



PROGRAM STUDIÓW

KIERUNEK Dietetyka i żywienie zbiorowe

SPECJALNOŚCI:

**Dietetyka i doradztwo żywieniowe
Żywność zbiorowa**

STUDIA I STOPNIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE

PROFIL PRAKTYCZNY

2021

Spis treści

| | |
|--|------------|
| 1. Koncepcja kształcenia na kierunku | 3 |
| 2. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe | 4 |
| 3. Cele kształcenia..... | 6 |
| 4. Ogólna charakterystyka studiów | 8 |
| 5. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Rolnictwo | 9 |
| 5.1 Określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe w poszczególnych obszarach kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS | 9 |
| 5.2 Tabela zakładanych efektów uczenia dla studiów I stopnia kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe, profil praktyczny | 10 |
| 6. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK | 13 |
| 6.1. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich..... | 19 |
| 7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się..... | 22 |
| 8. Plan studiów stacjonarnych | 24 |
| 9. Plan studiów niestacjonarnych | 34 |
| 10. Sylabusy | 45 |
| 11. Praktyki zawodowe:..... | 679 |
| 12. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia | 679 |
| 13. Wymogi związane z ukończeniem studiów | 681 |
| 14. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów..... | 685 |
| 15. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia | 686 |
| 16. Ewaluacja i doskonalenie jakości kształcenia na kierunku | 687 |

1. Koncepcja kształcenia na kierunku

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

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

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

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

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

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

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

Zdefiniowane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, jakie osiąga absolwent studiów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe zapewnią mu konkurencyjność na rynku pracy, a także umożliwiają uczenie się, z założeniem wielopłaszczyznowej mobilności pomiędzy rodzimą uczelnią, a innymi krajowymi i zagranicznymi jednostkami naukowymi i dydaktycznymi, w trakcie studiów pierwszego stopnia. Dostosowany programu studiów do wymogów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe stwarza studentowi szerokie możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, stawiając go w centrum działalności edukacyjnej jednostki i w ten sposób realizuje misję Uczelni. Przy opracowywaniu koncepcji kształcenia, programu studiów, a w tym efektów uczenia się wykorzystano analizę programów studiów w uczelniach wyższych krajowych, jak i zagranicznych głównie związanych z obszarem nauk rolniczych i nauk o zdrowiu. Ponadto uwzględniono również Europejskie i Krajowe Ramy Kwalifikacji, a w tym Polską Ramę Kwalifikacji, oraz wytyczne Ministerstwa Edukacji i Nauki związane z wprowadzeniem ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) i Rozporządzenia 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).

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

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

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

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

- rozwój systemu praktyk zagranicznych;
- pozyskiwanie studentów zagranicznych;
- nawiązanie współpracy z organizacjami polonijnymi w odbywaniu praktyk studenckich i staży dla pracowników za granicą.

3. Cele kształcenia

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

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

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

6. Zdobyć 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. Zdobyć 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. Zdobyć umiejętności komunikowania się z pacjentami czy klientami oraz współpracownikami
12. Zapoznanie studentów z prawnymi, ekonomicznymi i organizacyjnymi podstawami produkcji żywności oraz funkcjonowaniem otoczenia gospodarczego dla rolnictwa;
13. Poznanie polityki kraju w dziedzinie rozwoju obszarów wyżywienia ludności, zasad funkcjonowania europejskich, państwowych oraz samorządowych instytucji i struktur oraz sposobów zarządzania i funkcjonowania podmiotów gospodarczych związanych z sektorem żywnościowym.

4. Ogólna charakterystyka studiów

| | | |
|--|---|----------------------------------|
| Nazwa instytutu realizującego program | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | ----- | |
| 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 | |

5. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Rolnictwo

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**

5.1. 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.

5.2. 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, 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, 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. |
| DŹ_U19 | stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji. |
| DŹ_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). |
| DŹ_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 | |
| DŹ_K01 | dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny. |
| DŹ_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. |
| DŹ_K03 | okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem. |
| DŹ_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. |
| DŹ_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. |
| DŹ_K06 | zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności. |
| DŹ_K07 | rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy. |
| DŹ_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. |
| DŹ_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. |
| DŹ_K10 | zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa. |
| DŹ_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 napotykaných instrumentów marketingowych. |

6. 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. | |

6.1. 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 żywienia 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 składnika opisu należy wprowadzić poziomą kreskę.

Kierunkowe efekty kształcenia:

DŻ – dietetyka i żywienie zbiorowe - kierunkowe efekty kształcenia; **Inz** - 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

7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się

Szczegółowe zasady weryfikacji zakładanych efektów uczenia się dla każdego przedmiotu są zawarte w kartach przedmiotów. Najczęściej prowadzący zajęcia stosują następujące formy:

- egzamin pisemny (ograniczone czasowo),
- kolokwium pisemne,
- egzamin ustny,
- pisemna lub ustna ocena przygotowania do ćwiczeń laboratoryjnych,
- ocena poprawności przeprowadzenia ćwiczeń,
- ocena sprawozdań z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych i terenowych,
- arkusz meteorologiczny,
- wykonywane preparaty,
- ocena projektów przygotowanych przez studentów,
- ocena prezentacji.

Za pomocą egzaminów pisemnych sprawdzane są wiedza i umiejętności wymagające wykonywania różnego rodzaju obliczeń, przedstawianie schematów, modeli i rozwiązywania podstawowych zadań problemowych.

Sprawdzanie efektów uczenia się w warunkach ograniczonego czasu dla studenta pozwala ocenić jego umiejętności organizowania pracy, samodzielność myślenia i działania w warunkach stresowych, ponadto szybkość działania, umiejętności szybkiego podejmowania decyzji.

Pisanie sprawozdań/projektów z wykonywanych ćwiczeń laboratoryjnych, projektowych czy badań przedstawione w formach różnej prezentacji, pozwolą na ocenę studenta w warunkach dysponowania odpowiednim czasem. Sprawozdania pozwalają ocenić: umiejętność logicznego myślenia, rozwiązywania problemów podczas pracy w zespole, dobrać odpowiednie środki techniczne do przetworzenia zebranych informacji, opracowanie zadanych problemów z wykorzystaniem literatury krajowej i zagranicznej oraz sformułować wnioski, a także zalecenia dla praktyki.

Obserwacje i ocenę umiejętności praktycznych studenta przeprowadza się w ramach ćwiczeń projektowych, laboratoryjnych i praktyki a także sprawdzając umiejętność rozpoznawania sposoby odżywiania, sprawdzania kart technologicznych, projektów eksploatacyjnych i innych raportów z zadań stawianych studentom.

Prezentacje wyników w formie ustnej z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz zaangażowanie w dyskusji ocenia się w trakcie seminariów i pracowni dyplomowej a także na przedmiotach do wyboru.

Umiejętność wypowiedzi pisemnej ocenia się na przedmiotach z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych.

Umiejętność przygotowania pracy inżynierskiej ocenia się w trakcie seminariów inżynierskich oraz ocen wykonanych przez promotora i recenzenta.

Postawy przywódcze i umiejętności pracy w zespole mogą być ocenione podczas zajęć w grupie studentów i dyskusji w trakcie omawianych problemów i zagadnień

8. Plan studiów stacjonarnych



Plan studiów

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywność zbiorowa

od roku akademickiego 2021/2022

studia stacjonarne

profil praktyczny

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 | | |
| 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 | Przedmiot do wyboru I | HS OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPS_09b_W | | | | | | | | | | |
| 10. | MK_DPS_10_W | Matematyka z elementami statystyki | O | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 11. | MK_DPS_11_Ć | | | | | | 1 | 15 | | | Ocena |
| 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 | Przedmiot do wyboru II | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_15a_W | | | | | | | | | | |
| 15. | MK_DPS_14b_Ć | | | | | | 1 | 15 | | | Ocena |
| | MK_DPS_15b_Ć | | | | | | | | | | |
| 16. | MK_DPS_16a_Ć | Lektorat języka obcego I | OB. | | | 2 | 30 | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPS_16b_Ć | | | | | | | | | | |
| 17. | MK_DPS_17_Ć | Wychowanie fizyczne | O | | | 2 | 30 | | | Ocena | |
| W sumie godzin | | | | 11 | 165 | 6 | 90 | 11 | 165 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 420 | | | | | | | 30 |
| 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 |
| 14. | MK_DPS_15a_W | Propedeutyka nauki o żywności | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 15. | MK_DPS_15b_Ć | | | | | | 1 | 15 | | | Ocena |
| 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 |
| 13. | MK_DPS_30_Ć | Grafika inżynierska | O | | | 1 | 15 | | | Ocena | 1 |
| 14. | MK_DPS_31a_W | Przedmiot do wyboru III | HS. OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_31b_W | | | | | | | | | | |
| 15. | MK_DPS_32a_W | Przedmiot do wyboru IV | OB | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_32b_W | | | | | | | | | | |
| 16. | MK_DPS_33a_Ć | Lektorat języka obcego II | OB. | | | 2 | 30 | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPS_33b_Ć | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 2 | |
| 8. | MK_DPS_43b_L | | | | | | | | | | | |
| | 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_W | 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 | | | | 13 | 195 | 8 | 120 | 10 | 150 | | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 465 | | | | | | | 30 | |
| 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 | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPS_70a_Ć MK_DPS_70b_Ć | | | Lektorat języka obcego IV | OB. | | | 2 | 30 | | Egzamin |
| 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | MK_DPS_83b_SD_Ć | | | | | | | | | | | |
| 13. | MK_DPS_84_SD_W | Żywnienie człowieka zdrowego | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 2 | |
| 14. | MK_DPS_85_SD_Ć | | | | | | | 2 | 30 | | | Ocena |
| 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 |
| | 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 | | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 375 | | | | | | | 30 | |
| 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 |
| 5. | MK_DPS_77a_SD_W | Utrwalanie i przechowywanie żywności | OB. | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 2 |
| 6. | MK_DPS_77b_SD_L | | | | | | | | | 2 | 30 |
| 9. | MK_DPS_80a_SD_W | Zioła i przyprawy w żywności | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_80b_SD_Ć | | | | | | | 1 | 15 | | |
| 9. | MK_DPS_81a_SD_W | Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_81b_SD_Ć | | | | | | | 1 | 15 | | |
| 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 | | |
| 11. | MK_DPS_83a_SD_W | Żywność ekologiczna | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 2 |
| 12. | MK_DPS_83b_SD_Ć | | | | | | | 2 | 30 | | |
| 15. | MK_DPS_86a_SD_W | Podstawy finansów i marketingu | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPS_86b_SD_Ć | | | | | | | 1 | 15 | | |
| 15. | MK_DPS_87a_SD_W | Biznes plan | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPS_87b_SD_Ć | | | | | | | 1 | 15 | | |

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 | | |
| 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 MK_DPS_93b_SD_W | Przedmiot do wyboru XIII | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 6. | MK_DPS_94a_SD_W MK_DPS_95a_SD_W | Przedmiot do wyboru XIV | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 7. | MK_DPS_94b_SD_Ć MK_DPS_95b_SD_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 1 |
| 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 MK_DPS_99a_SD_W | Przedmiot do wyboru XV | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 11. | MK_DPS_98b_SD_L MK_DPS_99b_SD_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 1 |
| 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 |
| 4. | MK_DPS_104b_SD_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 2 |
| 4. | MK_DPS_105b_SD_Ć | | | | | | | | | | |
| 5. | MK_DPS_106a_SD_W | Przedmiot do wyboru XVII | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 3 |
| 6. | MK_DPS_106b_SD_W | | | | | | | | | | |
| 6. | MK_DPS_107a_SD_W | Przedmiot do wyboru XVIII | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPS_107b_SD_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPS_108b_SD_Ć | | | | | | | | | | |
| 8. | MK_DPS_109a_SD_W | Przedmiot do wyboru XIX | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 2 |
| 9. | MK_DPS_110a_SD_W | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 3 |
| 9. | MK_DPS_109b_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 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | | | | | | | | 30 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | |

Moduły obieralne:

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

| <i>Semestr</i> | <i>I</i> | <i>II</i> | <i>III</i> | <i>IV</i> | <i>V</i> | <i>VI</i> | <i>VII</i> |
|---|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym: | 420 | 405 | 465 | 360 | 375 | 300 | 315 |
| <i>Wykłady</i> | <i>165</i> | <i>165</i> | <i>195</i> | <i>150</i> | <i>165</i> | <i>135</i> | <i>135</i> |
| <i>Ćwiczenia</i> | <i>90</i> | <i>90</i> | <i>120</i> | <i>120</i> | <i>150</i> | <i>105</i> | <i>150</i> |
| <i>Laboratoria</i> | <i>165</i> | <i>150</i> | <i>150</i> | <i>90</i> | <i>60</i> | <i>60</i> | <i>30</i> |
| <i>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</i> | - | <i>180</i> | - | <i>300</i> | - | <i>480</i> | - |
| 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_SZ_W | Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 1 |
| 2. | MK_DPS_116_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 2 |
| 3. | MK_DPS_117a_SZ_W | Przedmiot do wyboru IX | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_118a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 4. | MK_DPS_117b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| | MK_DPS_118b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 5. | MK_DPS_119_SZ_W | Planowanie żywienia | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 2 |
| 6. | MK_DPS_120_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 3 |
| 7. | MK_DPS_121_SZ_W | Receptury gastronomiczne | O | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 2 |
| 8. | MK_DPS_122_SZ_C | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 3 |
| 9. | MK_DPS_123a_SZ_W | Przedmiot do wyboru X | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_124a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 10. | MK_DPS_123b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| | MK_DPS_124b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 11. | MK_DPS_125a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XI | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_126a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 12. | MK_DPS_125b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| | MK_DPS_126b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 13. | MK_DPS_127_SZ_W | Obsługa konsumenta | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 1 |
| 14. | MK_DPS_128_SZ_C | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 2 |
| 15. | MK_DPS_129a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XII | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_130a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 16. | MK_DPS_129b_SZ_C | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| | MK_DPS_130b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 17. | MK_DPS_131_SZ_C | Seminarium dyplomowe I | OB. | | | 1 | 15 | | | Ocena | 2 |
| W sumie godzin | | | | 11 | 165 | 10 | 150 | 4 | 60 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 375 | | | | | | | 30 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|---|-----|---|----|---|----|--|--|---------|-------|
| 3. | MK_DPS_117a_SZ_W | Zarządzanie środowiskiem | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPS_117b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 3. | MK_DPS_118a_SZ_W | Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPS_118b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 9. | MK_DPS_123a_SZ_W | Podstawy ekotoksykologii | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_123b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 9. | MK_DPS_124a_SZ_W | Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_124b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 11. | MK_DPS_125a_SZ_W | Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPS_125b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 11. | MK_DPS_126a_SZ_W | Kuchnia regionalna i narodowa | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPS_126b_SZ_C | | | | | 1 | 15 | | | | Ocena |
| 15. | MK_DPS_129a_SZ_W | Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPS_129b_SZ_C | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| 15. | MK_DPS_130a_SZ_W | Biznesplan | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPS_130b_SZ_C | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |

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_SZ_W | Projektowanie potraw i napojów | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 1 |
| 2. | MK_DPS_133_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 1 |
| 3. | MK_DPS_134a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XIII | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| | MK_DPS_135a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 4. | MK_DPS_134b_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_135b_SZ_L | | | | | | | | | | |
| 5. | MK_DPS_136_SZ_W | Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych | O | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 1 |
| 6. | MK_DPS_137_SZ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 1 |
| 7. | MK_DPS_138_SZ_W | Przechowalnictwo żywności | O | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 8. | MK_DPS_139_SZ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 1 |
| 9. | MK_DPS_140a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XIV | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_141a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 10. | MK_DPS_140b_SZ_Ć | | | | | 1 | 15 | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_141b_SZ_Ć | | | | | | | | | | |
| 11. | MK_DPS_142a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XV | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_143a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 12. | MK_DPS_142b_SZ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPS_143b_SZ_Ć | | | | | | | | | | |
| 13. | MK_DPS_144_SZ_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_SZ_Ć | Praktyka zawodowa III | OB. | (11 tygodnie - 480 godzin) | | | | | | Ocena | 16 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | 30 |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|--|-----|---|----|---|----|---|----|---------|---|
| 3. | MK_DPS_134a_SZ_W | Bezpieczeństwo i jakość żywności | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPS_134b_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 1 |
| 3. | MK_DPS_135a_SZ_W | Ocena sensoryczna żywności | OB. | 1 | 15 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPS_135b_SZ_L | | | | | | | 2 | 30 | Ocena | 1 |
| 9. | MK_DPS_140a_SZ_W | Savoir-vivre w gastronomii | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_140b_SZ_Ć | | | | | 1 | 15 | | | Ocena | 1 |
| 9. | MK_DPS_141a_SZ_W | Catering i organizacja eventów | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPS_141b_SZ_Ć | | | | | 1 | 15 | | | Ocena | 1 |
| 11. | MK_DPS_142a_SZ_W | Kompozycje okolicznościowe w gastronomii | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPS_142b_SZ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | Ocena | 1 |
| 11. | MK_DPS_143a_SZ_W | Aranżacje roślinne w gastronomii | OB. | 1 | 15 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPS_143b_SZ_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 | | | | | | | | | Ocena | 3 |
| 5. | MK_DPS_149b_SŻ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| | 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 | | | | | | | | | Ocena | 3 |
| 7. | MK_DPS_151b_SŻ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| | 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 | | | | | | | | | Ocena | 4 |
| 9. | MK_DPS_153b_SŻ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| | 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 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 315 | | | | | | | 30 |
| 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 |
| 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 |
| 6. | MK_DPS_151a_SŻ_W | Opakowania w gastronomii | OB. | 2 | 30 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPS_151b_SŻ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| 6. | MK_DPS_152a_SŻ_W | Dystrybucja żywności | OB. | 2 | 30 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPS_152b_SŻ_Ć | | | | | 2 | 30 | | | | Ocena |
| 8. | MK_DPS_153a_SŻ_W | Eksploatacja maszyn gastronomicznych | OB. | 2 | 30 | | | | | Egzamin | 3 |
| 9. | MK_DPS_153b_SŻ_Ć | | | | | | | 2 | 30 | | Ocena |
| 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 |

| 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 | | | | | | |

9. Plan studiów niestacjonarnych

Plan studiów

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

od roku akademickiego 2021/2022

studia niestacjonarne

profil praktyczny



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 | Przedmiot do wyboru I | HS/ OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_09b_W | | | | | | | | | | | |
| 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 | Przedmiot do wyboru II | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 | |
| | MK_DPN_15a_W | | | | | | | | | | | |
| 32. | MK_DPN_14b_Ć | | | | | | | 9 | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPN_15b_Ć | | | | | | | | | | | |
| 33. | MK_DPN_16a_Ć | Lektorat języka obcego I | OB. | | | | 18 | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_16b_Ć | | | | | | | | | | | |
| W sumie godzin | | | | | 99 | | 54 | | 99 | | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | | 252 | | | | | | | 30 |
| Suma punktów ECTS | | | | | | | | | | | | 30 |

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

| 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

| 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_W | Nowoczesne narzędzia komunikacyjne | HS. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 36. | MK_DPN_54a_Ć | Lektorat języka obcego III | OB. | | | | | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPN_54b_Ć | | | | | | 18 | | | | |
| W sumie godzin | | | | | 117 | | 72 | | 90 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 275 | | | | | | | 30 |
| 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 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 225 | | | | | | | 30 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | | |
|-----|-----------------|---|-----|--|----|--|---|----|----|---------|---|
| 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 |
| 20. | MK_DPN_96_SD_W | Technologia produkcji potraw | O | | 18 | | | | | Egzamin | 1 |
| 21. | MK_DPN_97_SD_L | | | | | | | | 18 | | Ocena |
| 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 |
| 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 |
| 6. | MK_DPN_95a_SD_W | Podstawy ekotoksykologii | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 7. | MK_DPN_95b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena |
| 10. | MK_DPN_98a_SD_W | Bezpieczeństwo i jakość żywności | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| 11. | MK_DPN_98b_SD_L | | | | | | | | 18 | | Ocena |
| 10. | MK_DPN_99a_SD_W | Zrządzanie środowiskiem | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| 11. | MK_DPN_99b_SD_L | | | | | | | | 18 | | Ocena |

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 | Przedmiot do wyboru XVI | OB. | | 8 | | | | | Egzamin | 2 | |
| | MK_DPN_105a_SD_W | | | | | | | | | | | |
| 15. | MK_DPN_104b_SD_Ć | | | | | | 18 | | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPN_105b_SD_Ć | | | | | | | | | | | |
| 16. | MK_DPN_106a_SD_W | Przedmiot do wyboru XVII | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 3 | |
| | MK_DPN_106b_SD_W | | | | | | | | | | | |
| 17. | MK_DPN_107a_SD_W | Przedmiot do wyboru XVIII | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_108a_SD_W | | | | | | | | | | | |
| 18. | MK_DPN_107b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena | 3 |
| | MK_DPN_108b_SD_Ć | | | | | | | | | | | |
| 19. | MK_DPN_109a_SD_W | Przedmiot do wyboru XIX | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 2 | |
| | MK_DPN_110a_SD_W | | | | | | | | | | | |
| 20. | MK_DPN_109b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena | 3 |
| | MK_DPN_110b_SD_Ć | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | | | | 189 | | | | 30 | |
| 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 |
| 3. | MK_DPN_105a_SD_W | Diety alternatywne | OB. | | 18 | | | | | Egzamin | 2 |
| 4. | MK_DPN_105b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena |
| 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 |
| 6. | MK_DPN_108a_SD_W | Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPN_108b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena |
| 8. | MK_DPN_109a_SD_W | Przemysłowa produkcja potraw | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 2 |
| 9. | MK_DPN_109b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena |
| 8. | MK_DPN_110a_SD_W | Dietoprofilaktyka w gastronomii | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 2 |
| 9. | MK_DPN_110b_SD_Ć | | | | | | | 18 | | | Ocena |

| Semestr | I | II | III | IV | V | VI | VII |
|---|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym: | 252 | 243 | 279 | 216 | 225 | 180 | 189 |
| <i>Wykłady</i> | 99 | 99 | 117 | 90 | 99 | 81 | 81 |
| <i>Ćwiczenia</i> | 54 | 54 | 72 | 72 | 90 | 63 | 90 |
| <i>Laboratoria</i> | 99 | 90 | 90 | 54 | 36 | 36 | 18 |
| <i>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</i> | - | 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_SZ_W | Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych | O | | 18 | | | | Egzamin | 1 | |
| 19. | MK_DPN_116_SZ_L | | | | | | | 18 | Ocena | 2 | |
| 20. | MK_DPN_117a_SZ_W | Przedmiot do wyboru IX | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 | |
| 21. | MK_DPN_118a_SZ_W | | | | | | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_117b_SZ_Ć | | | | | 9 | | | Ocena | 2 | |
| 22. | MK_DPN_118b_SZ_Ć | | | | | | | Ocena | 2 | | |
| 23. | MK_DPN_119_SZ_W | Planowanie żywienia | O | | 18 | | | | Egzamin | 2 | |
| 24. | MK_DPN_120_SZ_L | | | | | | | 18 | Ocena | 3 | |
| 25. | MK_DPN_121_SZ_W | Receptury gastronomiczne | O | | 9 | | | | Egzamin | 2 | |
| 26. | MK_DPN_122_SZ_Ć | | | | | | 18 | | Ocena | 3 | |
| 27. | MK_DPN_123a_SZ_W | Przedmiot do wyboru X | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 | |
| 28. | MK_DPN_124a_SZ_W | | | | | | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_123b_SZ_Ć | | | | | 9 | | | Ocena | 2 | |
| 29. | MK_DPN_124b_SZ_Ć | | | | | | | Ocena | 2 | | |
| 30. | MK_DPN_125a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XI | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 | |
| 31. | MK_DPN_126a_SZ_W | | | | | | | | Ocena | 2 | |
| | MK_DPN_125b_SZ_Ć | | | | | 9 | | | Ocena | 2 | |
| 32. | MK_DPN_126b_SZ_Ć | | | | | | | Ocena | 2 | | |
| 33. | MK_DPN_127_SZ_W | Obsługa konsumenta | O | | 18 | | | | Egzamin | 1 | |
| 34. | MK_DPN_128_SZ_Ć | | | | | | 18 | | Ocena | 2 | |
| 35. | MK_DPN_129a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XII | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 | |
| 36. | MK_DPN_130a_SZ_W | | | | | | | | Ocena | 1 | |
| | MK_DPN_129b_SZ_Ć | | | | | | 18 | | Ocena | 2 | |
| 37. | MK_DPN_130b_SZ_Ć | | | | | | | Ocena | 2 | | |
| 38. | MK_DPN_131_SZ_Ć | Seminarium dyplomowe I | OB. | | | | 9 | | Ocena | 2 | |
| W sumie godzin | | | | | 99 | | 90 | | 36 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 225 | | | | | | | 30 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|---|-----|--|---|--|----|--|---------|---|
| 3. | MK_DPN_117a_SZ_W | Zarządzanie środowiskowe | OB. | | 9 | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPN_117b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 3. | MK_DPN_118a_SZ_W | Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności | OB. | | 9 | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPN_118b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 9. | MK_DPN_123a_SZ_W | Podstawy ekotoksykologii | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPN_123b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 9. | MK_DPN_124a_SZ_W | Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPN_124b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 11. | MK_DPN_125a_SZ_W | Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPN_125b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 11. | MK_DPN_126a_SZ_W | Kuchnia regionalna i narodowa | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPN_126b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | Ocena | 2 |
| 15. | MK_DPN_129a_SZ_W | Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPN_129b_SZ_Ć | | | | | | 18 | | Ocena | 2 |
| 15. | MK_DPN_130a_SZ_W | Biznesplan | OB. | | 9 | | | | Ocena | 1 |
| 16. | MK_DPN_130b_SZ_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_SZ_W | Projektowanie potraw i napojów | O | | 18 | | | | | Egzamin | 1 |
| 15. | MK_DPN_133_SZ_L | | | | | | | 18 | Ocena | 1 | |
| 16. | MK_DPN_134a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XIII | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| | MK_DPN_135a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 17. | MK_DPN_134b_SZ_L | | | | | | | 18 | Ocena | 1 | |
| | MK_DPN_135b_SZ_L | | | | | | | | | | |
| 18. | MK_DPN_136_SZ_W | Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych | O | | 18 | | | | | Egzamin | 1 |
| 19. | MK_DPN_137_SZ_Ć | | | | | | 18 | | Ocena | 1 | |
| 20. | MK_DPN_138_SZ_W | Przechowalnictwo żywności | O | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| 21. | MK_DPN_139_SZ_Ć | | | | | | | 18 | Ocena | 1 | |
| 22. | MK_DPN_140a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XIV | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPN_141a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 23. | MK_DPN_140b_SZ_Ć | | | | | | | 9 | Ocena | 1 | |
| | MK_DPN_141b_SZ_Ć | | | | | | | | | | |
| 24. | MK_DPN_142a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XV | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| | MK_DPN_143a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 25. | MK_DPN_142b_SZ_Ć | | | | | | | 18 | Ocena | 1 | |
| | MK_DPN_143b_SZ_Ć | | | | | | | | | | |
| 26. | MK_DPN_144_SZ_Ć | Seminarium dyplomowe II | OB. | | | | 9 | | | Ocena | 2 |
| W sumie godzin | | | | | 72 | | 72 | | 36 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | 180 | | | | | | | 14 |
| 14. | MK_DPN_145_SZ_Ć | Praktyka zawodowa III | OB. | (11 tygodnie - 480 godzin) | | | | | | Ocena | 16 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | 30 |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|--|-----|--|---|--|---|----|----|---------|---|
| 3. | MK_DPN_134a_SZ_W | Bezpieczeństwo i jakość żywności | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPN_134b_SZ_L | | | | | | | | 18 | Ocena | 1 |
| 3. | MK_DPN_135a_SZ_W | Ocena sensoryczna żywności | OB. | | 9 | | | | | Egzamin | 1 |
| 4. | MK_DPN_135b_SZ_L | | | | | | | | 18 | Ocena | 1 |
| 9. | MK_DPN_140a_SZ_W | Savoir-vivre w gastronomii | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPN_140b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | | Ocena | 1 |
| 9. | MK_DPN_141a_SZ_W | Catering i organizacja eventów | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 10. | MK_DPN_141b_SZ_Ć | | | | | | 9 | | | Ocena | 1 |
| 11. | MK_DPN_142a_SZ_W | Kompozycje okolicznościowe w gastronomii | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPN_142b_SZ_Ć | | | | | | | 18 | | Ocena | 1 |
| 11. | MK_DPN_143a_SZ_W | Aranżacje roślinne w gastronomii | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 12. | MK_DPN_143b_SZ_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_SZ_W | Ochrona własności intelektualnych | HS | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 14. | MK_DPN_147_SZ_W | Technologia produkcji potraw | O | | 18 | | | | | Egzamin | 2 |
| 15. | MK_DPN_148_SZ_L | | | | | | | 18 | | Ocena | 3 |
| 16. | MK_DPN_149a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XVI | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPN_150a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 17. | MK_DPN_149b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | |
| | MK_DPN_150b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 18. | MK_DPN_151a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XVII | OB. | | 18 | | | | | Ocena | 2 |
| | MK_DPN_152a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 19. | MK_DPN_151b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| | MK_DPN_152b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 20. | MK_DPN_153a_SZ_W | Przedmiot do wyboru XVIII | OB. | | 18 | | | | | Ocena | 3 |
| | MK_DPN_154a_SZ_W | | | | | | | | | | |
| 21. | MK_DPN_153b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| | MK_DPN_154b_SZ_C | | | | | | | | | | |
| 22. | MK_DPN_155_SZ_C | Komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym | O | | | | 18 | | | Ocena | 1 |
| 23. | MK_DPN_156_SZ_W | Prawo gospodarcze w gastronomii | HS | | 9 | | | | | Ocena | 1 |
| 24. | MK_DPN_157_SZ_C | Seminarium dyplomowe III | OB. | | | | 18 | | | Ocena | 5 |
| W sumie godzin | | | | | 81 | | 90 | | 18 | | |
| Razem godzin w semestrze | | | | | 189 | | | | | | 30 |
| W sumie ECTS | | | | | | | | | | | |

Moduły obieralne:

| | | | | | | | | | | | |
|----|------------------|--|-----|--|----|--|----|--|----|---------|-------|
| 4. | MK_DPN_149a_SZ_W | Kwiaty jadalne | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 |
| 5. | MK_DPN_149b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| 4. | MK_DPN_150a_SZ_W | Owady i skorupiaki w gastronomii | OB. | | 9 | | | | | Ocena | 2 |
| 5. | MK_DPN_150b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| 6. | MK_DPN_151a_SZ_W | Opakowania w gastronomii | OB. | | 18 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPN_151b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| 6. | MK_DPN_152a_SZ_W | Dystrybucja żywności | OB. | | 18 | | | | | Ocena | 2 |
| 7. | MK_DPN_152b_SZ_C | | | | | | 18 | | | | Ocena |
| 8. | MK_DPN_153a_SZ_W | Eksploatacja maszyn gastronomicznych | OB. | | 18 | | | | | Egzamin | 3 |
| 9. | MK_DPN_153b_SZ_C | | | | | | | | 18 | | Ocena |
| 8. | MK_DPN_154a_SZ_W | Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych | OB. | | 18 | | | | | Egzamin | 3 |
| 9. | MK_DPN_154b_SZ_C | | | | | | | | 18 | | Ocena |

| <i>Semestr</i> | <i>I</i> | <i>II</i> | <i>III</i> | <i>IV</i> | <i>V</i> | <i>VI</i> | <i>VII</i> |
|---|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym: | 252 | 243 | 279 | 216 | 225 | 180 | 189 |
| <i>Wykłady</i> | <i>99</i> | <i>99</i> | <i>117</i> | <i>90</i> | <i>99</i> | <i>72</i> | <i>81</i> |
| <i>Ćwiczenia</i> | <i>54</i> | <i>54</i> | <i>72</i> | <i>72</i> | <i>90</i> | <i>72</i> | <i>90</i> |
| <i>Laboratoria</i> | <i>99</i> | <i>90</i> | <i>90</i> | <i>54</i> | <i>36</i> | <i>36</i> | <i>18</i> |
| <i>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</i> | <i>-</i> | <i>180</i> | <i>-</i> | <i>300</i> | <i>-</i> | <i>480</i> | <i>-</i> |
| 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 | | | | | | |

10. Sylabusy



Sylabusy

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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 |
| 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., Tomasik 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 (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_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 Rolniczych | |
| 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 | Mięśnie człowieka | 4 | 2 |
| L2 | Nerwy czaszkowe i rdzeniowe, mózgowie | 4 | 2 |
| L3 | Gruzoły wewnątrzwydzielnicze | 4 | 2 |
| L4 | Układ pokarmowy | 6 | 5 |
| L5 | Narządy zmysłów | 4 | 2 |
| L6 | Wielkie gruczoły trawienne | 4 | 2 |
| L7 | Zapłodnienie i rozwój zarodka oraz płodu ludzkiego | 4 | 2 |
| 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 |
|---------------------------------------|
|---------------------------------------|

| 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., Tomasik 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 (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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|--|--|
| DŹ_U01 | ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|--|--|
| DŹ_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: | |
| DŹ_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 | Oznaczanie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. | 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-lerningowych – 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-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 | 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 |

| | | | | |
|---|----|----|---|---|
| łącna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łącna 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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, zubożniania 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 Wyposażenie pracowni chemicznej | Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wyposażenie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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, dobrania 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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, dobrania 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-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 | 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 żywnościowego 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 żywnościowego, obejmujące także 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 nastrój. | 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 izycie. 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | Wykształcenie 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 doksztalcania 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 z 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-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. | W. Kryszicki, 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. Józwik, J. Podgórski: <i>Statystyka od podstaw</i> , PWE, Warszawa 2006. |
| 3. | A. Stanisiz: <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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | Wykształcenie 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 doksztalcania 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. Krywicki, 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | | |
| 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: | |
| DŹ_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 |

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------|----------|
| Forma kształcenia : wykład | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| | | |
|----------------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia :wykład | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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-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 | |
|---------------------------------|--|
| 1 | Dobrzańska B., Dobrzański G., Kielczewski 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 Rolniczych | |
| 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 | | |
| 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 miejscem 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 zalety 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., Kielczewski 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 | Pierwszy |
| | Obieralny | X | semestr studiów | I |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 15 | 9 | 1 | 1 | 0 | 0 |

| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | |
|--|--|
| 1 | Student powinien posiadać ogólną wiedza 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 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 | 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-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 | 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 | Pierwszy |
| | Obieralny | X | semestr studiów | I |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | Student powinien posiadać ogólną wiedza 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 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-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 Course | | |

| | | | | |
|-----------------------|--------------------|---|------------------------|----------|
| Typ przedmiotu | Obowiązkowy | | rok studiów | I |
| | Obieralny | X | semestr studiów | pierwszy |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | mgr Karolina Nafalska | mgr Karolina Nafalska |

| 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 | | |
| 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: | |
| DŻ_U20 | potrafi inicjować i utrzymywać interakcje komunikacyjne, argumentować własne stanowisko, prezentować własne poglądy w odniesieniu do wybranych koncepcji i przejawów pedagogicznych |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|--|
| | działań |
| W zakresie kompetencji społecznych: | |
| DŹ_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>Present Simple</i> (zdania twierdzące i przeczące), pytania rozstrzygnięcia (<i>yes/no</i>), pytania o podmiot i dopełnienie; przysłowki częstotliwości i wyrażenia przysłowkowe 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 | praca z tekstem, prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie, dyskusja, ćwiczenia i zadania |

| | |
|------------------------|------------------------|
| gramatyczno-leksykalne | 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 | Keynote David Bohlke, Helen Stephenson, Paul Dummet, wyd. National Geographic |
| 2 | Food Service Industries, Virginia Evans, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing |
| 3 | Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing |
| 4 | English for Dietetics, Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL |
| 5 | 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 Rolniczych | | |
| Katedra | | | |
| 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 PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ | Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ |

| 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 zbitcia piłki, plasowane zbitcie, 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 poślądków: 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, PZPŚ, 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|--|---|
| DŹ_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: | |
| DŹ_K02 | używa języka specjalistycznego i rozumie 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 przysłowkowe 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, dyskusowanie, 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 dyskusowanie 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 Rolniczych | | |
| Katedra | | | |
| 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, odbicia, poruszanie się po boisku), zorganizować zawody sportowe w piłce siatkowej, koszykówce 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 PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ | Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ |

| 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 zbitcia piłki, plasowane zbitcie, 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 (sylabus) 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| | | | | |
|--|----|----|---|---|
| łącna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łącna 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 (sylabus) 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_U01 | ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 |
|---------------|--------------------|

| 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 |
| 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 antyżywnieniowe | 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) – 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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. | 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 Sørensen | 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 Wyposażenie pracowni chemicznej | Ćwiczenia laboratoryjne Wykład konwencjonalny Instrukcje do ćwiczeń Wyposażenie pracowni chemicznej |

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

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | 30 | 18 | 30 | 18 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 ulepszenia, 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 (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_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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_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 Warszawa |
| 3 | Pisula A. (red.), Pospiech E. (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa |
| 4 | Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa |
| 5 | Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa |

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i 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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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, 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 | Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa; | 5 | 3 |
| L2 | Technologia ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego; | 5 | 3 |
| L3 | Technologia mięsa – produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa | 5 | 3 |
| L4 | Ocena surowców rzeźnych; specyficzne operacje i procesy stosowane w przetwórstwie mięsnym i drobiowym; pozyskiwanie mięsa kulinarnego i przerobowego; | 5 | 3 |
| L5 | Zagrożenia bezpieczeństwa żywności; nowa żywność; systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności; ustawodawstwo żywnościowe; nadzór i urzędowa kontrola żywności w Polsce. | 5 | 3 |
| L6 | Metodyka i uwarunkowania występujące przy ilościowej analizie żywności | 5 | 3 |
| 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 |

| | | | | |
|--|--|--|----|----|
| 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 |
| Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze | | | 20 | 27 |
| Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Suma godzin: | | | 60 | 60 |
| Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu | | | | |
| w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym: | | | 2 | 2 |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
| 1 | Jaworska D. (red.) (2014): Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW |
| 2 | Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW 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 Rolniczych | |
| 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 | 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.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. |
| 2 | Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
| 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 | 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 | II |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | mgr inż. Adam Ćwikła | mgr inż. Adam Ćwikła |

| 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 | II |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Dr Iwona Lasek-Surowiec | Dr Iwona Lasek-Surowiec |

| 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 | II |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Dr Iwona Lasek-Surowiec | Dr Iwona Lasek-Surowiec |

| 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 doksztalcenia 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 aktywne 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-learningowych – 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-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: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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-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 | 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 II | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_33a_Ć | MK_DPN_33a_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: English Language Course | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | I |
| | Obieralny | X | semestr studiów | Drugi |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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: perswazja, rzeczowniki policzalne i niepoliczalne; wyrażenia oznaczające ilość: much, many, a lot of; mówienie o poziomie i jakości życia, mówienie o problemach społecznych (m.in. o zaburzeniach odżywiania), rozumienie szybkiej wypowiedzi: przyzwyczajanie się do rytmu i akcentu w języku angielskim. | 6 | 2 |
| ĆW 2 | Krytyczne myślenie: rozumienie znaczeń zawartych między wierszami, wrażliwość na problemy pacjentów, analizowanie danych, raport/sprawozdanie - podawanie danych liczbowych. | 4 | 4 |
| ĆW 3 | Rozwój osobisty (ścieżka, cele), prezentacje ustne: odwoływanie się do różnego rodzaju pomocy, w tym rekwizytów, motywacja do pracy, potrzeby dietetyka. | 4 | 2 |
| ĆW 4 | Czasy Present Perfect Simple i Present Perfect Continuous, strona czynna i bierna, Present Simple i Present Continuous. | 4 | 3 |
| ĆW 5 | Mówienie o znanych produktach, nawykach zakupowych, rozwoju gospodarczym i rozwoju osobistym, motywacji i potrzebach; wartościowanie potrzeb, uważne słuchanie, koncentrowanie się na głównych treściach przemówienia. | 5 | 2 |
| ĆW 6 | Rozumienie tekstu o odżywianiu oraz karierze zawodowej – wzbogacanie słownictwa, ćwiczenie typu prawda-falsz, streszczanie tekstów. | 2 | 2 |
| ĆW 7 | Wiedza z zakresu światowej gospodarki, wiedza z zakresu psychologii (motywacja i rozwój osobisty) – artykuły, wykłady TED, dyskusje. | 5 | 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 | <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 |
| 5 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | mgr Renata Józwiak | mgr Renata Józwiak |

| 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 - dyskusja, 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 odżywczo 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 Rolniczych | | |
| Katedra | | | |
| 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, 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 PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ | Obecność na zajęciach Sprawdzian sprawności ogólnej, obserwacja Sprawdzian i testy sprawności specjalnej Aktywny udział w sekcjach AZS PWSZ Chełm, działalność społeczna na rzecz KU AZS PWSZ |

| Treści programowe przedmiotu | | | |
|--------------------------------------|---|---------------|----------------|
| Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp. | | | |
| | Treści programowe | Liczba godzin | |
| | | stacjonarne | niestacjonarne |
| Ćw1 | Ćwiczenia osławajające 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 jednorącz 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 |

| | | |
|-------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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. Zdobywanie 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 | <p>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, -współdziałal w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów, -zasady przygotowywania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów, -współdziałal w przygotowaniu, porcjowaniu posiłków, -udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych -wykonywanie opieki nad chorym hospitalizowanym -pomoc w karmieniu, -wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, zapoznanie się z zakładowymi dokumentami GHP i GMP, -zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim</p> | 100 | 100 |
| | <p>Praktyka w domu opieki społecznej: - 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</p> | 80 | 80 |
| 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 rolą 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 | 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 Spozywczym, 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 rolą 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 doskonalenia 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 (sylabus) 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 samodoskonala 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 odżywczono 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 bogatoproteinowa - 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 niskobiałkowa - 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 (sylabus) 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| Institut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | Justyna Siwiela-Tomaszczyk |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Ćwiczenia | 30 | 18 | 2 | 2 | 2 | 2 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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 zmienionej 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 bogatobiałkowa i niskobiałkowa - 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-Ryciak 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 (sylabus) 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 żyzywieniem. | 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., 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:****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 Rolniczych | |
| 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 | |
| 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 | Żywienie 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. Żywienie 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, żywność 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 doksztalcania 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:****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 Rolniczych | |
| 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 | 2 | 2 | 2 | 2 |

| 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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 | 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. 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:

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 | Drugi |
| | obieralny | X | semestr studiów | III |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Ewa Brodacz | Ewa Brodacz |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Laboratoria | 30 | 18 | 2 | 2 | 2 | 2 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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-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 | 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. 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Nabywanie 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 | Rozpoznanie 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 (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_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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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-zagrozenia 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-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 | 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 (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_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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-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 | 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. Libudzisz, 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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. Libudzisz, 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 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 Rolniczych | | |
| Katedra | | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | |
| | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | |

| 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, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. | 3 | 2 |
| W12 | Egzamin | 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | Justyna Siwiela-Tomaszczyk |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Laboratorium | 30 | 18 | 2 | 2 | 2 | 2 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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 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 |
| 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 | Kolokwium. 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 | Kolokwium. 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 | Kolokwium. 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 | Kolokwium. Mleko i jego przetwory; pozyskiwanie utrwalanie. przechowywanie, wykorzystanie kulinarne, zastosowanie w żywieniu zdrowych i chorych. Przegląd asortymentu. | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|-----------|-----------|
| | Porównanie dostępnych asortymentów z zamiennikami pochodzenia roślinnego. Ćwiczenie w grupach - potrawy z mlekiem i jego przetworami. Dyskusja. | | |
| L7 | Kolokwium 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 | Kolokwium. 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 | Kolokwium. 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 | Podsumowaie. Zaliczenie końcowe. | 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. |

Literatura podstawowa i uzupełniająca

| | |
|----|--|
| 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: 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 | X | rok studiów | II |
| | obieralny | | semestr studiów | trzeci |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 |
| 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 | X | rok studiów | II |
| | obieralny | X | | semestr studiów |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 | |
| | obieralny | X | | semestr studiów |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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_W | MK_DPN_53_W |
| 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 doksztalcenia 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 |
| W1 | Pojęcie komunikacji | 2 | 1 |
| W2 | Rola internetu w komunikacji | 2 | 1 |
| W3 | Organizacja i konfiguracja stanowiska do pracy z zastosowaniem komunikacji zdalnej | 2 | 1 |
| W4 | Narzędzia do komunikacji oparte na wiadomościach tekstowych i głosowych | 2 | 1,5 |
| W5 | Komunikacja w oparciu o zapis wideo – video streaming | 2 | 1,5 |
| W6 | Mobilne narzędzia wspierające dietetyka w kontaktach z klientem | 2 | 1 |
| W7 | Dobre praktyki w komunikacji | 2 | 1 |
| W8 | 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 III | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_54a_Ć | MK_DPN_54a_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: English Language Course | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|--------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | II |
| | Obieralny | X | semestr studiów | Trzeci |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|--|
| 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: 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 Past Simple i Past Continuous, stopniowanie przymiotnika. | 4 | 4 |
| ĆW 3 | Rozumienie różnych akcentów (wypowiedzi obcokrajowców mówiących po angielsku), artykuły o dietach na świecie - dyskusowanie, wybieranie właściwej odpowiedzi. | 5 | 2 |
| ĆW 4 | Prezentacje ustne: wykorzystanie slajdów, rozumienie treści kontrastujących, zawierających słowa typu: but, however, although, in spite of this; dialogi wyrażające opinię - określanie tematu rozmowy. | 5 | 3 |
| ĆW 5 | Krytyczne myślenie: podawanie dowodów potwierdzających tezę; analiza danych. | 5 | 2 |
| ĆW 6 | Tryby warunkowe: zerowy, pierwszy i drugi, czasowniki modalne, 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) – | 20 | 32 | 20 | 32 |

| | | | | |
|---|----|----|----|----|
| łącna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łącna 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 | Keynote David Bohlke, Helen Stephenson, Paul Dummet, wyd. National Geographic |
| 2 | Food Service Industries, Virginia Evans, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing |
| 3 | Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, Angela Christaki, Jenny Dooley, wyd. Express Publishing |
| 4 | English for Dietetics, Barbara Gorbacz-Gancarz, Eunika Supińska i inni, wyd. PZWL |
| 5 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | mgr Renata Józwiak | mgr Renata Józwiak |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 |
|---------------|--|
| DŹ_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-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: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 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 | Egzamin | 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: | | | 1 | 1 |

| 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 | Niżankowska 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: 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 | 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 | Zajęcia organizacyjne. 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 | 3 | 1 |

| | | | |
|---------------------|--|-----------|-----------|
| | wewnętrznych - zaburzenia rytmu serca. | | |
| ĆW11 | 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 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 | Daniluk 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 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | 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 | Biełańska 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: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Institut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 doksztalcenia 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 | Mikrofałe 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 | Świdorski 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 Rolniczych | | |
| Katedra | | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | |
| | | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 | Trzeci |
| | obieralny | X | semestr studiów | IV |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | Justyna Siwiela-Tomaszczyk |

| 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 | Wprowadzenie do przedmiotu. 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 | Zaliczenie końcowe | 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 | 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 | 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 dietyki. , 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 dietytyki 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 | Wprowadzenie do przedmiotu. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach | 3 | 1 |
| L2 | Kolokwium. Podstawy organizowania pracy – najważniejsze zagrożenia w zakładzie gastronomicznym. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 1 |
| L3 | Kolokwium, Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| L4 | Kolokwium. | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|-----------|-----------|
| | Ocena funkcjonalności działów żywienia. Ćwiczenia w grupach. | | |
| L5 | Kolokwium. Dokumentacja żywieniowa. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| L6 | Kolokwium. Prawne aspekty funkcjonowania komercyjnych gabinetów dietetycznych. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| L7 | Kolokwium Organizacja pracy w komercyjnym gabinecie dietetycznym - różne modele. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| L8 | Kolokwium. Organizacja pracy dietetyka w wariacie online - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| L9 | Kolokwium. Organizacja pracy dietetyka cateringu dietetycznego - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach. | 3 | 2 |
| 110 | Podsumowanie. Zaliczenie końcowe. | 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 | 1 | 1 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| dla przedmiotu | | | |
| 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 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 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Używki 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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. Ziemiaki 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-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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
| 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 i uzupełniająca

| | |
|---|--|
| 1 | Andres J., <i>Wytyczne resuscytacji, Polska Rada Resuscytacji</i> , Kraków 2016 |
| 2 | Chrzęszczyńska 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: -

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Lektorat języka angielskiego IV | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_70a_Ć | MK_DPN_70a_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: English Language Course | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|---------|
| Typ przedmiotu | Obowiązkowy | | rok studiów | II |
| | Obieralny | X | semestr studiów | Czwarty |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| | |
|--|--|
| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
| W zakresie kompetencji społecznych: | |
| DŹ_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, odrzucanie masek, konsumpcjonizm (w tym czasowniki frazowe), 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 angielskiego. | 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-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 | <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 |
| 5 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | mgr Renata Józwiak | mgr Renata Józwiak |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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-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 | <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 Rolniczych | |
| 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 |
| praktyka | 300 | 300 | 10 | 10 | 10 | 10 |

| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | |
|--|-------------------|
| 1 | Odbyta 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. |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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 | <p>Praktyka z technologii potraw:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| | <p>Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 | Piaty |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 ocena | Praca pisemna - Zaliczenie z ocena |

| 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 mikrośkładników. |

| 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. Wylizanie PPM – zajęcia praktyczne. | 5 | 3 |
| ĆW2 | Opracowanie własnego kwestionariusza wywiadu ogólno-żywnieniowego. Przeprowadzanie wywiadu – ćwiczenia. | 5 | 3 |
| ĆW3 | Wykonywanie pomiarów antropometrycznych i wylizanie 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 | Trzeci |
| | obieralny | | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 | 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 |
|---------------|--------------------|

| 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 dietetyki 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 | rozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. |
| DŻ_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 | 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 |
| 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 | 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 | Trzeci |
| | Obieralny | | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 dietytyki 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 | rozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. |
| DŻ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 |

| 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:PWRiL, 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. PWRiL, Warszawa |
| 4 | Adamicki F., Czerko Z., 2002r., "Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka", wyd. PWRiL, |
| 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: Przechowalnictwo 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 |
| 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 przechowalnictwa | 3 | 2 |
| L2 | Kontrola warunków przechowywania | 3 | 2 |
| L3 | Opakowania stosowane w przechowalnictwie | 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 przechowalnictwie | 4 | 2 |
| L8 | Przechowalnictwo mięsa | 4 | 2 |
| L9 | Przechowalnictwo 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 | 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 | 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: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
| 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 | Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: Systherm Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań |
| 2 | Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ćw. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015 |
| 3 | Lange, E., Ostrowski, W. 1992. Przechowalnictwo owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa |
| 4 | BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI, 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, WydawnictwoWnt |

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_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Sytherm</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. Przechowalnictwo owoców. Wyd. PWRiL, Warszawa |
| 4 | BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI, 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, WydawnictwoWnt |

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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 energię 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 | Ciborowska 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Ciborowska 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: 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 Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 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 |
| 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 Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 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 |
| 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 dietytyce 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 Rolniczych | |
| 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 | 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. PZW, 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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: | |
| 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 piser |

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 | Kolokwium Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach | 2 | 1 |
| ĆW3 | Kolokwium Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach | 3 | 1 |
| ĆW4 | Kolokwium 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 | Kolokwium Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych. Ćwiczenie w grupach | 3 | 2 |
| ĆW 6 | 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 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-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 | 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-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 | Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZW, 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. Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009 |
| 5 | Charońska E.: Zarys wybranych problemów edukacji zdrowotnej. CEM, Warszawa 1997. |
| 6 | Charzyńska-Guła 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: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 pożywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016 |
| 4 | Kompendium Farmakologii i Farmakoterapii. W. Buczko, 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 pożywieniem. Zofia Zachwieja, wyd. MedPharm, Wrocław 2016 |
| 4 | Kompendium Farmakologii i Farmakoterapii. W. Buczko, 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| 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 | 2 | 2 | 2 | 2 |

| 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_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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 | 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, ciężarnych 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. 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 | 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. PZWŁ, wydanie III, Warszawa 20014. |
| 2 | Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000, tom 1. |
| 3 | Langley-Evans S. „Żywnienie .Wpływ na zdrowie człowieka” PZWŁ 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. PZWŁ, 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 pisen

| Treści programowe przedmiotu | | | |
|---|---|---------------|----------------|
| Forma zajęć – wykłady/ćwiczenia/itp. | | | |
| | Treści programowe | Liczba godzin | |
| | | stacjonarne | niestacjonarne |
| ĆW1 | Wprowadzenie do przedmiotu. Podstawy żywienia człowieka. Główne składniki pokarmowe - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Witaminy i składniki mineralne - zapotrzebowanie, źródła pokarmowe. Zapotrzebowanie energetyczne - definicje, wpływ na konstrukcję diety. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW2 | Kolokwium. Normy żywienia - rekomendacje dla dzieci i młodzieży. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | | 2 |
| ĆW 3 | Kolokwium. Normy żywienia - rekomendacje dla osób dorosłych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 1 |
| ĆW 4 | Kolokwium. Normy żywienia - rekomendacje dla osób po 60 r.ż. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | | 1 |
| ĆW 5 | Kolokwium. Żywienie kobiet w okresie rozrodczym, ciężarnych i karmiących. Żywienie w dolegliwościach okresu ciąży. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 6 | Kolokwium. Żywienie niemowląt i małych dzieci. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 7 | Kolokwium. Żywienie osób aktywnych fizycznie. Diety alternatywne a aktywność fizyczna. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 8 | Kolokwium. | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|-----------|-----------|
| | Żywienie w profilaktyce chorób. Diety eliminacyjne w żywieniu osób zdrowych - korzyści i potencjalne ryzyko. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | | |
| ĆW 9 | Kolokwium. Substancje dodatkowe w żywności - aspekty praktyczne. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 10 | 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 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., 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 wspł.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010. |
| 5 | Hasik J., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2000, tom 2. |
| 6 | Szostak-Węgierek D., Cichocka A. „Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 nauczenie 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 | 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: 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 Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | trzeci |
| | obieralny | | semestr studiów | VI |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|---|
| | 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_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, hiperkalcemii. | 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-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 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 | Trzeci |
| | obieralny | | | semestr studiów |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|---|
| | 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_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 – sporządzanie zaleceń żywieniowych i sporządzania jadłospisu. | 4 | 4 |
| 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.: Żywnie 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. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2009. |
| 4 | Biesalski H. K., Grimm P.: Żywnie 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 (syllabus) 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | Żywienie w schorzeniach typowych dla seniorów, z uwzględnieniem wielochorobowości cz I | 3 | 2 |
| W7 | Żywienie 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 | <p>Derejczyk J.: Trudna sztuka rozmowy z seniorem. Psychiatria po Dyplomie Medical Tribune 7, 2011, str. 41-45.</p> <p>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.</p> <p>Banaszkiewicz M.: Relacja lekarz-pacjent – podstawowe trudności w kontakcie z pacjentami. Pielęgniarska opieka nad osobami starszymi.</p> <p>Gębka D., Kędziora-Kornatowska K.: Korzyści z treningu zdrowotnego u osób w starszym wieku. Probl Hig Epidemiol 2012, 93,2, str. 256-259.</p> <p>Zielińska-Więczkowska H., Kędziora-Kornatowska K.: Determinanty satysfakcji życiowej w późnej dorosłości – w świetle rodzimych doniesień badawczych Psychogeriatrya Polska 2010;7(1):11-16</p> |
| 2 | <p>Gabrowska E. Spodaryk M.: Zasady żywienia osób w starszym wieku. Gerontologia Polska 2006, tom 14, nr 2, str. 57-62.</p> <p>Poniewierka E.: Zdrowe odżywianie w wieku późnej dorosłości. Poradnik seniora. Agencja KM-GRAF s.j., Wrocław 2012.</p> <p>Brończyk-Puzoń A., Bieniek J.: Żywność osób starszych na podstawie nowelizacji norm żywienia Instytutu Żywności i Żywienia dla populacji polskiej z 2012 roku. Nowa Medycyna 4 /2013, str. 151-155.</p> <p>Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.</p> |
| 3 | <p>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.</p> <p>Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.</p> <p>Ożga E., Małgorzewicz S.: Ocena stanu odżywienia osób starszych. Geriatria, 2013, 7, str. 98–103.</p> <p>Krzywińska-Siemaszko R., Lewandowicz M., Wieczorowska-Tobis K.: Niedożywienie jako wielki zespół geriatryczny. Geriatria, 2016, 10, str. 179-183</p> |
| 4 | <p>Gadowska-Cicha A., Sieroń A., Cak M.: Dysfagia — objaw alarmujący. Chirurgia Polska 2004, 6, 2, str. 101–107.</p> <p>Dzierżanowski T., Rydzewska G.: Zaburzenia połykania u chorych objętych opieką paliatywną. Medycyna Paliatywna 2017, 9, 1, str.1–6.</p> <p>Nowakowska H., Grabowska H., Mielnik M.: Terapie wspomagające opiekę pielęgniarską nad pacjentami z zaburzeniami połykania. Problemy Pielęgniarstwa 2012, 20, 1, str. 126–132.</p> <p>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.</p> |
| 5 | <p>Strzelecki A., Ciechanowicz R., Zdrojewski Z.: Sarkopenia wieku podeszłego. Geront. Pol 2011, 19, 3-4, str. 134:145.</p> |

Literatura podstawowa i uzupełniająca

| | |
|---|--|
| | <p>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.</p> <p>Nowak K. i wsp.: Wspomaganie żywieniowe pacjentów geriatrycznych z postępującą sarkopenią. Journal of Education, Health and Sport 2015, 5, 7, str. 216-225.</p> <p>Kotwas M., Mazurek A., Wrońska A., Kmieć Z. Patogeneza i leczenie otyłości u osób w podeszłym wieku. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, 2, 6, str. 435–444.</p> |
| 6 | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dąbrowski P., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J.: Żywnienie w przewlekłej chorobie nerek. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2011, 7, 4, str. 229-237.</p> <p>Wichlińska-Lipka M., Nyka W.M.: Rola homocysteiny w patogenezie chorób układu nerwowego. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, tom 2, nr 4, 292–297</p> <p>Magierski R., Antczak-Domagala K., Sobów T.: Dieta jako czynnik protekcyjny ośpienia AKTUALN NEUROL 2014, 14, 3, str. 167–174.</p> <p>Standardy Postępowania Dietetycznego W Kardologii Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016.</p> <p>Kuczera W., Pluskiewicz W.: Osteoporoza starcza. ANNALES ACADEMIAE MEDICAE SILESIENSIS</p> <p>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.</p> <p>Jarosz M.: Osteoporoza. Porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2010.</p> <p>Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2017. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego.</p> <p>Lewandowicz M. Zindywidualizowana dietoterapia w odpowiedzi na zmiany w przewodzie pokarmowym związane ze starzeniem się lub wielochorobowością – część I. GERIATRIA 2014, 8, str. 43-48.</p> |

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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Justyna Siwiela-Tomaszczyk | Justyna Siwiela-Tomaszczyk |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Wprowadzenie do przedmiotu. 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 | Kolokwium. Pomiary antropometryczne u pacjenta po 60 rż. - możliwe trudności Ćwiczenia w grupach. Dyskusja | 3 | 1 |
| ĆW 4 | Kolokwium. Wprowadzenie do analizy przypadku (ocena stanu odżywienia, zapoznanie z dokumentacją medyczną, historią żywienia). Ćwiczenia w grupach. Dyskusja | | 1 |
| ĆW 5 | Kolokwium, Analiza przypadku. Opracowanie zaleceń indywidualnych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 6 | Kolokwium, Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach Dyskusja | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|--|-----------|-----------|
| ĆW 7 | Kolokwium, Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach Dyskusja | 3 | 2 |
| ĆW 8 | Kolokwium, Analiza przypadku. Opracowanie indywidualnego jadłospisu. Ćwiczenia w grupach Dyskusja | 3 | 2 |
| ĆW 9 | Kolokwium Jadłospis w żywieniu zbiorowym osób starszych. Ćwiczenia w grupach. Dyskusja | 3 | 2 |
| ĆW 10 | Zalecenia dietetyczne dla seniorów w praktyce. Podsumowanie. Zaliczenie końcowe. | 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 Psychogeriatrics Polska 2010;7(1):11-16 |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
| 2 | <p>Gabrowska E. Spodaryk M.: Zasady żywienia osób w starszym wieku. Gerontologia Polska 2006, tom 14, nr 2, str. 57-62.</p> <p>Poniewierka E.: Zdrowe odżywianie w wieku późnej dorosłości. Poradnik seniora. Agencja KM-GRAF s.j., Wrocław 2012.</p> <p>Brończyk-Puzoń A., Bieniek J.: Żywienie osób starszych na podstawie nowelizacji norm żywienia Instytutu Żywności i Żywienia dla populacji polskiej z 2012 roku. Nowa Medycyna 4 /2013, str. 151-155.</p> <p>Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2017.</p> |
| 3 | <p>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.</p> <p>Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.</p> <p>Ożga E., Małgorzewicz S.: Ocena stanu odżywienia osób starszych. Geriatria, 2013, 7, str. 98–103.</p> <p>Krzywińska-Siemaszko R., Lewandowicz M., Wieczorowska-Tobis K.: Niedożywienie jako wielki zespół geriatryczny. Geriatria, 2016, 10, str. 179-183</p> |
| 4 | <p>Gadowska-Cicha A., Sieroń A., Cak M.: Dysfagia — objaw alarmujący. Chirurgia Polska 2004, 6, 2, str. 101–107.</p> <p>Dzierżanowski T., Rydzewska G.: Zaburzenia połykania u chorych objętych opieką paliatywną. Medycyna Paliatywna 2017, 9, 1, str.1–6.</p> <p>Nowakowska H., Grabowska H., Mielnik M.: Terapie wspomagające opiekę pielęgniarską nad pacjentami z zaburzeniami połykania. Problemy Pielęgniarstwa 2012, 20, 1, str. 126–132.</p> <p>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.</p> |
| 5 | <p>Strzelecki A., Ciechanowicz R., Zdrojewski Z.: Sarkopenia wieku podeszłego. Geront. Pol 2011, 19, 3-4, str. 134:145.</p> <p>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.</p> <p>Nowak K. i wsp.: Wspomaganie żywieniowe pacjentów geriatrycznych z postępującą sarkopenią. Journal of Education, Health and Sport 2015, 5, 7, str. 216-225.</p> <p>Kotwas M., Mazurek A., Wrońska A., Kmieć Z.: Patogeneza i leczenie otyłości u osób w podeszłym wieku. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, 2, 6, str. 435–444.</p> |
| 6 | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dąbrowski P., Olszanecka-Glinianowicz M., Chudek J.: Żywienie w przewlekłej chorobie nerek. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2011, 7, 4, str. 229-237.</p> <p>Wichlińska-Lipka M., Nyka W.M.: Rola homocysteiny w patogenezie chorób układu nerwowego. Forum Medycyny Rodzinnej 2008, tom 2, nr 4, 292–297</p> <p>Magierski R., Antczak-Domagala K., Sobów T.: Dieta jako czynnik protekcyjny otyłości AKTUALN NEUROL 2014, 14, 3, str. 167–174.</p> <p>Standardy Postępowania Dietetycznego W Kardologii Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016.</p> <p>Kuczera W., Pluskiewicz W.: Osteoporoza starcza. ANNALES ACADEMIAE MEDICAE SILESIENSIS.</p> <p>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.</p> <p>Jarosz M.: Osteoporoza. Porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2010.</p> <p>Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2017. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego.</p> <p>Lewandowicz M.: Zindywidualizowana dietoterapia w odpowiedzi na zmiany w przewodzie pokarmowym związane ze starzeniem się lub wielochorobowością – część I. GERIATRIA 2014, 8, str. 43-48.</p> |

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 | X | rok studiów | IV |
| | obieralny | | semestr studiów | Siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | INSTYTUT NAUK ROLNICZYCH | |
| 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 | 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 doskonalenia 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.: Żywnie 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 pożywnie – interakcje. Medpharm Polska, Wrocław, 2008 |

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: *Dietetyka i doradztwo żywieniowe*

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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 konsumentką | 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-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 | 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 Fundcja Promocji Zdrowego Żywienia, Warszawa, 1997 |
| 7 | Gawęcki J. Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Wyd. AR w Poznaniu, 2002. |

Karta (syllabus) 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 Rolniczych | |
| 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 |
| | e | arne | e | arne | ne | arne |
| 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 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 | 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-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 | |
|---------------------------------------|--|
| | 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 | 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 | Wprowadzenie do przedmiotu. 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 | Kolokwium. | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|-----------|-----------|
| | Początek skutecznego doradztwa żywieniowego - wywiad dietetyczny i zdrowotny. Ćwiczenia w grupach: Opracowanie formularza wywiadu i dzienniczka żywieniowego do pracy bezpośredniej i zdalnej. Dyskusja. | | |
| ĆW 4 | Kolokwium. Początek skutecznego doradztwa żywieniowego - pomiary antropometryczne. Ćwiczenia w grupach: Przegląd dostępnych narzędzi pomiarowych. Porównanie, wnioski dotyczące wad i zalet. Dyskusja. | | 2 |
| ĆW 5 | Kolokwium. Planowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku i opracowanie celów oraz zaleceń. Dyskusja. | 3 | 2 |
| ĆW 6 | Kolokwium. Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej - na co zwrócić uwagę? Jak śledzić zmianę? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku. Dyskusja.. | 3 | 2 |
| ĆW 7 | Kolokwium. Wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowej - jak postępować, kiedy pojawią się trudności? Ćwiczenia w grupach - analiza przypadku. Dyskusja.. | 3 | 2 |
| ĆW 8 | Kolokwium. 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-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 | 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.: 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 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 | VI |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | VI |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | 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 | 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., Hryniewiecki 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 (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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 wykładawcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | 30 | 18 | 30 | 18 |
| Godziny kontaktowe z wykładawcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Godziny kontaktowe z wykładawcą 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: 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 |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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, przechowalnictwo |
| 2 | Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia |
| 3 | Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowalnictwo |

| 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: | |
| DŹ_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., Rejs 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 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 Rolniczych | |
| 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 | 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, przechowalnictwo |
| 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 – Przechowalnictwo |

| Cele przedmiotu | |
|------------------------|--|
| C1 | Zapoznanie studentów z zagrożeniami powstającymi w trakcie transportu 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, 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 ek zarządzania i audytu we Wspólnocie (EMAS) |
| 4 | Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ek zarządzania 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 | VI |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 ek zarzadzania i audytu we Wspólnocie (EMAS) |
| 4 | Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ek zarzadzania 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: Dyploma seminar II | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|--------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | III |
| | obieralny | X | semestr studiów | Szósty |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 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:

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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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. Nabywanie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek |
| C2 | zapoznanie studenta ze specyfiką 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: | |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|---|
| DŹ_U08 | rozwiija 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. |
| DŹ_U09 | formułuje zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną. |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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. |
| DŹ_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 | <p>Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -współdziałanie w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych -współdziałanie we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia -normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na | 160 | 160 |

| | | |
|--|-----|-----|
| <p>podstawie zaleceń lekarskich</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -współdziałal w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych -współdziałal 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 | | |
| <p>Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 -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 |
| <p>Praktyka w szpitalu dla dorosłych(oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych | 160 | 160 |

| | | |
|--|------------|------------|
| <p>-poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów)</p> <p>-udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych</p> <p>-udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji</p> <p>-uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji</p> <p>-poznanie zasad BHP i PPOŻ</p> <p>-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)</p> <p>-zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne)</p> | | |
| 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 | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 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 | 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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: Żywienie 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 | |
| | obieralny | x |

| | |
|-----------------|--------|
| rok studiów | IV |
| semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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, tłuszczone. | 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 Żywnienia, 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 i 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-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 | |
|---------------------------------------|---|
| | Jarosz M.: POL HEALTH. Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006 |
| 1 | Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWŁ, 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” PZWŁ 2014 |
| 4 | Jarosz M. i wspł.: 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. PEDIATRIA I MEDYCINA RODZINNA 2008, Tom 4 Nr 4, s. 253-256. |
| 8 | Ruxer J., Mozdzan M., Loba J. Dieta Atkinsa a leczenie otyłości. ADVANCES IN CLINICAL AND EXPERIMENTAL MEDICINE, 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? MEDYCINA RODZINNA 2013, Nr 3 s. 95-98. |
| 10 | Zachorska- Markiewicz B. Kontrowersje wokół diet. ENDOKRYNOLOGIA, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 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. Instytut Żywności i Żywienia, 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. ROCZNIKI PAŃSTWOWEGO ZAKŁADU HIGIENY, 2015, Tom 66, Nr2, s.137-142 |
| 13 | Szczuko M., Pieszak N., Jamiół –Milc D., Stachowska E. Dieta proteinowa w świetle zasad racjonalnego żywienia. Analiza składu jadalospisów. POMERANIAN JOURNAL OF LIFE SCIENCES, 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 | III |
| | Obieralny | X | semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | Kolokwium. 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 | Kolokwium. 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: | 3 | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|-----------|-----------|
| | - stworzenie modelu zadanej diety alternatywnej. - odniesienie do stworzonych poprzednio modeli porównawczych do 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. Zaliczenie końcowe. | 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 |
| 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 | 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.: 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 | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|--|---|
| DŹ_U12 | absolwent potrafi rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania. |
| W zakresie kompetencji społecznych: | |
| DŹ_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 | Konsumencka 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. Instytucje i systemy usprawniające realizację przez konsumenta jego praw. | 1 | 1 |
| W9 | 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 | 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_S D_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 doksztalcenia 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. PZWL, 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 | czwarty |
| | obieralny | X | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 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 | 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 motywy 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/ograniczenie 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 wykładownicą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | 15 | 9 | 0 | 0 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą 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 |
| 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 | 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 | czwarty |
| | obieralny | X | | semestr studiów |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 dietyki 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 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 | Zasady postępowania terapeutycznego z określeniem roli dietyki. | 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 |
| | | | |

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| 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-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 | 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:

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 | |
| | obieralny | x |

| | |
|-----------------|--------|
| rok studiów | IV |
| semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|--|---|
| DŹ_U01 | umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych |
| W zakresie kompetencji społecznych: | |
| DŹ_K01 | potrafi współpracować przy pracy w zespole |
| DŹ_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-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 | Świdorski 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 | |
| | obieralny | x |

| | |
|-----------------|--------|
| rok studiów | IV |
| semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | 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 |
|--|---|
| DŹ_U01 | umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych |
| W zakresie kompetencji społecznych: | |
| DŹ_K01 | potrafi współpracować pracy w zespole |
| DŹ_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | 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 alergenności 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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: | |
| DŹ_K01 | Dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i zbilansowanego 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 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| 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 | czwarty |
| | obieralny | X | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | 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. | 2 | 1 |
| W7 | Egzamin | 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 | 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 | czwarty |
| | obieralny | X | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 dietetyki 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-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. | 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 | 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 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 | I |
| | Obieralny | | semestr studiów | Pierwszy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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, leiszmaniozy). | 3 | 2 |
| W5 | Inwazje pierwotniaków egzotycznych (inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych). Robaczyce egzotyczne. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, 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. PWN, Warszawa 1999 |
| 5 | Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i pasożytozy 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Wierzbička A., Biller E., Plewicki 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 Rolniczych | |
| 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 | 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., Plewicki 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 | 4 |
| | obieralny | | semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | | | | | |
|---|--------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--|---|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | | | | | |
| 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 | | |
| 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. Zaliczenie końcowe | 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 wykładownicą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | 30 | 18 | 30 | 18 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą 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 | | |
| 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-Ryciak 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: 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 Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 (sylabus) przedmiotu**Kierunek:** Dietetyka i żywienie zbiorowe**Specjalność:** Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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-funkcyjnych, 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., Grzesińska 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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-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 | Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa. |
| 2 | Grzebińskiej 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: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|---|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskowe | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_117a_SZ_W | MK_DPN_117a_SZ_W |
| Przedmiot w języku angielskim: Environmental management | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-----|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | III |
| | obieralny | x | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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: Żywność zbiorowa

Poziom kształcenia: I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|---|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Zarządzanie środowiskiem | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_117b_SZ_Ć | MK_DPN_117b_SZ_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: Environmental management | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-----|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | III |
| | obieralny | x | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | przeгляд 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. <i>Ekozarządzanie w przedsiębiorstwie</i> . 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 auditu we Wspólnocie (EMAS) |
| 2 | Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o krajowym systemie ekozarządzania i auditu (EMAS) |
| 3 | PN-EN-ISO/IEC |

Karta (sylabus) 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_SZ_W | MK_DPN_118a_SZ_W |
| Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|--------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | X | rok studiów | trzeci |
| | obieralny | | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |
|---------------|--------------------|

| 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, 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 dietetyki 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_SZ_Ć | MK_DPS_118b_SZ_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: Normalization, standardization and certification of food | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|--------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | X | rok studiów | trzeci |
| | obieralny | | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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, 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 dietyki 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-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 |
| | | | |

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| 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 |
| 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 | 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: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|---|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Planowanie żywienia | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_119_SZ_W | MK_DPN_119_SZ_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| 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 wzmożonego 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: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Planowanie żywienia | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_120_SZ_L | MK_DPN_120_SZ_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | Ewa Brodacz | Ewa Brodacz |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Ćwiczenia | 30 | 18 | 3 | 3 | | |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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 diety 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.) Żywność 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.) Żywność 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | 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 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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_K05 | rozumie potrzeby projektowania potraw |
| DŹ_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 | Przedstawienie 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 wykładownicą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | | | 30 | 18 |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą 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-learningu – 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 | V |

| | | |
|--------------------|------------------------------|-----------------------|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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_SZ_Ć | MK_DPN_123b_SZ_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: Basics of ecotoxicology | | |

| | | | | |
|----------------|--------------------|---|-------------|-----------------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | III |
| | obieralny | x | | semestr studiów |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | x |
| | studia niestacjonarne | x |

| | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Instytut | Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_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 | Czarnecka-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: - Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 | 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 wykładownicą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze | 15 | 9 | | |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze | | | | |
| Godziny kontaktowe z wykładownicą 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. 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: - 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 Rolniczych | |
| 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 | | |

| 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 | |
| | | | |

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 | Kolokwium Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia; definicje, cele, zasady, metody i znaczenie. Ćwiczenie w grupach | 2 | 1 |
| ĆW 3 | Kolokwium Dietetyk jako promotor zdrowia. Planowanie programu edukacji żywieniowej. Ćwiczenie w grupach | 3 | 1 |
| ĆW 4 | Kolokwium 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 | Kolokwium Ogólnopolskie i lokalne programy promocji zdrowego stylu życia i właściwych nawyków żywieniowych. Ćwiczenie w grupach | 3 | 2 |
| ĆW 6 | 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 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. PZWŁ, 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-Guła 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|---|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | 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: | |
| DŹ_K01 | potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role |
| DŹ_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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Wykład | 15 | 9 | 2 | 2 | 2 | 2 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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 |
|--|---|
| DŹ_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: | |
| DŹ_K01 | potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role |
| DŹ_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: Urządzenie 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 | piątym |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 I | 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 | 3 |
| | obieralny | | semestr studiów | V |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | |
|--|---|
| 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 |
| 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 | Buczkowska 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_SZ_Ć | MK_DPN_129b_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 nauczenie 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 | 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: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe I | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_131_SZ_Ć | MK_DPN_131_SZ_Ć |
| Przedmiot w języku angielskim: Dyploma seminar I | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-------|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | III |
| | obieralny | X | semestr studiów | Piąty |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | - | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | | | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|--|--|
| ramach zajęć o charakterze praktycznym: | | | |
|---|--|--|--|

| 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_SZ_W | MK_DPN_132_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Przedstawienie 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 kuchenny, 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 (sylabus) 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 Rolniczych | |
| 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 | 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, przechowalnictwo |
| 2 | Znajomość związków chemicznych oraz przemian i procesów zachodzących w produktach żywnościowych – Chemia i biochemia |
| 3 | Warunki przechowywania produktów żywnościowych – Przechowalnictwo |

| 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., Reps A. 2001. Biotechnologia żywności. WNT. |
| 3 | Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWŁ, Wydanie II poprawione, Warszawa. |
| 4 | Seńczuk W., 2005. Toksykologia współczesna. PZWŁ, 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: Bezpieczeństwo i jakość żywności | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_134b_SZ_L | MK_DPN_134b_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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: | |
| DZ_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 (syllabus) 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 Rolniczych | |
| 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 | 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 smakowości 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_SZ_W | MK_DPN_136_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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-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 | 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 | Świdorski 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 alergicznych. 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 (syllabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywienie 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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | Przechowalnictwo żywności- Technika chłodnicza dla praktyków, praca zbiorowa (red. dr. inż. Bolesława Gazińskiego) Wydawca: <u>Sytherm</u> Rok wydania: 2013 Wydanie: II, Miejsce wydania: Poznań |
| 2 | Towaroznawstwo i przechowywanie żywności ów. FORMAT-AB, Joanna Ewa Kowalska, Wydawca: Format-AB, Rok wydania: 2015 |
| 3 | Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka, Autor, Redaktor:Franciszek Adamicki,Zbigniew Czerko, Wydawca:PWRiL, Warszawa 2002, wyd. 1 |
| 4 | Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig Henryk, Przysławski Juliusz, Wydawca: PZWL Rok wydania: 2019 |
| 5 | 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 | Szysło, 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: Przechowalnictwo żywności | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_139_SZ_Ć | MK_DPN_139_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 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 |
| 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>Sytherm</u> 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 | 11. 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: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Savoir-vivre w gastronomii | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_140a_SZ_W | MK_DPN_140a_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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. Zysk i S-ka Wydawnictwo, cop. |
| 3 | Ikanowicz C., 2004r., "Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje w biznesie", wyd. SGH |
| 4 | Karsznicki K., 2013r., "Sztuka dyplomacji i negocjacji w świecie wielokulturowym", wyd. Difin. |

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Savoir-vivre w gastronomii | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_140b_SZ_Ć | MK_DPN_140b_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | Brak |

| Cele przedmiotu | |
|-----------------|---|
| C1 | Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami <i>Savoir – vivre</i> . |
| 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 |
| 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 | Orłowski Tomasz, 2010r., "Protokół dyplomatyczny: ceremoniał i etykieta", wyd. Polski Instytut Spraw |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
|--|--|

| | |
|---|---|
| | 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_SZ_W | MK_DPN_141a_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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. Jarośniński S, Świetlikowska U), 2007. Vademecum Kucharz & Gastronom, Wyd. REA, Wwa. |

| | |
|--|--|
| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
| 2 | Czarnecka – Skubina E.,2008. Obsługa konsumenta w Gastronomii i Cateringu, Wyd. SGGW, W-wa |

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: 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 Rolniczych | |
| 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 | 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, Świetlikowska 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_SZ_W | MK_DPN_142a_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 wnętrza 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. Warszawa, Hortpress. |

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Kompozycje okolicznościowe w gastronomii | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_142b_SZ_Ć | MK_DPN_142b_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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: Żywienie 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 |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 |
| 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 | 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 Rolniczych | |
| 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 | 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_SZ_Ć | MK_DPS_144_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 | | | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|--|--|
| ramach zajęć o charakterze praktycznym: | | | |
|---|--|--|--|

| 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 specyfiką 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: | |

| Symbol efektu | Efekty uczenia się |
|--|---|
| DŹ_U08 | rozwiija 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. |
| DŹ_U09 | formułuje zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną. |
| DŹ_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: | |
| DŹ_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. |
| DŹ_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 | <p>Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -współdziałanie w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współdziałanie we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia -normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na | 160 | 160 |

| | | |
|---|-----|-----|
| <p>podstawie zaleceń lekarskich</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 | | |
| <p>Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | 160 | 160 |
| <p>Praktyka w szpitalu dla dorosłych(oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych | 160 | 160 |

| | | |
|--|------------|------------|
| <p>-poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów)</p> <p>-udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych</p> <p>-udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji</p> <p>-uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji</p> <p>-poznanie zasad BHP i PPOŻ</p> <p>-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)</p> <p>-zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne)</p> | | |
| 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: Żywienie 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 | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | 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_SZ_W | MK_DPN_147_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 dobrać 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 | 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., 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|---|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Laboratoria | 30 | 18 | 2 | 2 | 2 | 2 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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 dobrać 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 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 |
| 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-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 (sylabus) przedmiotu

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Żywienie 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 | X | rok studiów | IV |
| | obieralny | | semestr studiów | Siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 |
| 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 | Filipeczak 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: Żywność zbiorowa

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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Filipeczak 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: Żywienie zbiorowe

Poziom kształcenia: I stopień

Profil kształcenia: praktyczny

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu: Owady i skorupiaki w gastronomii | Kod przedmiotu: | |
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | MK_DPS_150a_SZ_W | MK_DPN_150a_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 |
| 2 | Elżbieta Zarych, Owady wokół nas, Wydawca: Biały Kot, Rok wydania: 2016 |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
|--|--|

| | |
|---|---|
| 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 Rolniczych | |
| 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 | 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: | |
| DŹ_K01 | dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny. |
| DŹ_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 | |
|---------------------------------------|---|
| 1 | Łuczaj Łukasz, Podręcznik robakożercy czyli jadalne bezkręgowce Środkowej Europy-poradniki, 2005,Wyd. |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
|--|--|

| | |
|---|---|
| | 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: Żywienie 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|---|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Wykład | 30 | 18 | 2 | 2 | 0 | 0 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| 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-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 | Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności. Panfil-Koncewicz H., Kunczewicz 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 |
| 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 | 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_SZ_Ć | MK_DPN_152b_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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 (sylabus) 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_SZ_W | MK_DPN_153a_SZ_W |
| Przedmiot w języku angielskim: Operation of catering machines | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-----|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | 4 |
| | obieralny | x | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 3 | 3 | 0 | 0 |

| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | |
|--|--|
| 1 | Materialoznawstwo, 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 zdadności 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 (sylabus) 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 | 4 |
| | obieralny | x | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | Materialoznawstwo, 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: | |
| DŹ_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_SZ_W | MK_DPN_154a_SZ_W |
| Przedmiot w języku angielskim: Organization of production in catering establishments | | |

| | | | | |
|----------------|-------------|---|-----------------|-----|
| Typ przedmiotu | obowiązkowy | | rok studiów | 4 |
| | obieralny | x | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 3 | 3 | 0 | 0 |

| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | |
|--|--|
| 1 | Materialoznawstwo, 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) – łączna liczba godzin w semestrze | 30 | 42 | 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 | 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 | 4 |
| | Obieralny | x | semestr studiów | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratoria itp.) | Liczba godzin: | | Liczba punktów ECTS: | | | |
|--|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| Ćwiczenia | 30 | 18 | 4 | 4 | 4 | 4 |

w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | |
|--|--|
| 1 | Materialoznawstwo, 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: Żywienie 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 | 4 |
| | Obieralny | | semestr studiów | siódmy |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| 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 | 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 | |

| 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 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 | 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. Zaliczenie końcowe | 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-Ryciak 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: Żywienie 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 | VII |

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| Forma kształcenia | studia stacjonarne | X |
| | studia niestacjonarne | X |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| Instytut | Instytut Nauk Rolniczych | |
| Katedra | | |
| Prowadzący zajęcia | studia stacjonarne | studia niestacjonarne |
| | | |

| Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, laboratorium 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 | 2 | 2 |
| W7 | Zaliczenie | 1 | 1 |
| 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 |

| Literatura podstawowa i uzupełniająca | |
|--|--|
|--|--|

| | |
|---|---|
| 3 | Leksykon prawa gospodarczego publicznego, red. Andrzej Powałowski [aut. Andrzej Powałowski et al.], 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_SZ_Ć | MK_DPN_157_SZ_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 Rolniczych | |
| 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 | 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. |

11. Praktyki zawodowe:

Na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe obowiązuje 6 miesięcy (24 tygodnie) praktyk zawodowych podzielonych na trzy części. Pierwsza część trwa 4,5 tygodnia (180 godz.) i realizowana jest po I roku studiów. Ukierunkowana jest na praktyczne zagadnienia dotyczące zakresy 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 Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie oraz karty przedmiotów opracowane dla każdej części praktyki.

12. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia

Studia na kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe* pozwalają uzyskać tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent tego kierunku posiada wiedzę i umiejętności umożliwiające:

1. prowadzenie samodzielnej, efektywnej ekonomicznie i zorientowanej na potrzeby rynku działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego,
2. współpracy z branżą wellness i fitness w ramach doradztwa dietetycznego,
3. prowadzenia działalności z zakresu żywienia zbiorowego,
4. podjęcie pracy w przedsiębiorstwach przetwórstwa żywności, kontroli obrotu żywnością.

Wiedza oraz umiejętności praktyczne z zakresu chemii żywności oraz nauk żywieniowych w połączeniu z naukami technologicznymi, technicznymi oraz ekonomicznymi umożliwiają wszechstronny rozwój i szerszą możliwość wyboru dróg kariery zawodowej po ukończeniu studiów.

Absolwent kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe*:

- potrafi integrować wiedzę teoretyczną z wielu dziedzin technologii żywności i doradztwa żywieniowego z doświadczeniami praktycznymi nabytymi już w trakcie studiów.
- potrafi organizować linię produkcyjną zakładu żywienia zbiorowego i przetwórstwa spożywczego oraz stworzyć gabinet doradztwa żywieniowego włącznie z doбором specjalistycznych urzędzeń, umie przeprowadzić kalkulację ekonomiczną danego przedsięwzięcia.
- ma doświadczenie i posiada umiejętności w rozwiązywaniu zadań praktycznych w zakresie żywienia człowieka oraz doradztwa dietetycznego zdobyte w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe, gabinetach doradztwa dietetycznego oraz zakładach przetwórstwa i badania żywności.
- rozumie zasady funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka oraz doradztwem dietetycznym.
- zna język obcy i potrafi posługiwać się terminologią specjalistyczną w stopniu umożliwiającym korzystanie z literatury fachowej.

Zdobyta wiedza i umiejętności praktyczne sprawiają, że absolwent kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest przygotowany do podjęcia zarówno studiów drugiego stopnia jak i pracy związanej z doradztwem żywieniowym (doborem optymalnej diety), promocją prawidłowego żywienia lub żywieniem zbiorowym. Absolwent może także pracować w laboratoriach badawczych oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego. Wyraźnie profilowane wykształcenie techniczne z gruntownym praktycznym przygotowaniem informatycznym, ekonomicznym i menadżerskim gwarantuje zatrudnienie lub tworzenie własnych firm przez absolwentów w firmach doradztwa żywieniowego, żywienia zbiorowego, edukacji żywieniowej a także w zakładach pracy zajmujących się szeroko pojętym przetwórstwem żywności.

Specjalność: *Dietetyka i doradztwo żywieniowe*

Absolwent specjalności Dietetyka i doradztwo żywieniowe uzyskuje wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; projektowania oraz doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubach oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP; oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów; prowadzenia edukacji żywieniowej; pracy, jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego; nawiązywania właściwego 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.

13. Wymogi związane z ukończeniem studiów

Warunkiem ukończenia studiów jest złożenie w określonym terminie pracy dyplomowej (inżynierskiej) oraz uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu dyplomowego.

Przystąpienie do egzaminu dyplomowego uwarunkowane jest uzyskaniem zaliczenia wszystkich przedmiotów i praktyki przewidzianej w planie studiów, uzyskaniem wymaganej ilości punktów ECTS oraz pozytywnych ocen za pracę dyplomową.

Proces dyplomowania oparty jest o 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

dypłomowe. Na wniosek studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy dypłomowej, Rektor może wyrazić zgodę na przygotowanie pracy dypłomowej w innym języku, niż język, w jakim prowadzone jest seminarium dypłomowe. Student przygotowujący pracę dypłomową w języku obcym, zobowiązany jest złożyć wraz z pracą streszczenie w tłumaczeniu na język polski. Recenzja pracy dypłomowej przygotowanej w języku obcym sporządzana jest w języku polskim albo w języku obcym i w języku polskim.

Przy ustalaniu tematu pracy dypłomowej bierze się pod uwagę zainteresowania naukowe studenta oraz plan naukowy kadry, a także możliwość wykonania jej w terminie. Temat i zakres pracy dypłomowej powinien być zgodny z efektami uczenia się dla danego kierunku i specjalności studiów. Temat pracy dypłomowej winien być ustalony nie później niż przed rozpoczęciem ostatniego semestru studiów i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu. W uzasadnionych wypadkach można dokonać zmiany tematu pracy dypłomowej. Zmiana tematu pracy dypłomowej 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 dypłomowej stanowi warunek zaliczenia Seminarium dypłomowego III. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych zobowiązani są złożyć pracę dypłomową 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 dypłomowa 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 dypłomowego może, za zgodą dyrektora instytutu, przedmiot ten powtórzyć, bez obowiązku uzupełnienia różnic programowych wynikających ze zmiany programu kształcenia. Powtórzenie seminarium dypłomowego wymaga powtórnego uczestnictwa w zajęciach w odpowiednim semestrze kolejnego roku akademickiego, określonym przez Dyrektora Instytutu.

Praca dypłomowa jest poddawana procedurze antyplagiatowej. Tryb oraz zasady procedury określa Rektor Uczelni. Oceny pracy dypłomowej dokonują niezależnie promotor pracy oraz recenzent. Jeśli jedna z ocen jest niedostateczna, przed podjęciem decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dypłomowego 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 dypłomowej.

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 PWSZ w Chełmie, wyrównany do oceny zgodnie z zasadą:

- do 3,25 – dostateczny (3)
- 3,26 – 3,75 – dostateczny plus (3,5)
- 3,76 – 4,25 – dobry (4)
- 4,26 – 4,50 – dobry plus (4,5)
- 4,51 – 5,00 – bardzo dobry (5)

Wyrównywanie do oceny dotyczy tylko wpisu do dyplomu; we wszystkich innych zaświadczeniach określa się ostateczny wynik studiów.

14. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów

W ramach realizacji studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe prowadzona będzie współpraca z instytucjami i przedsiębiorstwami wspomagającymi proces praktycznego przygotowania absolwentów do przyszłej pracy. W procesie dydaktycznym oraz w całej koncepcji kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zakłada się przede wszystkim potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, poprzez zapewnienie studentom kontaktu z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi poprzez dyskusje, projekty czy też wizyty studyjne, zajęcia wyjazdowe i praktyki. Wykładowcy współpracują bezpośrednio z interesariuszami, bądź też sami występują w roli interesariusza-praktyka, a dla większości przedmiotów realizowanych na kierunku przygotowują i przekazują studentom wiedzę z własnych zawodowych doświadczeń. Na podstawie podpisanych porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych w warunkach rzeczywistych, głównie w ramach zajęć warsztatowych w realnym miejscu pracy, które pozwalają na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w obszarze umiejętności oraz kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy. Wizyty studyjne, które opierają się głównie na zrealizowaniu zadania czy warsztatu w danej jednostce pozwalają na osiągnięcie efektów z zakresu umiejętności praktycznych. Specyfika kierunku i specjalności powoduje, że studenci korzystają z możliwości odbycia praktyk u interesariuszy zewnętrznych, którzy umożliwiają osiągnięcie założonych dla praktyk efektów uczenia się. Instytut Nauk Rolniczych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym i kulturalnym w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się, weryfikacji i oceny stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, a także w celu pozyskiwania kadry dydaktycznej posiadającej znaczne doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

W przypadku prowadzenia zajęć terenowych i praktyk we współpracy lub z udziałem interesariuszy zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczno-gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie lub umowa. Na poziomie merytorycznym i praktycznym na spotkaniach z interesariuszami i Komisji ds. Jakości kształcenia Kierunku dostosowuje treści kształcenia do wymogów obecnych pracodawców. W ramach podpisanych porozumień odbywają się praktyki zawodowe zgodne z wybraną specjalnością. Ponadto w trakcie studiów są organizowane wizyty studyjne na podstawie bezpośrednich uzgodnień z pracodawcami. Obecność otoczenia w procesie dydaktycznym jest w wielu obszarach aktywności, tj. w opracowaniu koncepcji i programu studiów, efektów uczenia się, treści kształcenia, dyplomowania, czy też praktyk. Pracodawcy i praktycy oraz interesariusze wewnętrzni biorą udział w weryfikacji efektów uczenia się na etapie

wnioskowania o kierunek i uczestniczą w całym procesie wdrażania zmian. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego uczestniczą w procesie określania i weryfikacji efektów uczenia się. Głównie są to działania dydaktyczne oraz projektowe skierowane na wspólne interesy.

Ponadto planuje się, aby prace dyplomowe były efektem współpracy z otoczeniem uczelni i powstawały na potrzeby pracodawców, instytucji, urzędów. Kadra dydaktyczna w części składa się z praktyków, którzy są przedstawicielami interesariuszy, z którymi Instytut współpracuje w zakresie wymiany wiedzy, doświadczeń i ocen eksperckich; organizacji wspólnych przedsięwzięć (naukowo-badawczych, konferencji, sympozjów, warsztatów), praktyk studenckich, wizyt studyjnych oraz staży naukowych. Główne formy i przykłady współpracy to przede wszystkim praktyki studenckie, realizacja wykładów otwartych przez osoby zatrudnione w zewnętrznych instytucjach oraz oferowanie możliwości podnoszenia kwalifikacji przez studentów poprzez kursy i szkolenia.

15. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia

PWSZ w Chełmie włącza się w system wspierania studentów, poprzez uwzględnianie potrzeb różnych grup studentów: studiujących w trybie stacjonarnym (niepracujących i pracujących), studiujących drugi kierunek, kształcących się w ramach programu ERASMUS+ oraz osób z niepełnosprawnością. Do ogólnodostępnych form wsparcia dla studentów PWSZ w Chełmie należą m.in.:

- ✓ Stypendia (MNiSW, Rektora dla najlepszego studenta, socjalne, zapomogi),
- ✓ Indywidualna Organizacja Studiów (IOS), wg Regulaminu Studiów PWSZ w Chełmie,
- ✓ Indywidualny Tok Studiów (ITS), wg Regulaminu Studiów PWSZ w Chełmie,
- ✓ Urlopy dziekańskie,
- ✓ Projekty doszkalające.

Ponadto studenci PWSZ w Chełmie mają możliwość studiowania i odbywania praktyk w ramach programu Erasmus+. Osobą odpowiedzialną za wspieranie mobilności studentów jest uczelniany koordynatorka programu Erasmus, współpracująca ściśle z Dyrektorami Instytutów.

W PWSZ w Chełmie wspieranie studentów rozumiane jest przede wszystkim, jako diagnozowanie ich potrzeb, oferowanie pomocy oraz informowanie o formach pomocy, a także motywowanie do aktywności i stwarzanie warunków do samodzielnego rozwoju. Podstawową formą wsparcia studentów są konsultacje podczas dyżurów pracowników, spotkania i kontakt mailowy z opiekunami roku oraz z opiekunami działających w ramach Studenckich Kół Naukowych. Uczelnia efektywnie wspomaga działalność naukową studentów, zarówno w wymiarze merytorycznym jak i finansowym, np. poprzez dofinansowywanie udziału w konferencjach, warsztatach czy publikacjach.

Ponadto, studenci mogą liczyć na wsparcie Akademickiego Biura Karier Żak, które udziela studentom i absolwentom bezpłatnego wsparcia w procesie wchodzenia na rynek pracy, poprzez doradztwo zawodowe, personalne oraz prawne. Pomaga w przygotowaniu i weryfikacji dokumentów rekrutacyjnych, przygotowuje symulowane rozmowy kwalifikacyjne, pośredniczy w kontaktach z pracodawcami w przypadku, jeśli studenci tego potrzebują. Wspiera w zakresie formalno-prawnym zakładanie własnej działalności gospodarczej przez studentów/absolwentów, opracowuje projekty umów przydatnych przy prowadzeniu działalności gospodarczej, szkoli z tego zakresu, wyszukuje informacje nt. możliwości sfinansowania własnego biznesu (przez sektor prywatny i/lub publiczny)

Biuro organizuje otwarte spotkania/wykłady dla społeczności akademickiej, w tym dla studentów cudzoziemców, pomagając w procesie adaptacji w Polsce.

Prowadzi szkolenia z zakresu: zakładania działalności. Gospodarczej, podstaw prawa pracy, autoprezentacji, organizuje spotkania z pracodawcami/instytucjami z różnych dziedzin, którzy rekrutują pracowników/praktykantów oraz spotkania upowszechniające wiedzę (bankowość, wizerunek, cyberbezpieczeństwo, własny biznes).

Biuro posiada swój profil FB oraz stronę internetową. Kontakt bezpośredni z pracownikiem biura możliwy jest 4 razy w tygodniu w godzinach 7.30-15.30. Wszystkie usługi biura są bezpłatne. Krąg wsparcia, którego udzielamy studentom/absolwentom jest bardzo szeroki. Każdemu studentowi potrzebującemu pomocy/porady zawodowej staramy się pomóc osobiście lub skierować do miejsca, gdzie taką pomoc zdobędzie. Stale doskonalimy swoją ofertę i dostosowujemy się do potrzeb osób, które się do nas zwracają.

Biuro udziela informacji nt. oferty studiów podyplomowych i studiów II stopnia. Weryfikuje przygotowywane przez studentów wnioski o stypendia MNISW za osiągnięcia w nauce oraz poszukuje innych stypendiów w kraju i za granicą, które są przeznaczone dla studentów.

16. Ewaluacja i doskonalenie, jakości kształcenia na kierunku

Sposób ewaluacji oraz doskonalenia, jakości kształcenia na kierunku reguluje w szczególności *Zarządzenie nr 57/2019 Rektora PWSZ w Chełmie z dnia 15 lipca 2019 r. w sprawie Systemu Zapewnienia, Jakości Kształcenia w PWSZ w Chełmie*. Zgodnie z § 2 załącznika do ww. zarządzenia, SZJK obejmuje analizę różnych aspektów procesu kształcenia oraz podejmowanie działań naprawczych służących doskonaleniu, jakości kształcenia na poszczególnych kierunkach. W § 2 wskazane zostały różne obszary podlegające ocenie, tj. monitorowanie oraz ocena programu studiów; ocena realizacji programu studiów; ocena warunków rekrutacji oraz weryfikacji zakładanych efektów uczenia się; analizę kompetencji, doświadczenia, kwalifikacji i liczebności kadry dydaktycznej oraz zakresu jej rozwoju i doskonalenia; ocena infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia oraz ich doskonalenie; ocena dostępności informacji na temat procesu

kształcenia; ocena stopnia umiędzynarodowienia kształcenia oraz sposobów dążenia do intensyfikacji w tym zakresie; ocena wsparcia studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i sposobów doskonalenia form wsparcia; zapobieganie zjawiskom patologicznym; wdrażanie planów naprawczych.

Zadania z zakresu zapewnienia, jakości kształcenia w Uczelni wykonuje Uczelniana Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, Dyrektorzy Instytutów, Kierownicy Katedr oraz komisje kierunkowe, powołane przez Dyrektorów poszczególnych Instytutów na kierunkach prowadzonych w Uczelni i odgrywające nadrzędną rolę w zakresie monitorowania i doskonalenia procesu realizacji standardów akademickich na poszczególnych kierunkach. Zgodnie z § 14 ust. 1. załącznika do Zarządzenia Rektora w sprawie SZJK, komisje kierunkowe, w terminach określonych przez Uczelnianą Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, sporządzają sprawozdanie obejmujące ocenę, jakości kształcenia na danym kierunku, zawierające w szczególności słabe i mocne strony oraz propozycje w zakresie poprawy, jakości kształcenia, w tym doskonalenia programów studiów ze szczególnym uwzględnieniem efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów oraz procesu dyplomowania.

Szczegółowe zasady oceny i monitorowania efektów uczenia się służące doskonaleniu programów studiów realizowanych na prowadzonych w Uczelni kierunkach studiów określa *Zarządzenie Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie zasad oceny i monitorowania efektów uczenia się w PWSZ w Chełmie*. Zgodnie z § 2 ww. zarządzenia, ocena ta dokonywana jest w każdym roku akademickim i odbywa się ona na 3 poziomach: prowadzącego zajęcia, kierunkowych Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. W doskonaleniu programów kształcenia wykorzystuje się, zatem wnioski wynikające z analizy prowadzących zajęcia, a także wnioski z analizy komisji kierunkowych, które formułowane są – zgodnie z §4 ust. 2 ww. zarządzenia, w szczególności w oparciu o opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych na temat efektów uczenia się, wnioski z monitorowania karier zawodowych absolwentów Uczelni oraz wnioski z ankiety dotyczącej poziomu kształcenia studentów.

Na poziomie ogólnouczelnianym oceny, jakości kształcenia dokonuje UKZJK, która – zgodnie z § 13 załącznika do *Zarządzenia Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie SZJK* – m. in. opracowuje oraz przedkłada prorektorowi właściwemu ds. studenckich propozycje zmian w Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia, wnioskuje o dokonanie zmian w programach studiów, wprowadza innowacyjne metody nauczania, dokonuje analizy wyników ankiety przeprowadzanej wśród studentów, wyników hospitacji zajęć oraz wyników oceny nauczycieli akademickich, opracowuje i przedkłada projekty dotyczące organizacji zajęć oraz zasad oceny zajęć przez studentów, opracowuje i przedkłada projekty służące doskonaleniu zasad dokonywania oceny kadry dydaktycznej oraz służące podnoszeniu kwalifikacji kadry dydaktycznej.

Podstawą oceny i doskonalenia efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach jest także monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia (odbywające się zgodnie z procedurą określoną w *Zarządzeniu Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie weryfikacji efektów uczenia się w PWSZ w Chełmie*). Zgodnie z ww. zarządzeniem analizy osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz sposobów ich weryfikacji dokonuje się na poszczególnych etapach procesu dydaktycznego, a wyniki tejsze oceny mogą być podstawą podejmowania działań służących doskonaleniu, jakości kształcenia na kierunku.