rachunkowość od podstaw. Finans-Servis. Warszawa.
2	Buczowska A., Sawicki K. (red.), 2009. Podstawy rachunkowości. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa.
3	Cegłowski B. 2011. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
4	Nita B. 2015. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_129b_SŻ_Ć	MK_DPN_129b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Basics of finance and accounting in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu ekonomii.

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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14	Zna zasady rachunkowości i zasady księgowania.
DŻ_W14	Zna podstawowe wskaźniki wykorzystywane w analizach finansowych podmiotów gospodarczych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi prowadzić ewidencję księgową i sporządzać bilans, rachunek zysków i strat podmiotów prowadzących działalność gastronomiczną.
DŻ_U15 DŻ_U16	Potrafi wykonywać analizę sprawozdań finansowych podmiotów prowadzących działalność gastronomiczną.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się		
DŻ_K11	Ma świadomość potrzeby działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe działalności gastronomicznej.		

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kolokwium, frekwencja i aktywność na zajęciach	kolokwium, frekwencja i aktywność na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wykonywanie i czytanie sprawozdań finansowych: bilans, rachunek zysków i strat	5	2
ĆW2	Zdarzenia i operacje gospodarcze. Tworzenie planu kont	2	2
ĆW3	Prowadzenie ewidencji księgowej	8	5
ĆW4	Wykonywanie sprawozdań finansowych na podstawie przeprowadzonych operacji gospodarczych	5	3
ĆW5	Wykonywanie analizy wstępnej sprawozdań finansowych	5	3
ĆW6	Wykonywanie analizy wskaźnikowej sprawozdań finansowych.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Matuszewicz J., Matuszewicz P. 2010. Rachunkowość od podstaw. Finans-Servis. Warszawa.
2	Buczowska A., Sawicki K. (red.), 2009. Podstawy rachunkowości. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa.
3	Cegłowski B. 2011. Finanse z arkuszem kalkulacyjnym. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
4	Nita B. 2015. Teoria rachunkowości, sprawozdawczość i analiza finansowa. PN 388 [Dokument elektroniczny], Wyd. UE we Wrocławiu, IBUK Libra.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biznesplan	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_130a_SŻ_W	MK_DPN_130a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Business Plan		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu podstaw ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami sporządzania biznesplanów.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14 DŻ_W15	Zna teoretyczne podstawy biznesplanu.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi przedstawić strukturę biznesplanu.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Ma świadomość wpływu realizowanego biznesplanu na rozwój działalności gospodarczej w zakresie studiowanego kierunku.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium zaliczeniowe	Kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia oraz cele i funkcje biznesplanu.	1	1
W2	Kryteria oceny biznesplanu. Procedura tworzenia biznesplanu.	2	1
W3	Elementy składowe biznesplanu.	2	1
W4	Struktura biznesplanu.	2	1
W5	Część wstępna biznesplanu.	2	1
W6	Część merytoryczna biznesplanu.	3	1
W7	Analiza finansowa w biznesplanie.	2	2
W8	Błędy popełniane przy sporządzaniu i realizacji biznesplanu.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film

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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Filipczuk J., Szczepankowski P. J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
2	Pasieczny J. 2007. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3	Pawlak Z. 2001. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa.
4	Pasieczny J. 2002. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Biznesplan	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_130b_SZ_Ć	MK_DPN_130b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Business Plan		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu podstaw ekonomii.

Cele przedmiotu	
C1	Celem przedmiotu jest nauczanie studentów planowania działalności polegającej na prowadzeniu gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W14 DŻ_W15	Zna zasady tworzenia biznesplanu.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U15	Potrafi wykonać biznesplan dla wybranej placówki gastronomicznej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	Widzi potrzebę działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
biznes plan – obrona projektu, frekwencja i aktywność na zajęciach	biznes plan – obrona projektu, frekwencja i aktywność na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Ogólna charakterystyka placówki gastronomicznej.	4	2
ĆW2	Szczegółowy opis przedsięwzięcia. Otoczenie makroekonomiczne. Cel przedsięwzięcia.	5	2
ĆW3	Plan przedsięwzięcia – dane finansowe i majątkowe.	5	3
ĆW4	Bilans majątkowy, rachunek wyników, przepływy pieniężne, Analiza wskaźnikowa, analiza SWOT.	11	8
ĆW5	Zdolność kredytowa i ryzyko kredytowe podmiotu gospodarczego.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	20	32
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	Filipcuk J., Szczepankowski P. J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
2	Pasieczny J. 2007. Biznesplan: skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3	Pawlak Z. 2001. Biznesplan: zastosowania i przykłady. Poltext, Warszawa.
4	Pasieczny J. 2002. Biznesplan: problemy i metody. Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe I	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_131_SŻ_Ć	MK_DPN_131_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar I		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	piąty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	(ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Rodzaje prac inżynierskich	2	1
ĆW2	Metodyka pisania prac inżynierskich	4	2
ĆW3	Wybór tematu pracy inżynierskiej	2	1
ĆW4	Kryteria wyszukiwania literatury.	4	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe

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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36
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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisania prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań. -
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Projektowanie potraw i napojów	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_132_SŻ_W	MK_DPN_132_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food and drink design		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza na temat procesu technologicznego i zmian zachodzących w żywności pod jego wpływem, jak również zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych potraw.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii
DŻ_W09	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii
DŻ_U07	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role
DŻ_K02	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna - egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem gotowych potraw oraz napojów	4	2
W2	Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym - omówienie poszczególnych etapów projektowania.	12	8
W3	Kształtowanie jakości potraw i napojów poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym.	7	4
W4	Przykłady projektów potraw i napojów w gastronomii systemowej.	7	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	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	Czarnecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Czarnecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa
3	Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
4	Czarnecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Projektowanie potraw i napojów	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_133_SŻ_L	MK_DPN_133_SŻ_L
Przedmiot w języku angielskim: Food and drink design		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza na temat procesu technologicznego i zmian zachodzących w żywności pod jego wpływem, jak również zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych potraw.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii
DŻ_W09	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii
DŻ_U07	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role
DŻ_K02	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, frekwencja, sprawozdania	Kolokwia, frekwencja, sprawozdania

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
L1	Prezentacja założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji. Przygotowanie potraw w warunkach laboratoryjnych,	2	1
L2	Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji).	2	1
L3	Opracowanie parametrów procesu technologicznego, w tym systemu technologicznego, w którym będzie przygotowywana potrawa.	4	2
L4	Dopracowanie receptury z uwzględnieniem cech sensorycznych (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)..	4	2
L5	Opracowanie sposobu serowania (dodatki, garni).	3	2
L6	Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania.	4	2
L7	Wstępny kosztorys potrawy.	3	2
L8	Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowaną potrawę.	5	4
L9	Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uzasadnieniem podjętych działań	3	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca z surowcami i produktami żywnościowymi, praca ze sprzętem kuchennym, praca z komputerem	Praca z surowcami i produktami żywnościowymi, praca ze sprzętem kuchennym, praca z komputerem

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 semestrze	0	5	0	5

Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Czarnecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Czarnecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa
3	Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
4	Czarnecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, Warszawa.

Karta (syllabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Bezpieczeństwo i jakość żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_134a_SŻ_W	MK_DPN_134a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food safety and quality		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagania: znajomość z zakresu techniki rolniczej, chemii i biochemii, przechowywalność
2	Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia
3	Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowywalność

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zagrożeniami powstającymi w trakcie produkcji żywności.
C2	Poznanie zagadnień dotyczące trucizn, ich dróg przedostawania się i rozprzestrzeniania w organizmie człowieka, naturalne i wytworzone przez człowieka szkodliwe związki występujące w żywności, dodatki do żywności oraz wybrane, nowoczesne i jak najbardziej bezpieczne sposoby transportu żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, bezpieczeństwo produkcji żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, pisemne zaliczeniowe wykładu.	frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, pisemne zaliczeniowe wykładu.

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Klasyfikację zanieczyszczeń żywności powstających w trakcie jej transportu	1	1
W2	Metodami przechowywania różnych grup żywności oraz jego wpływu na jakość żywności.	2	1
W3	Drogi przedostawania się zanieczyszczeń do żywności i	2	1
W4	Skutki działania zanieczyszczeń na organizm człowieka	2	1
W5	Sposoby i metody transportu żywności wolnej od zanieczyszczeń	3	1,5
W6	Drogi przedostawania się anabolików do organizmu człowieka, mechanizm ich wnikania w struktury tkankowe i komórkowe	3	1,5
W7	Skutki zdrowotne dla człowieka pod wpływem poszczególnych grup zanieczyszczeń.	2	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład z prezentacją multimedialną, prezentacja multimedialna, laptop	wykład z prezentacją multimedialną, prezentacja multimedialna, laptop

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	5	6	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	15	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	Berdowski J., Rutkowska H., 2000. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów żywnościowych.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Wydawnictwo Verlag Dashofer, Warszawa
2	Bednarski W., Reys A. 2001. Biotechnologia żywności. WNT.
3	Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWL, Wydanie II poprawione, Warszawa.
4	Seńczuk W., 2005. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa.
5	Truchliński J. 2001. Ćwiczenia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
6	Turlejska H., 2003. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003
7	Smoczyński S., Domicz w., Amarowicz R., 1986. Chemiczne aspekty higieny żywności. PWN, Warszawa

Karta (syllabus) przedmiotu

KIERUNEK: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Bezpieczeństwo i jakość żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_134b_SŻ_L	MK_DPN_134b_SŻ_L
Przedmiot w języku angielskim: Food safety and quality		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Wymagania: znajomość z zakresu techniki rolniczej, chemii i biochemii, przechowywalnictwo
2	Prawidłowy dobór maszyn i urządzeń do transportu żywności – Technika rolnicza
3	Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia
4	Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowywalnictwo

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zagrożeniami powstającymi w trakcie transportu produkcji żywności.
C2	Poznanie zagadnień dotyczące trucizn, ich dróg przedostawiania się i rozprzestrzeniania w organizmie człowieka, naturalne i wytworzone przez człowieka szkodliwe związki występujące w żywności, dodatki do żywności oraz wybrane, nowoczesne i jak najbardziej bezpieczne sposoby transportu żywności.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, bezpieczeństwo produkcji żywności
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, praca na zięciach, pisemne zaliczeniowe ćwiczeń	frekwencja, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, praca na zajęciach, pisemne zaliczeniowe ćwiczeń

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Systemy zarządzania bezpieczeństwem dystrybucji oraz zasady dobrej praktyki transportowej.	2	2
ĆW2	Uwarunkowania technologiczne i prawne w transporcie. Bezpieczeństwo transportu żywności	4	2
ĆW3	Zanieczyszczenia żywności	4	2
ĆW4	Analiza metod usuwania zanieczyszczeń z żywności	4	2
ĆW5	Polskie Normy dotyczące zawartości szkodliwych substancji w żywności i sposobów ich oznaczania	6	3
ĆW6	Systemy zapewniania jakości żywności	6	1,5
ĆW7	Bezpieczeństwo żywności a jakość produktów żywnościowych	4	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
prezentacja multimedialna, laptop, normy, materiały żywnościowe	prezentacja multimedialna, laptop, normy, materiały żywnościowe

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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Berdowski J., Rutkowska H., 2000. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów żywnościowych.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Wydawnictwo Verlag Dashofer, Warszawa
2	Bednarski W., Reps A. 2001. Biotechnologia żywności. WNT.
3	Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWL, Wydanie II poprawione, Warszawa.
4	Seńczuk W., 2005. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa.
5	Truchliński J. 2001. Ćwiczenia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
6	Turlejska H., 2003. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003
7	Smoczyński S., Domicz w., Amarowicz R., 1986. Chemiczne aspekty higieny żywności. PWN, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ocena sensoryczna żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_135a_SŻ_W	MK_DPN_135a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food sensory assessment		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W05	ma wiedzę z zakresu specyfiki analizy sensorycznej
DŻ_W05	definiuje podstawowe metody sensoryczne
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	posiada umiejętność przygotowania próbek do badań sensorycznych
DŻ_U02	posiada umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	posiada świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Podstawy analizy sensorycznej	3	1
W2	Zmysł smaku	2	1
W3	Zmysł węchu	2	1
W4	Zmysł dotyku	2	1
W5	Metody analiz sensorycznych	6	5
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	15	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	5	6	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	Baryło-Piekielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania, Wyd. PTTŻ, Kraków, 2014
2	Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. AE Poznań, 2001
3	Jędryka T. Metody sensoryczne, Wyd. AE, Kraków, 2001
4	Świderski F. (red.) Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa, 1999

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ocena sensoryczna żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_135b_SZ_L	MK_DPN_135b_SZ_L
Przedmiot w języku angielskim: Food sensory assessment		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	III
	Obieralny	x	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	ma wiedzę z zakresu specyfiki analizy sensorycznej
DŻ_W05	definiuje podstawowe metody sensoryczne
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U04	posiada umiejętność przygotowania próbek do badań sensorycznych
DŻ_U05	posiada umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	posiada świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się			
studia stacjonarne		studia niestacjonarne	
Kolokwium, sprawozdania, frekwencja		Kolokwium, sprawozdania, frekwencja	

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
L1	Sprawdzenia wrażliwości zmysłu wzroku i czucia	3	2
L2	Sprawdzenie wrażliwości zmysłu węchu	3	2
L3	Sprawdzenie wrażliwości zmysłu smaku	3	2
L4	Zastosowanie metod laboratoryjnych do oceny różnic smakowitości produktów spożywczych	6	3
L5	Zastosowanie metod specjalnych do oceny jakości sensorycznej produktów spożywczych	6	3
L6	Ocena profilowa wybranych produktów spożywczych	5	3
L7	Określenie zależności pomiędzy oceną całkowitą a oceną wybranych wyróżników jakościowych	4	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca z sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań, praca z odczynnikami chemicznymi	Praca z sprzętem laboratoryjnym, praca z metodyką badań, praca z odczynnikami chemicznymi

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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	1	1		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu				
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Baryło-Piekielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania, Wyd. PTTŻ, Kraków, 2014
2	Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. AE Poznań, 2001
3	Jędryka T. Metody sensoryczne, Wyd. AE, Kraków, 2001
4	Świderski F. (red.) Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa, 1999

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_136_SŻ_W	MK_DPN_136_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	Obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji surowców pochodzenia roślinnego i technologii przetwarzania wybranych grup surowców roślinnych, w tym zielarskich. Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego jako źródła podstawowych składników odżywczych i bioaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem działania prozdrowotnego oraz ew. składników alergennych. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.
C2	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych i roślinnych, aspekty jakościowe

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka
DŻ_W06	Znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i zwierzęcego oraz wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role
DŻ_K04	Ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Podział żywności pochodzenia roślinnego, definicje.	1	1
W2	Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących pochodzenia roślinnego.	1	1
W3	Metody przetwarzania surowców zielarskich.	1	1
W4	Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, przetwarzanie wybranych surowców pochodzenia roślinnego i charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - buraków cukrowych, - herbaty i kawy naturalnej, nasion roślin strączkowych, - przetwarzanie ziemniaków i innych produktów skrobiowych (kukurydza, tapioka, zboża) w celu pozyskiwania skrobi – ocena ich właściwości, zastosowanie w żywności i żywieniu, przetworzenie ziemniaków – otrzymywania grysów, kostki ziemniaczanej i puree ziemniaczanego - technologia otrzymywania i aspekty żywieniowe, -przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn, ocena ich właściwości, zastosowanie w żywności i żywieniu.	6	4
W5	Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych pozostałych przy przetwarzaniu surowców pochodzenia roślinnego (melasa, makuchy, pestki, wytloki, inne).	5	3
W6	Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych.	5	3
W7	Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe). Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych.	5	3
W8	Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo). Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych..	5	2
W9	Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych	1	1
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-lerningowych – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	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
6	Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Warszawa
7	Siwicky K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA
8	Świderski F (red) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa 4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_137_SŻ_Ć	MK_DPN_137_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim:		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	Obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji surowców pochodzenia roślinnego i technologii przetwarzania wybranych grup surowców roślinnych, w tym zielarskich. Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego jako źródła podstawowych składników odżywczych i bioaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem działania prozdrowotnego oraz ew. składników alergennych. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.
C2	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	Znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych i roślinnych, aspekty jakościowe

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka
DŻ_W06	Znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i zwierzęcego oraz wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	Umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K02	Potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role
DŻ_K04	Ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwia, projekt, frekwencja	Kolokwia, projekt, frekwencja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych.	3	2
ĆW2	Oznaczanie w żywności pochodzenia roślinnego zawartości wybranych składników odżywczych, w tym związków polifenolowych.	3	2
ĆW3	Składniki pochodne czyste (skrobie, inulina i oligofruktoza) – źródła, technologie pozyskiwania, właściwości.	3	2
ĆW4	Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), owoców i warzyw – pektyny, różne frakcje błonnikowe, nasiona roślin strączkowych.	7	4
ĆW5	Praktyczne zapoznanie się z przetwórstwem wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa;	7	4
ĆW6	Przetwórstwo ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego;	7	4
ĆW7	Przetwórstwo mięsa – produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa		
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca z metodyką badań, praca ze sprzętem, dyskusja	Praca z metodyką badań, praca ze sprzętem, 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	0	0	0	0
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7

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:			1	1

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
6	Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Warszawa
7	Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA
8	Świderski F (red) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa 4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przechowalnictwo żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_138_SŻ_W	MK_DPN_138_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość
DŻ_W13	zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym projektowanie oraz budowę i zasady eksploatacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Test wiedzy z zakresu wykładu	Test wiedzy z zakresu wykładu

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja	2	1
W2	Fizjologiczne procesy i czynniki chorobotwórcze roślin podczas przechowywania	2	1
W3	Czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą	2	1
W4	Przyczyny powstawania strat przechowalniczych i ich klasyfikacja	2	2
W5	Meble chłodnicze – omówienie i znaczenie	2	2
W6	Wytwornice do lodu i sposób wykorzystania	2	1
W7	Stosowanie skroplonych gazów w przechowalnictwie	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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:		1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Przechowywalność 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	Przechowywalność 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	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowywalność owoców. Wyd. PWRIŁ, Warszawa
6	Adamicki F., Czerko Z., 2002r., "Przechowywalność warzyw i ziemniaka", wyd. PWRIŁ,
7	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych
8	Szysło, J. 2002. Techniki i technologie w przechowywalnictwie zbóż. Wyd. IBMER, Warszawa
9	Gajewski M., 2001r., "Przechowywalność warzyw", wyd. SGG

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Przechowalnictwo żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_139_SŻ_Ć	MK_DPN_139_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Food storage		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki -	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość fizjologii roślin nadających się do przechowywania
2	Podstawy mikrobiologii z zakresu przechowywania produktów
3	Podstawy fizyki z zakresu temperatur przechowywania produktów spożywczych i roślin

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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość
DŻ_W13	zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym projektowanie oraz budowę i zasady eksploatacji

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II	Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Podstawowe zagadnienia z przechwalnictwa	3	2
ĆW 2	Kontrola warunków przechowywania	3	2
ĆW 3	Opakowania stosowane w przechwalnictwie	3	2
ĆW 4	Sposoby przechowywania warzyw	3	2
ĆW 5	Fizjologiczne procesy roślin podczas przechowywania	3	2
ĆW 6	Zapotrzebowanie na moc chłodniczą	3	2
ĆW 7	Czynniki i ciecze chłodzące w przechwalnictwie	4	2
ĆW 8	Przechwalnictwo mięsa	4	2
ĆW 9	Przechwalnictwo owoców i warzyw	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, filmy pokazowe

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 semestrze	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

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	Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Systherm</u> Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań
2	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015
3	8. 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	Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowalnictwo owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa
6	Adamicki F., Czerko Z., 2002r., "Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka", wyd. PWRiL,
7	Red. Bartosz G., Puchalski Cz., Nowoczesne metody analizy surowców roślinnych
8	Szyszło, J. 2002. Techniki i technologie w przechowalnictwie zbóż. Wyd. IBMER, Warszawa
9	Gajewski M., 2001r., "Przechowalnictwo warzyw", wyd. SGG

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Savoir-vivre w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_140a_SŻ_W	MK_DPN_140a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Savoir-vivre in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	

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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U06	kształtuje prawidłowe postawy

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
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	5	3
W2	Rozmowy, tytułowanie, korespondencja, netykieta. Savoir vivre przy stole, organizacja spotkań, przyjęć i bankietów.	4	3
W3	Komunikacja niewerbalna.	2	1
W4	Jak dobrać dyplomatyczny język przy komunikowaniu się listownie? Przykłady dokumentów o charakterze oficjalnym.	2	1
W5	Prezentacja siebie podstawą do komunikacji	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	11	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	Orłowski Tomasz, 2010r., "Protokół dyplomatyczny: ceremoniał i etykieta", wyd. Polski Instytut Spraw Międzynarodowych,

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Kuspys Piotr, 2012r., "Savoir-vivre: sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zys 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.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Savoir-vivre w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_140b_SŻ_Ć	MK_DPN_140b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Savoir-vivre in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Brak

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami Savoir – vivre.
C2	Zachowanie przy stole – zasady nakrywania stołu i podawania napojów.
C3	Identyfikacja niewłaściwych postępowań i poznanie metod przeciwdziałania takim zachowaniom
C4	Celem przedmiotu jest wskazanie studentom potrzeb uwzględniania zasad etycznych w prowadzeniu przedsiębiorstw gastronomicznych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna zasady obowiązujące z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U06	kształtuje prawidłowe postawy
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K03	okazuje szacunek i zainteresowanie podczas prowadzenia konsultacji z klientem

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
zaliczenie pisemne ocena na podstawie prezentacji ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć	zaliczenie pisemne ocena na podstawie prezentacji ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
CW1	Specyfika etyki i kategorie etyki. Wartości i dylematy etyczne. Etyka w zarządzaniu przedsiębiorstwem.	3	2
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.	4	3
CW3	Wolontariat pracowniczy w przedsiębiorstwach gastronomicznych	2	1
CW4	Etyczne negocjacje oraz kategorie taktyk negocjacyjnych z pogranicza zachowań etycznych. Istota i rola Kodeksów Dobrych Praktyk/Kodeksów Etyki.	3	2
CW5	Działania etyczne i nieetyczne realizowane przez przedsiębiorstwa branży gastronomicznej	3	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	30	30	30	30
Summaryczna 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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Orłowski Tomasz, 2010r., "Protokół dyplomatyczny: ceremonia i etykieta", wyd. Polski Instytut Spraw Międzynarodowych,
2	Kuspys Piotr, 2012r., "Savoir-vivre: sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zys 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.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Catering i organizacja eventów	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_141a_SŻ_W	MK_DPN_141a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Catering and organization of events		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę na temat surowców żywnościowych, potrafi ocenić jakość i przydatność technologiczną surowców, dobrać opakowania żywnościowe.
2	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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna 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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U19	stosuje techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	działa 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Istota Cateringu i jego założenia.	2	2
W2	Wymogi surowcowe technologiczne i żywieniowe w cateringu, specyfikacja ofertowa, sposoby serwowania potraw w cateringu.	3	2
W3	Logistyczne przygotowanie cateringu.	3	2
W4	Catering w biznesie. (konferencje, szkolenia warsztaty)	3	1
W5	Catering plenerowy.	2	1
W6	Catering szpitalny.	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	5	7	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	14	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	Praca zbiorowa (pod red. Jarosiński S, Świetlikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Czarniecka – 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: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Catering i organizacja eventów	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_141b_SZ_Ć	MK_DPN_141b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Catering and organization of events		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty
Forma kształcenia	studia stacjonarne			X
	studia niestacjonarne			X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student posiada podstawową wiedzę na temat surowców żywnościowych, potrafi ocenić jakość i przydatność technologiczną surowców, dobrać opakowania żywnościowe.
2	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

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	zna 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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U19	stosuje techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	działa w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykonanie projektów, prezentacja	Wykonanie projektów, prezentacja

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
C1	Budowanie specyfikacji cateringowej, przygotowanie oferty cateringowej.	3	2
C2	Projekt – catering w biznesie.	2	1
C3	Projekt – catering plenerowy.	2	1
C4	Projekt - event I	2	1
C5	Projekt - event II	2	1
C6	Prezentacja projektów.	4	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja	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	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	5	7	5	7
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	14	10	14
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Czarnecka – Skubina E., 2008. Obsługa konsumenta w Gastronomii i Cateringu, Wyd. SGGW, W-wa
2	Praca zbiorowa (pod red. Jarosiński S, Świelikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_142a_SŻ_W	MK_DPN_142a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Occasional compositions in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin ozdobnych, warzyw i owoców stosowanych w kompozycjach okolicznościowych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady wykonywania kompozycji florystycznych z kwiatów, owoców i warzyw oraz zasady dekorowania stołów i wnętrza tymi kompozycjami.
DŻ_W09	Zna i rozumie zagadnienia związane z przedłużaniem trwałości roślin w kompozycjach okolicznościowych..
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi rozwijać umiejętności z zakresu dekorowania stołów i wnętrz kompozycjami okolicznościowymi w punktach żywienia zbiorowego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby estetycznej aranżacji wnętrza, w tym wykorzystaniu do wystroju kompozycji florystycznych w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium zaliczeniowe	Kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Materiał roślinny w kompozycjach florystycznych.	2	1
W2	Materiał techniczny w kompozycjach florystycznych	2	1
W3	Sposoby przedłużania trwałości i wstępnego traktowania kwiatów.	2	1
W4	Zasady wykonywania kompozycji florystycznych	2	1
W5	Style w kompozycjach florystycznych	2	2
W6	Kwiaty w kompozycjach florystycznych	3	2
W7	Warzywa i owoce w kompozycjach florystycznych	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film

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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Lamański H. 2016. Kwiatowe dekoracje. Inspiracje, porady, instrukcje. Wyd. SBM.
2	Nizińska A. 2019. ABC florystyki. Hortpress
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach, wyd. Parragon.
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Warszawa, Hortpress.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_142b_SŻ_Ć	MK_DPN_142b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Occasional compositions in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin ozdobnych, warzyw i owoców stosowanych w kompozycjach okolicznościowych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady tworzenia kompozycji roślinnych z wykorzystaniem roślin ozdobnych, owoców i warzyw do dekoracji stołów i wnętrza w punktach żywienia zbiorowego.
DŻ_W09	Zna i rozumie zagadnienia związane z przedłużaniem trwałości materiału roślinnego.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi wykonywać kompozycje okolicznościowe z kwiatów, owoców i warzyw wykorzystywane do dekoracji stołów i wnętrz w punktach żywienia zbiorowego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby aranżacji wnętrza, w tym wykorzystaniu do wystroju kompozycji florystycznych w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.
Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ocena wykonania aranżacji roślinnej do dekoracji stołu lub pomieszczenia, kolokwium, frekwencja na zajęciach	Ocena wykonania aranżacji roślinnej do dekoracji stołu lub pomieszczenia, kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Kwiaty wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych	2	2
ĆW2	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków kwiatów	8	6
ĆW3	Warzywa wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych	2	1
ĆW4	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków warzyw	8	4
ĆW5	Owoce wykorzystywane w kompozycjach okolicznościowych	2	1
ĆW6	Wykonanie kompozycji florystycznej z wybranych gatunków owoców	8	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - oglądanie wybranych gatunków roślin, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - oglądanie wybranych gatunków roślin, 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	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	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Lamański H. 2016. Kwiatowe dekoracje. Inspiracje, porady, instrukcje. Wyd. SBM.
2	Nizińska A. 2019. ABC florystyki. Hortpress
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon.
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Warszawa, Hortpress.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Aranżacje roślinne w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_143a_SŻ_W	MK_DPN_143a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Flower compositions in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin ozdobnych, warzyw i owoców stosowanych w celach dekoracyjnych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady tworzenia kompozycji roślinnych, w tym wykorzystanie kwiatów, owoców i warzyw do aranżacji stołów i wnętrza.
DŻ_W09	Zna i rozumie zagadnienia związane z przedłużaniem trwałości materiału roślinnego.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi rozwijać umiejętności z zakresu estetycznej dekoracji stołów i wnętrz w punktach żywienia zbiorowego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby estetycznej aranżacji wnętrza, w tym wykorzystaniu do wystroju kompozycji florystycznych w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się			
studia stacjonarne		studia niestacjonarne	
Kolokwium zaliczeniowe		Kolokwium zaliczeniowe	

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Materiał roślinny wykorzystywany w kompozycjach okolicznościowych	2	1
W2	Materiał techniczny wykorzystywany w kompozycjach okolicznościowych	2	1
W3	Przygotowanie i przedłużanie trwałości materiału roślinnego	2	1
W4	Zasady wykonywania kompozycji roślinnych.	2	1
W5	Style układów kompozycyjnych	2	2
W6	Rośliny ozdobne w kompozycjach okolicznościowych	3	2
W7	Warzywa i owoce w kompozycjach okolicznościowych	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, film

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	5	5	5	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	10	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	30	30	0	0
Summaryczna 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	Lamański H. 2016. Kwiatowe dekoracje. Inspiracje, porady, instrukcje. Wyd. SBM.
2	Nizińska A. 2019. ABC florystyki. Hortpress
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach, wyd. Parragon.
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Warszawa, Hortpress.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Aranżacje roślinne w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_143b_SŻ_Ć	MK_DPN_143b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Flower compositions in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	III
	obieralny	X	semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków roślin ozdobnych, warzyw i owoców stosowanych w celach dekoracyjnych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady tworzenia kompozycji roślinnych, w tym wykorzystanie kwiatów, owoców i warzyw do aranżacji stołów i wnętrza.
DŻ_W09	Zna i rozumie zagadnienia związane z przedłużaniem trwałości materiału roślinnego.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi wykonywać kompozycje florystyczne wykorzystywane do dekoracji stołów i wnętrz w punktach żywienia zbiorowego.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby estetycznej aranżacji wnętrza, w tym wykorzystaniu do wystroju kompozycji florystycznych w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się			
studia stacjonarne		studia niestacjonarne	
Ocena wykonania aranżacji roślinnej do dekoracji stołu lub pomieszczenia, kolokwium, frekwencja na zajęciach		Ocena wykonania aranżacji roślinnej do dekoracji stołu lub pomieszczenia, kolokwium, frekwencja na zajęciach	
Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Rośliny ozdobne wykorzystywane do dekoracji w gastronomii	2	2
ĆW2	Wykonanie kompozycji okolicznościowej z wybranych gatunków kwiatów	8	6
ĆW3	Warzywa wykorzystywane do dekoracji w gastronomii	2	1
ĆW4	Wykonanie kompozycji okolicznościowej z wybranych gatunków warzyw	8	4
ĆW5	Owoce wykorzystywane do dekoracji w gastronomii	2	1
ĆW6	Wykonanie kompozycji okolicznościowej z wybranych gatunków owoców	8	4
Suma godzin:		30	18
Metody/techniki i środki dydaktyczne			
studia stacjonarne		studia niestacjonarne	
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - oglądanie wybranych gatunków roślin, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna		pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - oglądanie wybranych gatunków roślin, 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	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	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Lamański H. 2016. Kwiatowe dekoracje. Inspiracje, porady, instrukcje. Wyd. SBM.			
2	Nizińska A. 2019. ABC florystyki. Hortpress			
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.			
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.			
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.			
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon.			
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.			
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Warszawa, Hortpress.			

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe II	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_144_SŻ_Ć	MK_DPS_144_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar II		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki -	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego zagrożeniach i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki rolnictwa oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	(ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, praca pisemna – wybór tematu pracy inżynierskiej i dobór literatury

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Rodzaje prac inżynierskich	2	1
ĆW2	Metodyka pisania prac inżynierskich	4	2
ĆW3	Wybór tematu pracy inżynierskiej	2	1
ĆW4	Kryteria wyszukiwania literatury.	4	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe

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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	30	36	30	36
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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisania prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań.
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe oraz wydania książkowe związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa III	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_145_SŻ_Ć	MK_DPN_145_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Professional practice III		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	480	480	16	16	16	16

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Odbyta praktyka I i praktyka II

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z jego rolą, zadaniami. Zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek
C2	zapoznanie studenta ze specyfika żywienia dzieci chorych i zdrowych, a także z funkcjonowaniem kuchni niemowlęcej
C3	zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka jako współuczestniczącego w prawidłowym żywieniu pacjentów z różnych oddziałów szpitala. Zdobycie praktycznych umiejętności w planowaniu jadłospisów oraz diet dla różnych grup pacjentów

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W18	zna pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U08	rozwija umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	formułuje zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U10	określa rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.
DŻ_K09	zrozumienia 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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki, postawa (kompetencje społeczne) studenta	warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki, postawa (kompetencje społeczne) studenta

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
C1-480	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu: -poznanie organizacji i struktury działu żywienia -ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności -ocenę żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej. Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń -planowanie żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego -planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej -kalkulację kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową -zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy -zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów -współudział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia -normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich	160	160

-przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne -żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety -propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej -poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności -zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności -współudział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych -współudział w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne -udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych -opracowanie przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi		
Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności): - zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych -zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach -produkcja posiłków, wyposażenie techniczne kuchni, wydawanie posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych -poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym -udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci-pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy -realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia -uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarских -uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych -ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego -prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem -uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci -poznanie zasad ustalania -leczenia dietetycznego u chorych w poszczególnych oddziałach szpitalnych -uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji -edukacja żywieniowa pacjentów szpitala oraz poradni dietetycznej i szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia- - przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów -kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych. -udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi oraz ich opiekunów, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego	160	160
Praktyka w szpitalu dla dorosłych(oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia: - poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych -poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych	160	160

	hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów) -udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych -udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji -uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji -poznanie zasad BHP i PPOŻ -poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy) -zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne)		
Suma godzin:		480	480

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	Praktyka

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	460	460	460	460
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	10	10	10	10
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	10	10	10
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Brak

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Ochrona własności intelektualnych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_146_SŻ_W	MK_DPN_146_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Intellectual Property Protection		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza o obowiązującym w Polsce systemie prawnym
2	Umiejętność logicznego myślenia

Cele przedmiotu	
C1	Nabycie wiedzy ogólnej o problematyce oraz obowiązujących w Polsce uregulowaniach prawnych ochrony własności intelektualnej

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	absolwent zna i rozumie potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U18	absolwent potrafi stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K09	absolwent jest gotów do zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – zaliczenie	Praca pisemna – zaliczenie

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Pojęcie i rodzaje dóbr niematerialnych, ich rodzaje i historyczna ewolucja. Dobra osobiste	2	1
W2	Pojęcie i podziały własności intelektualnej	2	1
W3	Podmiot i przedmiot prawa autorskiego	2	1
W4	Ochrona praw autorskich i praw pokrewnych. Obrót prawami. Ochrona autorskich praw osobistych Ochrona autorskich praw majątkowych Ochrona praw pokrewnych	3	2
W5	Prawo cytatu, plagiat, domena publiczna Prawo własności przemysłowej. Ochrona patentowa, wzoru użytkowego i przemysłowego. Znak towarowy. Oznaczenie firmowe	3	2
W6	Umowy z zakresu prawa własności przemysłowej	3	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	19	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	0	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ochrona własności intelektualnej: podręcznik dla studentów kierunków humanistycznych i ekonomicznych, Michał Rojewski, Skierniewice 2012
2	Ochrona własności intelektualnej: zarys problematyki, Bolesław Kurzępa, Elżbieta Kurzępa, Toruń 2010
3	Akty prawne (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawa prawo własności przemysłowej oraz o bazach danych)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Technologia produkcji potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_147_SŻ_W	MK_DPN_147_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food production technology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	X	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy związanej z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw.
C2	Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.
C3	Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw dietetycznych.
C4	Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
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
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna –egzamin	Praca pisemna - Egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Wprowadzenie. Przepisy sanitarno-higienicznymi w pracowni technologii produkcji potraw. Pojęcia związane z normami żywieniowymi, żywieniem i wyżywieniem.	5	3
W2	Technologia potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko chorób nowotworowych.	5	3
W3	Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym.	5	3
W4	Technologia potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu.	5	3
W5	Technologia dietetycznych potraw energetyzujących.	5	3
W6	Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. Technologia potraw dietetycznych hamujących proces starzenia.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, egzamin	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	30	18	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	0	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

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	Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2	Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
3	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, 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.
7	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
8	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Technologia produkcji potraw	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_148_SŻ_L	MK_DPN_148_SŻ_L
Przedmiot w języku angielskim: Food production technology		

Typ przedmiotu	obowiązkowy	x	rok studiów	III
	obieralny		semestr studiów	szósty

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Laboratoria	30	18	2	2	2	2

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka.

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie wiedzy związanej z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw.
C2	Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.
C3	Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw dietetycznych.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W11	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.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U03	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach zaliczenie z oceną	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach Zaliczenie z oceną

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	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	5	3
ĆW2	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.	5	3
ĆW3	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z otyłością.	5	3
ĆW4	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.	5	3
ĆW5	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.	5	3
ĆW6	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nietolerancją pokarmową na wybrane produkty spożywcze. Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z reumatoidalnym zapaleniem stawów.	5	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	15	5	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	25	27	25	27

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – 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	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2	Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
3	Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2007.
4	Żukiewicz-Sobczak W., Sobczak P., Weiner M. (2019): Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym. Monografia naukowa. ISBN 978-83-64881-49-7 Wydawnictwo Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
5	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6	Czasopisma branżowe
7	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
8	Redakcja naukowa: prof. dr hab. Franciszek Świdorski, dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. nadzw. SGGW. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2010.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kwiaty jadalne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_149a_SŻ_W	MK_DPN_149a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Edible flowers		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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
Wykłady	15	9	1	1	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin, w tym kwiatów.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków jadalnych kwiatów stosowanych w celach dekoracyjnych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady komponowania i dekorowania potraw przy wykorzystaniu kwiatów jadalnych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi rozwijać umiejętności z zakresu zasad dekorowania potraw kwiatami jadalnymi.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby projektowania potraw przy wykorzystaniu jadalnych kwiatów w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Kolokwium zaliczeniowe	Kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Jadalne kwiaty – smaki, kształty i kolorystyka	2	1
W2	Krajowe i egzotyczne jadalne kwiaty	2	2
W3	Aromatyczne jadalne kwiaty	2	1
W4	Jadalne dzikie kwiaty w gastronomii	2	1
W5	Zasady komponowania i dekorowania potraw kwiatami	4	2
W6	Metody utrwalania i przedłużania trwałości jadalnych kwiatów	3	2
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	5	5	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	10	16	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	Kalemba-Drożdż. M. 2016. Jadalne kwiaty. Wyd. Pascal.
2	Kalemba-Drożdż M. 2016. Pyszne chwasty. Wyd. Pascal.
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon.
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Warszawa, Hortpress.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Kwiaty jadalne	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_149b_SŻ_Ć	MK_DPN_149b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Edible flowers		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Posiada podstawową wiedzę z zakresu roślin., w tym kwiatów.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą gatunków jadalnych kwiatów stosowanych w celach dekoracyjnych w gastronomii.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W09	Zna i rozumie zasady komponowania i dekorowania potraw przy wykorzystaniu krajowych i egzotycznych kwiatów jadalnych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U07	Potrafi przygotowywać i dekorować potrawy kwiatami jadalnymi zgodnie z oczekiwaniami konsumenta.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K05	Jest gotów do zrozumienia potrzeby projektowania potraw przy wykorzystaniu jadalnych kwiatów w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Ocena wykonania aranżacji roślinnej z wykorzystaniem kwiatów jadalnych, kolokwium, frekwencja na zajęciach	Ocena wykonania aranżacji roślinnej z wykorzystaniem kwiatów jadalnych, kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Rośliny ozdobne – części jadalne.	2	1
ĆW2	Krajowe kwiaty jadalne	4	3
ĆW3	Egzotyczne kwiaty jadalne	4	2
ĆW4	Kwiaty jadalne krajowe – przykłady roślin, wykorzystanie w gastronomii	10	6
ĆW5	Kwiaty jadalne egzotyczne – przykłady roślin, wykorzystanie w gastronomii	10	6
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - wybrane gatunki roślin, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, projekt – aranżacja roślinna, materiał roślinny - wybrane gatunki roślin, 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	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	0	5	0	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	7	0	7
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Kalemba-Drożdż. M. 2016. Jadalne kwiaty. Wyd. Pascal.
2	Kalemba-Drożdż M. 2016. Pyszne chwasty. Wyd. Pascal.
3	Throll A. 2009. Atlas roślin ogrodowych. Delta, Warszawa.
4	Haberer M. 2008. 333 rośliny ogrodowe. Warszawa, Wydawnictwo RM.
5	Marcinkowski J. 2002. Byliny ogrodowe : produkcja i zastosowanie. Warszawa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne.
6	Atha A. 2008. Ogród w pojemnikach. wyd. Parragon.
7	Filipczak J. 2011. Katalog roślin : drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich. Związek Szkółkarzy Polskich, Warszawa, Agencja Promocji Zieleni.
8	Bernaciak A., Omiecka J., Smogorzewska W. 2007. Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu. Cz. 2. Warszawa, Hortpress.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Owady i skorupiaki w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_150a_SŻ_W	MK_DPN_150a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Insects and crustaceans in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z biologii na temat owadów i skorupiaków

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie morfologii i sposobów pozyskiwania owadów
C2	Sposoby pozyskiwania skorupiaków morskich i słodkowodnych
C3	Zapoznanie się z metodami przetwarzania owadów i skorupiaków

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
W zakresie kompetencji społecznych:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
test wiedzy	test wiedzy

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Historia spożywania owadów i skorupiaków na przełomie wieków	2	1
W2	Czynniki wpływające na występowanie i smak owadów do spożycia	2	2
W3	Znaczenie skorupiaków słodkowodnych w żywieniu	2	2
W4	Skorupiaki morskie – w Polsce i na świecie	3	1
W5	Popularne owady i sposoby ich spożywania	2	1
W6	Znaczenie spożywania owadów na gospodarki światowe	2	1
W7	Znaczenie spożywania skorupiaków na gospodarkę wybranych państw	2	1
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	35	41	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Łuczaj Łukasz, Podręcznik robakożercy czyli jadalne bezkręgowce Środkowej Europy-poradniki, 2005,Wyd. Chemigrafia

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Owady i skorupiaki w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPN_150b_SZ_Ć	MK_DPN_150b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Insects and crustaceans in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowa wiedza z biologii na temat owadów i skorupiaków

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie morfologii i sposobów pozyskiwania owadów
C2	Sposoby pozyskiwania skorupiaków morskich i słodkowodnych
C3	Zapoznanie się z metodami przetwarzania owadów i skorupiaków

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŻ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II	Praca pisemna – referat, test wiedzy I, II

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW 1	Charakterystyka wybranych gatunków skorupiaków	4	3
ĆW 2	Sposoby pozyskiwania skorupiaków ze stanowisk	5	3
ĆW 3	Owady ocena wybranych rzędów owadów nadających się do spożycia	4	2
ĆW 4	Sposoby pozyskiwania ze stanowisk naturalnych owadów	5	2
ĆW 5	Metody przechowywania skorupiaków i owadów	4	2
ĆW 6	Przetwarzanie owadów i skorupiaków – sposoby	4	3
ĆW 7	Wykorzystanie w gastronomii owadów i skorupiaków	4	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	15	5	15	5
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	67	45	67
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Opakowania w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_151a_SŻ_W	MK_DPN_151a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Packaging in gastronomy		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowe zagadnienia z zakresu towaroznawstwa żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych materiałach opakowaniowych, opakowaniach i technikach pakowania żywności w gastronomii z uwzględnieniem wiedzy o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i roli opakowań;
C2	Nabycie wiedzy o procedurze doboru opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość. Zaznajomienie z rodzajami opakowań i metodami pakowania różnych produktów spożywczych.
C3	Kształtowanie umiejętności oceny poprawności informacji z zakresu znakowania, oznaczania i oznakowania opakowań z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń do prawidłowego doboru opakowania do produktu żywnościowego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	Charakteryzuje rodzaje opakowań, materiały opakowaniowe i ich funkcje
DŻ_W06	Charakteryzuje systemy pakowania żywności z uwzględnieniem nowych technologii
DŻ_W06	Ma wiedzę na temat właściwego znakowania żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Potrafi dobierać opakowania i systemy pakowania żywności uwzględniając jej właściwości
DŻ_U11	Analizuje znakowanie produktów spożywczych. Projektuje opakowanie i etykietę wybranego produktu.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Ma świadomość znaczenia właściwego doboru opakowań dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna - kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Wymagania prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2
W2	Definicje i funkcje opakowań do żywności. Kryteria klasyfikacji.	2	2
W3	Kryteria doboru opakowań. Charakterystyka funkcjonalna	2	2
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.	6	2
W5	Zastosowanie opakowań aktywnych, inteligentnych i specjalnych do żywności.	6	2
W6	Znakowanie opakowań. Grafika, formy, wygląd i informacje na opakowaniu	6	2
W7	Opakowanie w strategii nowego produktu	2	2
W8	Rola opakowań w marketingu i psychologii zachowań konsumenta	2	2
W9	Ekologiczne aspekty wpływu opakowań i odpadów opakowaniowych na środowisko z uwzględnieniem analizy cyklu życia produktu i norm z serii ISO 14000.	2	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-lerningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	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
4	Opakowania i pakowanie żywności wybrane zagadnienia. Pod redakcją K. Leszczyńskiego i A. Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.
5	Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Leszczyński K., Żbikowska A. (red.), wyd. SGGW, Warszawa 2016,
6	Opakowania żywności, Czerniawski B., Michniewicz J. (red.), wyd. Agro Food Technology 1998.
7	Badanie i ocena jakości materiałów opakowaniowych i opakowań jednostkowych, Lisińska-Kuśnierz M.: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2005.
8	Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M.
9	Czasopismo – Opakowanie, Sigma Not

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Opakowania w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_151b_SŻ_Ć	MK_DPN_151b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Packaging in gastronomy		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowe zagadnienia z zakresu towaroznawstwa żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych materiałach opakowaniowych, opakowaniach i technikach pakowania żywności w gastronomii z uwzględnieniem wiedzy o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i roli opakowań;
C2	Nabycie wiedzy o procedurze doboru opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość. Zaznajomienie z rodzajami opakowań i metodami pakowania różnych produktów spożywczych.
C3	Kształtowanie umiejętności oceny poprawności informacji z zakresu znakowania, oznaczania i oznakowania opakowań z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń do prawidłowego doboru opakowania do produktu żywnościowego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	Charakteryzuje rodzaje opakowań, materiały opakowaniowe i ich funkcje
DŻ_W06	Charakteryzuje systemy pakowania żywności z uwzględnieniem nowych technologii
DŻ_W06	Ma wiedzę na temat właściwego znakowania żywności

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U11	Potrafi dobierać opakowania i systemy pakowania żywności uwzględniając jej właściwości
DŻ_U11	Analizuje znakowanie produktów spożywczych. Projektuje opakowanie i etykietę wybranego produktu.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Ma świadomość znaczenia właściwego doboru opakowań dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-projekt, referat, prezentacja, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-projekt, referat, prezentacja, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Funkcje opakowań żywności: analiza funkcji opakowań i zgodność ich znakowania z przepisami	4	2
ĆW2	Charakterystyka materiałów opakowaniowych stosowanych do formowania opakowań do żywności: tworzyw sztucznych, szkła, stali stopowej, stopów aluminium, drewna, papieru; materiałów wieloskładnikowych i wielowarstwowych.	4	2
ĆW3	Charakterystyka procedury doboru materiału opakowaniowego i opakowania do produktu żywnościowego.	2	2
ĆW4	Charakterystyka metod badania trwałości przechowalniczej żywności i procedury ustalania okresu przydatności do spożycia.	4	2
ĆW5	Charakterystyka zafałszowań żywności w powiązaniu z jej pakowaniem i zmianami przechowalniczymi	4	2
ĆW6	Wykonanie projektu opakowania i etykiety dla nowo opracowanego produktu	12	8
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	45	57
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

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
4	Opakowania i pakowanie żywności wybrane zagadnienia. Pod redakcją K. Leszczyńskiego i A. Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.
5	Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Leszczyński K., Żbikowska A. (red.), wyd. SGGW, Warszawa 2016,
6	Opakowania żywności, Czerniawski B., Michniewicz J. (red.), wyd. Agro Food Technology 1998.
7	Badanie i ocena jakości materiałów opakowaniowych i opakowań jednostkowych, Lisińska-Kuśnierz M.: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2005.
8	Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M.
9	Czasopismo – Opakowanie, Sigma Not

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dystrybucja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_152a_SŻ_W	MK_DPN_152a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Food distribution		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowe zagadnienia 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	Zna istotę i znaczenie infrastruktury transportowej, magazynowej i odpowiednio informatycznej oraz posługuje się współczesnymi pojęciami z zakresu infrastruktury procesów logistycznych i dystrybucyjnych
DŻ_W06	Ma podstawową wiedzę w zakresie budowy i eksploatacji środków transportu żywności oraz umie scharakteryzować standardy jakości: BRC, IFS i umowę ATP
DŻ_W06	Zna pojęcia dystrybucji oraz charakteryzuje rodzaje pośredników handlowych i realizowane przez nich funkcje
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	Umie wymienić i analizować zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne wpływające na higienę i bezpieczeństwo żywności podczas jej dystrybucji oraz umie wskazać najbardziej istotne – z punktu widzenia praktyki elementy systemu HACCP w transporcie żywności.
DŻ_U11	Potrafi scharakteryzować wymagania środków transportu do dystrybucji żywności dostosowanych do wymagań UE z uwzględnieniem doboru ich wydajności chłodniczej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Rozumie potrzebę stworzenia odpowiednich warunków do transportu i dystrybucji żywności w aspekcie jej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna – kolokwium zaliczeniowe

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Jakość żywności, pojęcie higieny i bezpieczeństwa żywności. Istota i funkcjonowanie rynku żywności	2	2
W2	Istota logistyki, podstawowe pojęcia i definicje	2	2
W3	Centra logistyczne. Żywność jako ładunek w dystrybucji	2	1
W4	Pojęcie dystrybucji żywności, cele i jej funkcje	2	1
W5	Charakterystyka kanałów dystrybucji żywności	2	1
W6	Rodzaje pośredników handlowych	2	1
W7	Czynniki oddziałujące na jakość żywności w procesie dystrybucji	2	1
W8	Systemy informacyjne wspomagające logistykę dystrybucji	2	1
W9	Środki transportu do dystrybucji żywności.	2	2
W10	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa w transporcie	4	2
W11	Internetowe formy dystrybucji żywności	2	1
W12	Zastosowanie, funkcje i rodzaje opakowań wykorzystywanych w gastronomii, cateringu i transporcie	6	3
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, konsultacje	pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, konsultacje

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	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	10	10	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	32	0	0

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
Summaryczna 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	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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Dystrybucja żywności	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_152b_SŻ_Ć	MK_DPN_152b_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Food distribution		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	3	3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Podstawowe zagadnienia 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	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W06	Zna istotę i znaczenie infrastruktury transportowej, magazynowej i odpowiednio informatycznej oraz posługuje się współczesnymi pojęciami z zakresu infrastruktury procesów logistycznych i dystrybucyjnych
DŻ_W06	Ma podstawową wiedzę w zakresie budowy i eksploatacji środków transportu żywności oraz umie scharakteryzować standardy jakości: BRC, IFS i umowę ATP
DŻ_W06	Zna pojęcia dystrybucji oraz charakteryzuje rodzaje pośredników handlowych i realizowane przez nich funkcje
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U11	Umie wymienić i analizować zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne wpływające na higienę i bezpieczeństwo żywności podczas jej dystrybucji oraz umie wskazać najbardziej istotne – z punktu widzenia praktyki elementy systemu HACCP w transporcie żywności.
DŻ_U11	Potrafi scharakteryzować wymagania środków transportu do dystrybucji żywności dostosowanych do wymagań UE z uwzględnieniem doboru ich wydajności chłodniczej.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K04	Rozumie potrzebę stworzenia odpowiednich warunków do transportu i dystrybucji żywności w aspekcie jej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna -opracowanie projektu, referatu, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna -opracowanie projektu, referatu, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
ĆW1	Charakterystyka magazynów, organizacja i zarządzanie	4	2
ĆW2	Rozmieszczenie towaru w magazynie. Wykorzystanie reguły Pareto	4	2
ĆW3	Systemy informatyczne zarządzające magazynem i nowoczesne technologie	2	2
ĆW4	Przykłady zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w żywności istotne z punktu widzenia praktyki transportowej i systemów jakości. Określenie i wyznaczenie CCP	6	4
ĆW5	Określenie warunków i wydajności doboru systemów i instalacji chłodniczych w magazynach chłodniczych oraz środkach transportu dla zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności	10	6
ĆW6	Identyfikacja mostków cieplnych techniką termowizji	4	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, ćwiczenia w zakresie interpretacji danych na forum całej grupy	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, ćwiczenia w zakresie interpretacji danych na forum całej grupy

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	25	13
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	15	15	15	15
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	45	57	45	57
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

Suma godzin:	90	90	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

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

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Eksploatacja maszyn gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_153a_SŻ_W	MK_DPN_153a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Operation of catering machines		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Materiałoznawstwo, maszyny i wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej zasad bhp związanych z eksploatacją techniczną. Wprowadzenie do problematyki eksploatacji technicznej: właściwości maszyn, czynniki wymuszające działające na maszyny. Zagadnienia tarcia i zużywania warstwy wierzchniej. Proces starzenia maszyn, uszkodzeń, i korozji części maszyn. Zagadnienia smarowania maszyn. Zagadnienia mycia maszyn i ich części. Ochrona przed korozją. Obsługa techniczna maszyn i naprawy w systemie eksploatacji. Proces demontażu i montażu maszyn.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
DŻ_W16	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Teoria eksploatacji i systemy działania.	4	3
W2	Systemy i procesy eksploatacji w układzie człowiek, maszyna i środowisko	4	3
W3	Systemy użytkowania i obsługi	4	3
W4	Oceny stanów zdolności obiektów technicznych w aspekcie niezawodnościowym	4	3
W5	Obiekty nieodnawialne i odnawialne. Ocena niezawodności i struktury niezawodnościowe	4	2
W6	Bezpieczeństwo w eksploatacji maszyn	5	2
W7	Zarządzanie i ocena efektywności procesów eksploatacji	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	10	12	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	20	30	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	60	60	0	0
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	Klimkiewicz M. (Red.) Praca zbiorowa: Przewodnik do ćwiczeń z eksploatacji technicznej. Wyd. SGGW, Warszawa 2010
2	Klimkiewicz M., Bocheński C.: Trwałość i niezawodność maszyn. Wyd. SGGW, Warszawa 1991.
3	Rzeźnik C. Podstawy obsługi technicznej maszyn rolniczych. Wyd. Akad. Rol. im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu 2002
4	Hebda M.: Procesy tarcia, smarowania i zużywania maszyn. Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, 2007.
5	Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Eksploatacja maszyn gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_153b_SZ_Ć	MK_DPN_153b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Operation of catering machines		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	4	4	4	4

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Materiałoznawstwo, maszyny i wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Zasady bhp na ćwiczeniach z eksploatacji. Ocena współczynników tarcia. Identyfikacja uszkodzeń i zużycie warstwy wierzchniej. Urządzenia do mycia maszyn i ich części. Środki myjące. Badania materiałów eksploatacyjnych. Demontaż i montaż wybranych zespołów. Weryfikacja wybranych części maszyn. Defektoskopia z wykorzystaniem różnych metod. Diagnostyka techniczna wybranych zespołów z wykorzystaniem różnych metod.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
DŻ_W16	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
C1	Modele ocenowe, szacowanie niezawodności obiektów odnawialnych i nieodnawialnych.	4	3
C2	Wyznaczanie wartości charakterystyk niezawodnościowych.	4	3
C3	Ocena wartości parametrów strumienia uszkodzeń i napraw oraz funkcji wiodącej rozkładów.	4	3
C4	Ocena bezpieczeństwa eksploatacji obiektów technicznych	4	3
C5	Wyznaczanie wskaźników eksploatacji systemów technicznych	4	2
C6	BHP maszyn	5	2
C7	Projekt techniczny	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	30	32	30	32
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	60	70	60	70
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	120	120	120	120
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			4	4

Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Klimkiewicz M. (Red.) Praca zbiorowa: Przewodnik do ćwiczeń z eksploatacji technicznej. Wyd. SGGW, Warszawa 2010
2	Klimkiewicz M., Bocheński C.: Trwałość i niezawodność maszyn. Wyd. SGGW, Warszawa 1991.
3	Rzeźnik C. Podstawy obsługi technicznej maszyn rolniczych. Wyd. Akad. Rol. im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu 2002
4	Hebda M.: Procesy tarcia, smarowania i zużywania maszyn. Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, 2007.
5	Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_154a_SŻ_W	MK_DPN_154a_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Organization of production in catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	3	3	0	0

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Materiałoznawstwo, maszyny i wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Podstawowe rodzaje przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich: ich podział i charakterystyka. Uwarunkowania rozwoju i funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. Proces zarządzania w hotelarstwie i gastronomii a organizacja usług podstawowych i dodatkowych. Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Formy organizacyjnoprawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Zadania i organizacja pracy w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja wewnętrzna przedsiębiorstwa - dokumenty organizacyjne.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U14	zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
W1	Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Komunikacja wewnętrzna i umiejętności interpersonalne.	4	3
W2	Formy organizacyjnoprawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich.	4	3
W3	Zadania i organizacja pracy w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych.	4	3
W4	Organizacja wewnętrzna przedsiębiorstwa - dokumenty organizacyjne.	4	3
W5	Wybrane zagadnienia z zakresu zarządzania kapitałem intelektualnym w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym.	4	2
W6	Zarządzanie wiedzą w hotelarstwie i gastronomii – wybrane metody i narzędzia.	5	2
W7	Interesariusze przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych – rodzaje, zasady współpracy.	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	30	18	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	30	30	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) –	30	42	0	0

łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	90	90	0	0
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			0	0

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Górska-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa
2	Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa
3	Górska-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa
4	Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. 7. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa
5	Kowrygo B.; Górska-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa.
6	Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań
7	Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
8	Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_154b_SZ_Ć	MK_DPN_154b_SZ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Organization of production in catering establishments		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	x	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	4	4	4	4

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Materiałoznawstwo, maszyny i wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z: przygotowywaniem dokumentów założycielskich i organizacyjnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Definiowaniem i opisywaniem procesów organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Analizą schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych z uwzględnieniem specyfiki procesu świadczenia usług. Systemem wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Regulaminem pracy i płacy. Analizą schematów opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
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.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U14	zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna – egzamin	Praca pisemna – egzamin

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	Niestacjonarne
C1	Analiza dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym..	4	3
C2	Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym.	4	3
C3	Przygotowywanie kart oceny pracowników	4	3
C4	Controlling w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych.	4	3
C5	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (badanieterenowe).	4	2
C6	Projekt przedsiębiorstwa	5	2
C7	Dokumentacja organizacyjna	5	2
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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 semestrze	30	30	30	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	60	72	60	72
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Suma godzin:	120	120	120	120

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	4	4	4

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Górska-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa
2	Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa
3	Górska-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa
4	Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. 7. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa
5	Kowrygo B.; Górska-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa.
6	Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań
7	Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
8	Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_155_SD_Ć	MK_DPN_155_SD_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Computer support system in human nutrition		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X	rok studiów	IV
	Obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	1	1	1	1

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Technologia produkcji potraw"
2	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Żywnienie człowieka zdrowego"
3	Student powinien posiadać wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu przedmiotu "Podstawy żywienia człowieka"

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentowi wiedzy z zakresu: - specjalistycznego oprogramowania do tworzenia jadłospisów i koordynacji pracy gabinetu - obsługi podstawowych funkcjonalności ww. - oprogramowania dostępnego dla laików.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U02	Metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności
DŻ_U03	zagadnienia z zakresu technologii żywności
DŻ_U04	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego
W zakresie umiejętności	
DŻ_W06	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_W08	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_W10	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
W zakresie kompetencji społecznych	
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
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 genetycznej i ekonomicznej.
DŻ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach	Praca pisemna-kolokwium, frekwencja na zajęciach

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Wprowadzenie do przedmiotu. Analiza i tworzenie jadłospisów wczoraj i dziś. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem papierowych tabel wartości odżywczych produktów i potraw. Dyskusja.	3	1
ĆW2	Przegląd najpopularniejszych programów do tworzenia jadłospisów, oferowanych dietytykom. Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja.	3	2
ĆW3	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część I. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja.	3	2
ĆW4	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część II. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW5	Pogłębiona analiza wybranego programu komputerowego część III. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW6	Programy komputerowe i aplikacje do użytku nieprofesjonalnego - przegląd. Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja	3	2
ĆW7	Pogłębiona analiza wybranego, nieprofesjonalnego programu	3	2

	komputerowego część I. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja		
ĆW8	Pogłębiona analiza wybranego, nieprofesjonalnego programu komputerowego część II. Praca w grupach: opracowanie jadłospisu dla zadanego przypadku z użyciem omawianego programu. Dyskusja	3	2
ĆW9	Inne programy, aplikacje i gadżety, mogące mieć zastosowanie w pracy dietetyka - przegląd. Analizatory składu ciała do użytku gabinetowego (metoda BIA). Praca w grupach: analiza, porównanie funkcjonalności, zalet i wad. Dyskusja	3	1
ĆW 10	Podsumowanie.	3	
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, 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	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	0	12	0	12
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0
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	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
3	Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011. 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L. Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014.
4	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.
5	Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności . PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2, 2019

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Prawo gospodarcze w gastronomii	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_156_SŻ_W	MK_DPN_156_SŻ_W
Przedmiot w języku angielskim: Commercial law in gastronomy		

Typ przedmiotu	Obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny		semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Znajomość podstaw działalności gospodarczej
2	Umiejętności analityczne
3	Chęć do samokształcenia się

Cele przedmiotu	
C1	Pogłębienie wiedzy z zakresu działalności gospodarczej w uwzględnieniu szeroko rozumianej gastronomii

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W15	absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
W zakresie umiejętności:	
DŻ_U17	absolwent potrafi stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.
W zakresie kompetencji społecznych:	
DŻ_K11	absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie

Symbol efektu	Efekty uczenia się
	prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Zaliczenie ustne	Zaliczenie ustne

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
W1	Planowanie działalności gospodarczej w sektorze gastronomii.	2	1
W2	Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego.	2	1
W3	Organizacja procesu gospodarczego w przedsiębiorstwie gastronomicznym.	2	1
W4	Efektywność i koszty.	3	1
W5	Umowy w gastronomii	3	2
W6	Zatrudnianie pracowników	3	3
Suma godzin:		15	9

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna	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	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	2	0	0
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	19	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	Działalność gospodarcza w gastronomii, H. Górską-Warsewicz, Warszawa 2014
2	Jednoosobowa firma: jak założyć i samodzielnie prowadzić jednoosobową działalność gospodarczą, Danuta Młodzikowska i Björn Lundén, Gdańsk 2009
3	Leksykon prawa gospodarczego publicznego, red. Andrzej Powałowski [aut. Andrzej Powałowski et al.],

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
	Warszawa 2009
4	Kodeks cywilny

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe III	Kod przedmiotu:	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	MK_DPS_157_SŻ_Ć	MK_DPN_157_SŻ_Ć
Przedmiot w języku angielskim: Diploma seminar III		

Typ przedmiotu	obowiązkowy		rok studiów	IV
	Obieralny	X	semestr studiów	siódmy

Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie	
Katedra	- Dietetyki	
Prowadzący zajęcia	studia stacjonarne	studia niestacjonarne

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.)	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	5	5	5	5

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego zagrożeniach i zrównoważonym rozwoju.
2	Ma wiedzę z zakresu organizacji i ekonomiki rolnictwa oraz technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.
3	Ma umiejętność w zakresie analizy, syntezy i wnioskowania danych.
4	Ma znajomość zasad i umiejętność pisania, edytowania tekstów oraz opracowania graficznego danych.

Cele przedmiotu	
C1	Celem nauczania przedmiotu jest ukierunkowanie i przygotowanie studentów do napisania pracy inżynierskiej oraz przygotowanie do zdania egzaminu inżynierskiego.

Symbol efektu	Efekty uczenia się
W zakresie wiedzy:	
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
W zakresie umiejętności:	

Symbol efektu	Efekty uczenia się
DŻ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŻ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
W zakresie kompetencji społecznych:	
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
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, prezentacja multimedialna pracy inżynierskiej	kryteria oceniania, przygotowanie do zajęć, informacja zwrotna, frekwencja i aktywność na zajęciach, prezentacja multimedialna pracy inżynierskiej

Treści programowe przedmiotu			
Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp.			
	Treści programowe	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
ĆW1	Technika pisania przeglądu literatury	4	2
ĆW2	Graficzne techniki prezentacji wyników badań	4	3
ĆW3	Opisowe techniki prezentacji wyników badań	4	3
ĆW4	Wnioskowanie na podstawie wyników badań	4	2
ĆW5	Zasady referowania prac	4	2
ĆW6	Technika przygotowania prac	4	2
ĆW7	Prezentowanie prac	6	4
Suma godzin:		30	18

Metody/techniki i środki dydaktyczne	
studia stacjonarne	studia niestacjonarne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe	pokaz z objaśnieniem, dyskusja, laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, czasopisma branżowe, książki, prace wzorcowe

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 semestrze	30	30	30	30
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	90	102	90	102
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	0	0	0	0

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	Pioterek P., Zieleniecka B. 2004. Technika pisania prac dyplomowych. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań. -
2	Oktaba W. 1998. Elementy statystyki matematycznej i metodyka doświadczalnictwa. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, Lublin.
3	Taranenko W., Świć A., Zubrzycki J. 2007. Metodyka opracowania prac inżynierskich i magisterskich. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin.
4	Biblioteczne cyfrowe bazy publikacji naukowych.
5	Czasopisma branżowe oraz wydania książkowe związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej.

8. 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.

9. 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 umożliwiając 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 urządzeń, 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

kontaktu 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.

10. 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 seminaria 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.