



PROGRAM STUDIÓW
KIERUNEK Dietetyka i żywienie zbiorowe

SPECJALNOŚCI:

Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

STUDIA I STOPNIA
PROFIL PRAKTYCZNY

2026

Spis treści

1. Koncepcja kształcenia na kierunku	3
2. Cele kształcenia	4
3. Ogólna charakterystyka studiów	7
4. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK8	
5. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się	13
6. Plan studiów – studia stacjonarne	15
7. Plan studiów – studia niestacjonarne	23
8. Praktyki zawodowe	31
9. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia	34
10. Wymogi związane z ukończeniem studiów	36
11. Sylabusy	41

1. Koncepcja kształcenia na kierunku

Koncepcja kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym jest ściśle powiązana z misją oraz strategicznymi założeniami rozwoju Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie. Realizacja kształcenia na tym kierunku wpisuje się w misję Uczelni polegającą na zdobywaniu i upowszechnianiu nowoczesnej wiedzy, opartej na aktualnych osiągnięciach nauki polskiej i światowej, ze szczególnym naciskiem na jej praktyczne zastosowanie w działalności zawodowej absolwentów.

Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe ma istotne znaczenie dla kształtowania odpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnych pacjentów, jak i grup ludności, a także dla wspierania rozwoju społeczno-gospodarczego regionu, w szczególności w obszarze gospodarki żywnościowej. Program studiów uwzględnia poszanowanie zasad etyki zawodowej oraz potrzeby lokalnego i regionalnego rynku pracy, zwłaszcza w zakresie żywienia zbiorowego, dietoterapii i edukacji żywieniowej.

Koncepcja kształcenia została opracowana z myślą o osobach zainteresowanych praktycznymi aspektami żywienia człowieka, w szczególności planowaniem żywienia osób zdrowych i chorych, dietoterapią, organizacją żywienia zbiorowego oraz prowadzeniem edukacji żywieniowej w środowisku indywidualnym i instytucjonalnym. Istotnym elementem programu jest przygotowanie studentów do funkcjonowania w warunkach rzeczywistych, charakterystycznych dla pracy zawodowej dietetyka.

Profil praktyczny kierunku realizowany jest poprzez istotny udział zajęć dydaktycznych o charakterze praktycznym, ukierunkowanych na nabywanie i doskonalenie kompetencji niezbędnych do wykonywania zawodowych czynności praktycznych, obejmujących ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, projekty zespołowe, symulacje sytuacji zawodowych oraz zajęcia prowadzone z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury i dedykowanego oprogramowania dietetycznego.

Integralnym elementem kształcenia są również obowiązkowe praktyki zawodowe, realizowane we współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, takimi jak jednostki żywienia zbiorowego, placówki ochrony zdrowia, zakłady przemysłu spożywczego, laboratoria analizy żywności oraz instytucje zajmujące się promocją zdrowia i edukacją żywieniową.

Zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia celem kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest praktyczne przygotowanie absolwentów do wykonywania zawodu poprzez wyposażenie ich w gruntowną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i nauk rolniczych, uzupełnioną o umiejętności

praktyczne związane z nowoczesnymi technologiami produkcji żywności oraz organizacją i planowaniem żywienia zbiorowego.

Absolwent kierunku posiada wiedzę i umiejętności z zakresu dietetyki, technologii żywności i żywienia człowieka, doradztwa żywieniowego, technologii produkcji potraw oraz zasad funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego. Rozumie zależności pomiędzy technologią produkcji potraw, jakością produktów żywnościowych oraz ich wpływem na stan odżywienia i zdrowie populacji. Zdobyte kompetencje umożliwiają mu samodzielne planowanie, wdrażanie i ocenę działań z zakresu żywienia oraz edukacji żywieniowej.

Program studiów został zaprojektowany w sposób odpowiadający potrzebom rynku pracy, co znajduje odzwierciedlenie w możliwości wyboru jednej z dwóch specjalności: Dietetyka i doradztwo żywieniowe oraz Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego. Specjalności te pozwalają studentom na pogłębienie umiejętności praktycznych oraz przygotowanie do pracy w określonych obszarach działalności zawodowej.

W zależności od wybranej specjalności absolwenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są przygotowani do podjęcia pracy m.in. jako doradcy żywieniowi, pracownicy jednostek żywienia zbiorowego, placówek ochrony zdrowia, zakładów przemysłu spożywczego, laboratoriów analizy żywności, instytucji kontroli jakości oraz organizacji zajmujących się promocją zdrowia i edukacją żywieniową. Współpraca Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym sprzyja dostosowywaniu programu kształcenia do aktualnych potrzeb rynku pracy oraz zwiększa szanse absolwentów na skuteczne wejście na rynek pracy.

2. Cele kształcenia

Głównym celem kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym jest przygotowanie wysoko wykwalifikowanych specjalistów posiadających wiedzę i umiejętności niezbędne do wykonywania zawodu dietetyka. Program koncentruje się na kształceniu praktycznych umiejętności w zakresie planowania i organizacji żywienia w podmiotach ochrony zdrowia, placówkach żywienia zbiorowego oraz sektorze spożywczym.

Zasadniczym zadaniem kierunku jest przygotowanie ekspertów gotowych do podejmowania wyzwań współczesnej dietetyki. Dzięki ścisłemu dopasowaniu programu studiów do aktualnych standardów rynku pracy, absolwenci znajdują zatrudnienie m.in. w obszarze doradztwa żywieniowego, w jednostkach żywienia zbiorowego oraz w sektorze przemysłu spożywczego. Realizacja ogólnych celów kształcenia odbywa się poprzez:

1. przekazanie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych z zakresu procesów trawienia, wchłaniania oraz metabolizmu składników odżywczych, a także budowy składników żywności oraz technologii obróbki i przygotowywania żywności do spożycia;
2. nabycie umiejętności prawidłowej oceny stanu odżywienia pacjenta oraz doboru odpowiednich diet i metod leczenia żywieniowego, dostosowanych do potrzeb osób indywidualnych oraz grup ludności;
3. zapoznanie studentów z technicznymi uwarunkowaniami produkcji żywności, technologią przetwórstwa żywności oraz wykształcenie umiejętności doboru rozwiązań technologicznych odpowiednich do zamierzonych efektów produkcyjnych;
4. zdobycie umiejętności opracowywania materiałów szkoleniowych i edukacyjnych z zakresu żywienia, opartych na aktualnych źródłach naukowych, oraz prowadzenia działań profilaktycznych;
5. wykształcenie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych zajmujących się doradztwem żywieniowym oraz działaniami profilaktycznymi, dostosowanymi do zmieniających się potrzeb społeczeństwa;
6. nabycie umiejętności samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych i żywieniowych, w tym krytycznej oceny informacji i materiałów źródłowych oraz doboru właściwych metod i narzędzi;
7. przekazanie wiedzy i ukształtowanie kompetencji umożliwiających wykonywanie pracy indywidualnej i zespołowej, a także rozwijanie analitycznego i naukowego podejścia do rozwiązywania problemów oraz ciągle poszerzanie wiedzy i umiejętności w zakresie produkcji żywności;
8. zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji i planowania żywienia zbiorowego w różnych typach placówek, z uwzględnieniem aspektów prawnych i etycznych działalności dietetycznej;
9. ukształtowanie postawy odpowiedzialności za wykonywany zawód oraz świadomości zasad i reguł wynikających z jego wykonywania;
10. rozwinięcie umiejętności skutecznego komunikowania się z pacjentami, klientami oraz współpracownikami;
11. zapoznanie studentów z prawnymi, ekonomicznymi i organizacyjnymi podstawami produkcji żywności oraz funkcjonowaniem otoczenia społeczno-gospodarczego;
12. przekazanie wiedzy na temat krajowej polityki w zakresie żywienia ludności, zasad funkcjonowania instytucji europejskich, państwowych i samorządowych oraz metod

zarządzania i funkcjonowania podmiotów gospodarczych związanych z sektorem żywnościowym.

3. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa instytutu realizującego program	Dietetyka i żywienie zbiorowe	
Katedra	Dietetyki	
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne	
Liczba semestrów	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
	6	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	180	180
Język studiów/egzaminów	polski	polski
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	licencjat
Łączna liczba godzin zajęć na studiach	2050 Uwaga: Podana liczba godzin nie uwzględnia praktyk zawodowych	1242 Uwaga: Podana liczba godzin nie uwzględnia praktyk zawodowych
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	98	73
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	7	7
Ilość punktów ECTS przypisana zajęciom do wyboru przez studenta	74	74
Określenie dyscyplin oraz procentowego udziału liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin przyporządkowanej dla kierunku	Dziedzina: nauki rolnicze Dyscyplina: technologia żywności i żywienia – 59% Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscyplina: nauki o zdrowiu – 41%	
Liczba punktów ECTS przyporządkowanych do zajęć kształcących umiejętności praktyczne	110	110
W przypadku studiów I stopnia – łączna liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – studia stacjonarne	60	

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

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – WIEDZA (W) – absolwent zna i rozumie:		
DŻ_W01	w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną, fizjologię i biochemię człowieka, w tym procesy metaboliczne, związane z trawieniem, wchłanianiem i wykorzystaniem składników pokarmowych w kontekście stanu zdrowia człowieka i uwarunkowań genetyczno-środowiskowych.	P6S_WG
DŻ_W02	złożone zależności pomiędzy normami i zasadami żywienia różnych grup ludności a czynnikami osobniczymi, mechanizmami patofizjologicznymi oraz zasadami dietoterapii w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego	P6S_WG
DŻ_W03	w stopniu zaawansowanym zagadnienia z farmakologii żywieniowej oraz rolę suplementów diety, roślin leczniczych i ziołarskich w żywieniu i dietoterapii z uwzględnieniem zasad ich bezpiecznego stosowania. surowców	P6S_WG
DŻ_W04	złożone zależności pomiędzy psychologicznymi, społecznymi i środowiskowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych człowieka, w tym mechanizmami powstawania zaburzeń odżywiania oraz rolą edukacji żywieniowej i promocji zdrowia w profilaktyce chorób.	P6S_WG
DŻ_W05	złożone zależności pomiędzy drogami zakażeń pasożytniczych, objawami klinicznymi, wpływem pasożytów na stan odżywienia organizmu oraz znaczenie profilaktyki i żywienia w zapobieganiu pasożytozom.	P6S_WG
DŻ_W06	w zaawansowany stopniu jakość fizyko-chemiczną i mikrobiologiczną surowców oraz produktów żywnościowych z uwzględnieniem metod ich oceny, pozyskiwania, przechowywania, przetwarzania oraz zmian zachodzących w trakcie tych procesów.	P6S_WG
DŻ_W07	złożone zależności pomiędzy składnikami pokarmowymi, związkami bioaktywnymi, dodatkami do żywności oraz substancjami antyodżywczymi a wartością pokarmową, jakością zdrowotną i bezpieczeństwem żywności.	P6S_WG

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_W08	w stopniu zaawansowanym właściwości żywieniowe, prozdrowotne i potencjalnie toksyczne roślin leczniczych oraz surowców zielarskich, a także zasady ich bezpiecznego stosowania w profilaktyce i dietoterapii.	P6S_WG
DŻ_W09	w stopniu zaawansowany zasady technologii gastronomicznej oraz organizacji produkcji potraw w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem cateringu dietetycznego.	P6S_WG
DŻ_W10	złożone zależności pomiędzy zasadami higieny żywności i żywienia, systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (GHP, GMP, HACCP) a wymaganiami sanitarno-higienicznymi obowiązującymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_WG
DŻ_W11	uwarunkowania prawne, ekonomiczne i organizacyjne działalności zawodowej dietetyka, w tym zasady prawa żywnościowego, ochrony zdrowia oraz marketingu w obszarze usług dietetycznych i żywienia zbiorowego.	P6S_WK
DŻ_W12	w zaawansowanym stopniu metody planowania, prowadzenia i interpretacji badań z zakresu dietetyki i nauk o zdrowiu, w tym statystyki oraz wykorzystania narzędzi informatycznych i baz danych, z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	P6S_WG
DŻ_W13	zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz udzielania pierwszej pomocy oraz ich zastosowanie w działalności zawodowej dietetyka w tym w placówkach ochrony zdrowia, poradniach dietetycznych oraz zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_WK
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – UMIEJĘTNOŚCI (U) – absolwent potrafi:		
DŻ_U01	ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz wykorzystać otrzymane wyniki do planowania i modyfikowania personalizowanego żywienia lub dietoterapii z uwzględnieniem aktualnej wiedzy naukowej, klasyfikacji diet oraz zasad bezpieczeństwa zdrowotnego.	P6S_UW
DŻ_U02	planować i stosować żywienie zbiorowe dla różnych grup ludności z uwzględnieniem dietoprofilaktyki, aktualnej klasyfikacji diet oraz uwarunkowań organizacyjnych i ekonomicznych.	P6S_UW

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_U03	ocenić jakość żywności oraz analizować interakcje pomiędzy składnikami żywności, suplementami diety, lekami oraz preparatami roślinnymi stosowanymi w fitoterapii, w tym ziół, a także uwzględniać te interakcje w planowaniu żywienia i dietoterapii, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa, skuteczności oraz aktualnej wiedzy naukowej.	P6S_UW
DŻ_U04	prowadzić poradnictwo dietetyczne, edukację żywieniową i promocję zdrowia opartą o zasady dietoprofilaktyki, dostosowując metody i narzędzia komunikacji oraz treść przekazu do cech indywidualnych odbiorcy lub grupy odbiorców	P6S_UW P6S_UK
DŻ_U05	scharakteryzować zaburzenia odżywiania z uwzględnieniem ich wpływu na sposób żywienia, stan odżywienia i zastosowane postępowanie dietetyczne.	P6S_UW
DŻ_U06	rozpoznawać objawy sugerujące zakażenia pasożytnicze oraz mikrobiologiczne i wpływ tych zakażeń na stan odżywienia w planowaniu żywienia i dietoterapii.	P6S_UW
DŻ_U07	ocenić cechy jakościowe surowców i produktów żywnościowych w kształtowaniu wartości pokarmowej, jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem zmian biochemicznych.	P6S_UW
DŻ_U08	organizować, nadzorować i oceniać procesy technologiczne, w tym procesy gastronomiczne w zakładach żywienia zbiorowego, uwzględniając kontrolę cech jakościowych surowców, półproduktów, produktów żywnościowych i gotowych potraw z zastosowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP, GMP) oraz systemów bezpieczeństwa żywności (HACCP)	P6S_UU P6S_UO
DŻ_U09	planować, organizować i nadzorować żywienie zbiorowe z uwzględnieniem zasad dietoprofilaktyki i dietoterapii, dobierając odpowiednie opakowania, optymalizując dystrybucję i transport posiłków zgodnie z obowiązującymi standardami jakości, bezpieczeństwa żywności oraz kultury gastronomicznej.	P6S_UW P6S_UO
DŻ_U10	stosować zagadnienia z zakresu statystyki, narzędzia informatyczne, specjalistyczne programy dietetyczne oraz bazy danych do planowania żywienia, analizy i interpretacji danych oraz dokumentowania działań zawodowych w pracy dietetyka.	P6S_UW P6S_UO

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_U11	wyszukiwać, selekcionować, krytycznie oceniać oraz interpretować informacje pochodzące z literatury naukowej i źródeł elektronicznych, w celu ich wykorzystania w pracy zawodowej dietetyka, zgodnie z zasadami rzetelności naukowej i aktualnej wiedzy opartej o EBM	P6S_UW P6S_UO
DŻ_U12	sporządzać opracowania, raporty i dokumentację, a także przygotowywać prezentacje ustne i pisemne z zakresu dietetyki oraz żywienia zbiorowego, z zachowaniem zasad etyki zawodowej, prawa autorskiego oraz ochrony własności intelektualnej.	P6S_UO P6S_UK
DŻ_U13	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	P6S_UW P6S_UK
DŻ_U14	przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii podczas wykonywania czynności zawodowych dietetyka, identyfikować sytuacje stanowiące zagrożenie zdrowia pacjentów, konsumentów i personelu, a także udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej w nagłych przypadkach zdrowotnych, zgodnie z obowiązującymi procedurami.	P6S_UU P6S_UO
DŻ_U15	interpretować wyniki badań i doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski istotne dla planowania, realizacji i oceny żywienia oraz dietoterapii, w tym żywienia zbiorowego, z wykorzystaniem aktualnej wiedzy naukowej.	P6S_UW
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) – absolwent jest gotów do:		
DŻ_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki, niezbędnej do samorozwoju oraz podejmowania działań edukacyjnych, w tym na rzecz społeczeństwa, promujących racjonalne żywienie i zdrowy styl życia	P6S_KK P6S_KO
DŻ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej w obszarze dietetyki i żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad etycznych i odpowiedzialności zawodowej w wykonywaniu powierzonych zadań, zarówno wykonawcy, jak i osoby zlecającej	P6S_KR P6S_KO

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_K03	przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz zasad kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności podczas jej produkcji, dystrybucji i stosowania w żywieniu zbiorowym.	P6S_KR
DŻ_K04	dostrzegania zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego przetwarzania, przechowywania oraz dystrybucji surowców, produktów spożywczych i potraw, szczególnie w żywieniu zbiorowym, oraz do podejmowania działań zapobiegawczych.	P6S_KO
DŻ_K05	ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i innych w obszarze zawodowym i społecznym, w tym reagowania w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_KO

5. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się

Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odbywa się poprzez zastosowanie zróżnicowanych form oceniania, adekwatnych do obszarów, których dotyczą te efekty. Szczegółowe zasady weryfikacji zakładanych efektów uczenia się zawarte są w sylabusach poszczególnych przedmiotów, praktyk oraz seminarium, w których określono warunki i wymagania dotyczące sprawdzania oraz realizacji zakładanych efektów uczenia się.

Osoby prowadzące poszczególne zajęcia dokonują bieżącej analizy stopnia osiągania efektów uczenia się w oparciu o prace studentów. Prace te podlegają archiwizacji zgodnie z wewnętrznymi przepisami uczelni dotyczącymi przechowywania prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych studentów.

Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się na studiach I stopnia o profilu praktycznym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w PANS w Chełmie uwzględnia:

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

Zasady weryfikacji efektów uczenia się są określone na poziomie ogólnouczelnianym i opierają się na aktach prawnych obowiązujących w Uczelni. Ocenę pozytywną otrzymuje student, który osiągnął wszystkie zamierzone efekty uczenia się. Weryfikacja obejmuje wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne.

Potwierdzeniem nabycia przez studenta kompetencji są uzyskane przez niego oceny wyrażone w stopniach: bardzo dobry, dobry plus, dobry, dostateczny plus, dostateczny. Ocenę niedostateczną otrzymuje student, który nie osiągnął zamierzonych efektów uczenia się. Ocena wystawiana jest w oparciu o szczegółowe wskaźniki, kryteria oraz sposoby oceniania określone przez osoby odpowiedzialne za realizację zajęć z danego przedmiotu.

Do metod weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie kształcenia na poziomie przedmiotu/modułu należą m.in.:

- egzamin (ustny, opisowy, testowy);
- zaliczenie z oceną (ustne, opisowe, testowe);
- kolokwium;
- pisemna lub ustna ocena przygotowania do ćwiczeń laboratoryjnych;
- ocena poprawności przeprowadzenia ćwiczeń;

- ocena sprawozdań z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych;
- rozwiązywanie zadań problemowych;
- ocena ćwiczeń praktycznych;
- ocena projektów przygotowanych przez studentów;
- opracowanie jadłospisu dla określonej grupy pacjentów;
- analiza i interpretacja wyników badań;
- raport z przeprowadzonych obliczeń dietetycznych;
- symulacje sytuacji zawodowych;
- ocena prezentacji lub referatu;
- prezentacje multimedialne przygotowywane i prowadzone indywidualnie lub zespołowo;
- wypowiedzi ustne oraz aktywność w dyskusji;
- aktywność studentów podczas zajęć;
- recenzja pracy dyplomowej;
- egzamin dyplomowy.

W przypadku zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w formie synchronicznej, weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, w szczególności przeprowadzanie zaliczeń końcowych oraz egzaminów, odbywa się w trybie stacjonarnym w siedzibie Uczelni. Rozwiązanie to ma na celu zapewnienie pełnej obiektywności oceny oraz bezpośrednią weryfikację samodzielności pracy studenta.

6. Plan studiów – studia stacjonarne



na kierunku DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE od roku akademickiego 2026/2027 **studia stacjonarne** **profil praktyczny**

Specjalności:

Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia/ (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_1	Anatomia i fizjologia człowieka	K	20 ¹			Egzamin	2
						20	Ocena	3
2	DS_2	Genetyka	K	10 ¹			Egzamin	1
						20	Ocena	2
3	DS_3	Podstawy żywienia człowieka	K	30 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	3
4	DS_4	Pierwsza pomoc przedmedyczna	K		30		Ocena	2
5	DS_5	Surowce roślinne i zwierzęce	K	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
6	DS_6	Wybrane zagadnienia z psychologii	HS	10 ¹			Ocena	1
					20		Ocena	1
7	DS_7	Technologia informacyjna	K			30	Ocena	2
8	DS_8	Ochrona własności intelektualnych	HS	15 ¹			Ocena	1
9	DS_9	BHP i ergonomia pracy dietetyka	K	10 ¹			Ocena	1
10	DS_10	Wstęp do praktyk	K		15		Ocena	1
11	DS_11a/ DS_11b	Przedmiot do wyboru blok A1	OB	10 ¹			Egzamin	1
						20	Ocena	2
12	DS_12a/ DS_12b/ DS_12c	Lektorat języka obcego I	OB		30		Ocena	2
13	DS_13	Wychowanie fizyczne I	K		30		Ocena	
W sumie godzin				120	185	90		30
Razem godzin w semestrze				395				
Suma punktów ECTS								

Moduły obieralne:

Blok A1								
11	DS_11a	Chemia ogólna	OB	10 ¹			Egzamin	1
						20	Ocena	2
11	DS_11b	Podstawy chemii nieorganicznej i organicznej	OB	10 ¹			Egzamin	1
						20	Ocena	2
Lektorat języka obcego								
12	DS_12a	Lektorat języka angielskiego I	OB		30		Ocena	2
12	DS_12b	Lektorat języka niemieckiego I	OB		30		Ocena	2
12	DS_12c	Lektorat języka hiszpańskiego I	OB		30		Ocena	2

Semestr II

Semestr I									
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)			
1	DS_14	Biochemia ogólna i żywności	K	15 ¹			Egzamin	1	
						30	Ocena	2	
2	DS_15	Ogólna technologia żywności	K	15 ¹			Ocena	1	
						15	Ocena	2	
3	DS_16	Chemia żywności z elementami analizy instrumentalnej	K	15 ¹			Egzamin	1	
						30	Ocena	2	
4	DS_17	Kliniczny zarys chorób	K	30			Egzamin	2	
5	DS_18	Fizjologia żywienia	K	15 ¹			Egzamin	1	
						30	Ocena	2	
6	DS_19	Podstawy dietetyki	K	15 ¹			Egzamin	1	
					30		Ocena	2	
7	DS_20	Podstawy żywienia zbiorowego	K	15 ¹			Egzamin	1	
					30		Ocena	2	
8	DS_21	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K			15	Ocena	1	
9	DS_22a/ DS_22b	Przedmiot do wyboru blok B1	HS/OB	15 ¹			Ocena	1	
10	DS_23a/ DS_23b DS_23c	Lektorat języka obcego II	OB		30		Ocena	2	
11	DS_24	Wychowanie fizyczne II	K		30		Ocena		
W sumie godzin				135	120	120		24	
2Razem godzin w semestrze				375					
12	DS_25	Praktyka zawodowa I	OB	(180 godzin)			Ocena	6	
Suma punktów ECTS									30

Moduły obieralne:

Blok B1								
9	DS_22a	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS/OB	15 ¹			Ocena	1
9	DS_22b	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS/OB	15 ¹			Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10	DS_23a	Lektorat języka angielskiego II	OB		30		Ocena	2
10	DS_23b	Lektorat języka niemieckiego II	OB		30		Ocena	2
10	DS_23c	Lektorat języka hiszpańskiego II	OB		30		Ocena	2

Semestr III

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_26	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
2	DS_27	Parazytologia	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
3	DS_28	Metody oceny stanu odżywienia	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
4	DS_29	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
5	DS_30	Higiena i toksykologia żywności	K	15 ¹			Egzamin	1
						30	Ocena	2
6	DS_31	Technologia żywności I	K	15 ¹			Egzamin	1
						25	Ocena	2
7	DS_31	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS/K		15		Ocena	1
8	DS_33a/ DS_33b	Przedmiot do wyboru blok C1	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
9	DS_34a/ DS_34b/ DS_34c	Lektorat języka obcego III	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				105	90	115		22
Razem godzin w semestrze				310				
10	DS_35	Praktyka zawodowa II	OB	(240godzin)			Ocena	8
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok C1								
8	DS_33a	Dietetyka w medycynie stylu życia i długowieczności	OB	15 ¹			Ocena	1
				15			Ocena	2
8	DS_33b	Żywnienie wspierające długowieczność i medycynę prewencyjną	OB	15 ¹			Ocena	1
				15			Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9	DS_34a	Lektorat języka angielskiego III	OB		30		Ocena	2
9	DS_34b	Lektorat języka niemieckiego III	OB		30		Ocena	2
9	DS_34c	Lektorat języka hiszpańskiego III	OB		30		Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_36	Dietoterapia	K	30 ¹			Egzamin	2
					30		Ocena	2
2	DS_37	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	HS/K	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	1
3	DS_38	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
4	DS_39	Farmakologia żywieniowa	K	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocen	1
5	DS_40	Technologia żywności II	K	15 ¹			Egzamin	1
						25	Ocena	2
6	DS_41	Towaroznawstwo i przechowywalnictwo żywności	K	15 ¹			Ocena	1
						30	Ocena	2
7	DS_42	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
8	DS_43a/ DS_43b	Przedmiot do wyboru blok D1	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
9	DS_44a/ DS_44b/ DS_44c	Lektorat języka obcego IV	OB		30		Egzamin	2
W sumie godzin				135	150	55		23
Razem godzin w semestrze				340				
10	DS_45	Praktyka zawodowa III	OB	(210 godzin)			Ocena	7
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok D1								
8	DS_43a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
8	DS_43b	Nadzór nad jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym	OB	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9	DS_44a	Lektorat języka angielskiego IV	OB		30		Egzamin	2
9	DS_44b	Lektorat języka niemieckiego IV	OB		30		Egzamin	2
9	DS_44c	Lektorat języka hiszpańskiego IV	OB		30		Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_46	Dietetyka w ontogenezie	K	30 ¹			Egzamin	2
					45		Ocena	2
2	DS_47	Technologia produkcji potraw	K	15 ¹			Egzamin	1
						45	Ocena	2
3	DS_48	Analiza sensoryczna żywności	K	15 ¹			Ocena	1
						15	Ocena	1
4	DS_49	Statystyka matematyczna w dietetyce	K		20		Ocena	2
5	DSD_50	Nutrigenomika i dietetyka personalizowana	OB	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	1
6	DSD_51	Nutrikosmetologia*	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
7	DSD_52	Żywność regionalna i transgraniczna	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
8	DS_53	Seminarium dyplomowe I	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				105	140	60		19
Razem godzin w semestrze				305				
9	DS_54	Praktyka zawodowa IV	OB	(330 godzin)			Ocena	11
Suma punktów ECTS								30

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_55	Żywienie osób aktywnych fizycznie	K	15 ¹			Ocena	1
					30		Ocena	2
2	DS_56	Zaburzenia odżywiania	K	15 ¹			Egzamin	1
					30		Ocena	2
3	DS_57	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	2
4	DS_58	Zioła i fitoterapia w dietetyce	K	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
5	DS_59	Suplementy diety	K	10 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
6	DSD_60	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia medycznego	OB	15 ¹			Egzamin	1
					20		Ocena	2
7	DSD_61	Diety alternatywne	OB	15			Ocena	1
					15		Ocena	2
8	DSD_62	Przedsiębiorczość i marketing w dietetyce	OB	10 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	2
9	DSD_63	Communication in dietetics	HS/OB		15		Ocena	2
10	DSD_64	Etyka zawodu dietetyka	OB	15 ¹			Ocena	1
11	DS_65	Seminarium dyplomowe II	OB		30		Ocena	4
W sumie godzin				125	200			30
Razem godzin w semestrze				325				
Suma punktów ECTS								

Semestr	I	II	III	IV	V	VI
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	395	375	310	340	305	325
Wykłady	120	135	105	135	105	125
Ćwiczenia	185	120	90	150	140	200
Laboratoria	90	120	115	55	60	0
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	240	210	330	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	8	7	11	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	770		650		630	
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		450		330	
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	2050					
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960					

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

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

Specjalność: Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Semestr V Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_46	Dietetyka w ontogenezie	K	30 ¹			Egzamin	2
					45		Ocena	2
2	DS_47	Technologia żywienia i produkcji potraw	K	15 ¹			Egzamin	1
						45	Ocena	2
3	DS_48	Analiza sensoryczna żywności	K	15 ¹			Ocena	1
						15	Ocena	1
4	DS_49	Statystyka matematyczna w dietetyce	K		20		Ocena	2
5	DSP_50	Receptury gastronomiczne	OB	15 ¹			Egzamin	1
					15		Ocena	1
6	DSP_51	Catering dietetyczny i etykieta gastronomiczna	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
7	DSP_52	Surowce niekonwencjonalne w gastronomii	OB	15 ¹			Ocena	1
					15		Ocena	1
8	DS_53	Seminarium dyplomowe I	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				105	140	60		19
Razem godzin w semestrze				305				
9	DS_54	Praktyka zawodowa IV	OB	(330 godzin)			Ocena	11
Suma punktów ECTS								30

Semestr VI - Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DS_55	Żywnienie osób aktywnych fizycznie	K	15 ¹	30		Ocena	1
							Ocena	2
2	DS_56	Zaburzenia odżywiania	K	15 ¹	30		Egzamin	1
							Ocena	2
3	DS_57	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	15 ¹	15		Egzamin	1
							Ocena	2
4	DS_58	Zioła i fitoterapia w dietetyce	K	15 ¹	15		Ocen	1
							Ocena	2
5	DS_59	Suplementy diety	K	10 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	1
6	DSP_60	Dietoprofilaktyka w żywieniu zbiorowym	OB	15 ¹	20		Egzamin	1
							Ocena	2
7	DSP_61	Opakowania i dystrybucja żywności	OB	15 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
8	DSP_62	Przedsiębiorczość i marketing w żywieniu zbiorowym	OB	10 ¹	15		Ocena	1
							Ocena	2
9	DSP_63	Consumer service	OB		15		Ocena	2
10	DSP_64	Trendy i mody w żywieniu zbiorowym	OB	15 ¹			Ocena	1
11	DS_65	Seminarium dyplomowe II	OB		30		Ocena	4
W sumie godzin				125	200			30
Razem godzin w semestrze								
Suma punktów ECTS								

Semestr	I	II	III	IV	V	VI
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	395	375	310	340	305	325
Wykłady	120	135	105	135	105	125
Ćwiczenia	185	120	90	150	140	200
Laboratoria	90	120	115	55	60	0
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	240	210	330	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	8	7	11	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	770		650		630	
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		450		330	
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	2050					
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960					

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

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

¹ w siatkach zajęć dla całego cyklu kształcenia).

7. Plan studiów – studia niestacjonarne

na kierunku DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE
od roku akademickiego 2026/2027
studia niestacjonarne
profil praktyczny



Specjalności:

Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia/ (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_1	Anatomia i fizjologia człowieka	K	12 ¹			Egzamin	2
						12	Ocena	3
2	DN_2	Genetyka	K	6 ¹			Egzamin	1
						12	Ocena	2
3	DN_3	Podstawy żywienia człowieka	K	18 ¹			Egzamin	2
					18		Ocena	3
4	DN_4	Pierwsza pomoc przedmedyczna	K		18		Ocena	2
5	DN_5	Surowce roślinne i zwierzęce	K	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
6	DN_6	Wybrane zagadnienia z psychologii	HS	6 ¹			Ocena	1
					12		Ocena	1
7	DN_7	Technologia informacyjna	K			18	Ocena	2
8	DN_8	Ochrona własności intelektualnych	HS	9 ¹			Ocena	1
9	DN_9	BHP i ergonomia pracy dietetyka	K	6 ¹			Ocena	1
10	DN_10	Wstęp do praktyk	K		9		Ocena	1
11	DN_11a/ DN_11b	Przedmiot do wyboru blok A1	OB	6 ¹			Egzamin	1
						12	Ocena	2
12	DN_12a/ DN_12b/ DN_12c	Lektorat języka obcego I	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				72	105	54		
Razem godzin w semestrze				231				30
Suma punktów ECTS								

Moduły obieralne:

Blok A1								
11	DN_11a	Chemia ogólna	OB	6 ¹			Egzamin	1
						12	Ocena	2
11	DN_11b	Podstawy chemii nieorganicznej i organicznej	OB	6 ¹			Egzamin	1
						12	Ocena	2
Lektorat języka obcego								
12	DN_12a	Lektorat języka angielskiego I	OB		18		Ocena	2
12	DN_12b	Lektorat języka niemieckiego I	OB		18		Ocena	2
12	DN_12c	Lektorat języka hiszpańskiego I	OB		18		Ocena	2

Semestr II

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_14	Biochemia ogólna i żywności	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
2	DN_15	Ogólna technologia żywności	K	9 ¹			Ocena	1
						9	Ocena	2
3	DN_16	Chemia żywności z elementami analizy instrumentalnej	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
4	DN_17	Kliniczny zarys chorób	K	18			Egzamin	2
5	DN_18	Fizjologia żywienia	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
6	DN_19	Podstawy dietetyki	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
7	DN_20	Podstawy żywienia zbiorowego	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
8	DN_21	Komputerowy system wspomagania w żywieniu	K			9	Ocena	1
9	DN_22a/ DN_22b	Przedmiot do wyboru blok B1	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
10	DN_23a/ DN_23b/ DN_23c	Lektorat języka obcego II	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				81	66	72		24
Razem godzin w semestrze				219				
12	DN_25	Praktyka zawodowa I	OB	(180 godzin)			Ocena	6
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok B1								
9	DN_22a	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
9	DN_22b	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS/OB	9 ¹			Ocena	1
Lektorat języka obcego								
10	DN_23a	Lektorat języka angielskiego II	OB		18		Ocena	2
10	DN_23b	Lektorat języka niemieckiego II	OB		18		Ocena	2
10	DN_23c	Lektorat języka hiszpańskiego II	OB		18		Ocena	2

Semestr III

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_26	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
2	DN_27	Parazytologia	K	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
3	DN_28	Metody oceny stanu odżywienia	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
4	DN_29	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	K	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
5	DN_30	Higiena i toksykologia żywności	K	9 ¹			Egzamin	1
						18	Ocena	2
6	DN_31	Technologia żywności I	K	9 ¹			Egzamin	1
						15	Ocena	2
7	DN_31	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS		9		Ocena	1
8	DN_33a/ DN_33b	Przedmiot do wyboru blok C1	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
9	DN_34a/ DN_34b/ DN_34c	Lektorat języka obcego III	OB		30		Ocena	2
W sumie godzin				63	66	69		22
Razem godzin w semestrze				198				
10	DN_35	Praktyka zawodowa II	OB	(240godzin)			Ocena	8
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok C1								
8	DN_33a	Dietetyka w medycynie stylu życia i długowieczności	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
8	DN_33b	Żywnienie długowieczność i wspierające i medycynę przewencyjną	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9	DN_34a	Lektorat języka angielskiego III	OB		18		Ocena	2
9	DN_34b	Lektorat języka niemieckiego III	OB		18		Ocena	2
9	DN_34c	Lektorat języka hiszpańskiego III	OB		18		Ocena	2

Semestr IV

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_36	Dietoterapia	K	18 ¹			Egzamin	2
					18		Ocena	2
2	DN_37	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	K	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocena	1
3	DN_38	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	K	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
4	DN_39	Farmakologia żywieniowa	K	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocen	1
5	DN_40	Technologia żywności II	K	9 ¹			Egzamin	1
						15	Ocena	2
6	DN_41	Towaroznawstwo i przechowywalnictwo żywności	K	9 ¹			Ocena	1
						18	Ocena	2
7	DN_42	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	K	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
8	DN_43a/ DN_43b	Przedmiot do wyboru blok D1	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
9	DN_44a/ DN_44b/ DN_44c	Lektorat języka obcego IV	OB		30		Egzamin	2
W sumie godzin				81	102	33		23
Razem godzin w semestrze				216				
10	DN_45	Praktyka zawodowa III	OB	(210 godzin)			Ocena	7
Suma punktów ECTS								30

Moduły obieralne:

Blok D1								
8	DN_43a	Bezpieczeństwo i jakość żywności*	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
8	DN_43b	Nadzór nad jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym	OB	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
Lektorat języka obcego								
9	DN_44a	Lektorat języka angielskiego IV	OB		18		Egzamin	2
9	DN_44b	Lektorat języka niemieckiego IV	OB		18		Egzamin	2
9	DN_44c	Lektorat języka hiszpańskiego IV	OB		18		Egzamin	2

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Semestr V

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_46	Dietetyka w ontogenezie	K	18 ¹			Egzamin	2
					27		Ocena	2
2	DN_47	Technologia produkcji potraw	K	9 ¹			Egzamin	1
						27	Ocena	2
3	DN_48	Analiza sensoryczna żywności	K	9 ¹			Ocena	1
						9	Ocena	1
4	DN_49	Statystyka matematyczna w dietetyce	K		12		Ocena	2
5	DND_50	Nutrigenomika i dietetyka personalizowana	OB	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocena	1
6	DND_51	Nutrikosmetologia*	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
7	DND_52	Żywność regionalna i transgraniczna	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
8	DN_53	Seminarium dyplomowe I	OB		18		Ocena	2
W sumie godzin				63	84	36		19
Razem godzin w semestrze				183				
9	DN_54	Praktyka zawodowa IV	OB	(330 godzin)			Ocena	11
Suma punktów ECTS								30

Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_55	Żywienie osób aktywnych fizycznie	K	9 ¹			Ocena	1
					18		Ocena	2
2	DN_56	Zaburzenia odżywiania	K	9 ¹			Egzamin	1
					18		Ocena	2
3	DN_57	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocena	2
4	DN_58	Zioła i fitoterapia w dietetyce	K	9 ¹			Ocen	1
					9		Ocena	2
5	DN_59	Suplementy diety	K	6 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
6	DND_60	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia medycznego	OB	9 ¹			Egzamin	1
					12		Ocena	2
7	DND_61	Diety alternatywne	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
8	DND_62	Przedsiębiorczość i marketing w dietetyce	OB	6 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	2
9	DND_63	Communication in dietetics	HS/OB		9		Ocena	2
10	DND_64	Etyka zawodu dietetyka	OB	9 ¹			Ocena	1
11	DN_65	Seminarium dyplomowe II	OB		18		Ocena	4
W sumie godzin				75	120			30
Razem godzin w semestrze				195				
Suma punktów ECTS								

Semestr	I	II	III	IV	V	VI
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	231	219	198	216	183	195
Wykłady	72	81	63	81	63	75
Ćwiczenia	105	66	66	102	84	120
Laboratoria	54	72	69	33	36	0
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	240	210	330	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	8	7	11	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	450		414		378	
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		450		330	
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	1242					
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960					

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

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

Specjalność: Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Semestr V Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_46	Dietetyka w ontogenezie	K	18 ¹			Egzamin	2
					27		Ocena	2
2	DN_47	Technologia żywienia i produkcji potraw	K	9 ¹			Egzamin	1
						27	Ocena	2
3	DN_48	Analiza sensoryczna żywności	K	9 ¹			Ocena	1
						9	Ocena	1
4	DN_49	Statystyka matematyczna w dietetyce	K		12		Ocena	2
5	DNP_50	Receptury gastronomiczne	OB	9 ¹			Egzamin	1
					9		Ocena	1
6	DNP_51	Catering dietetyczny i etykieta gastronomiczna	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
7	DNP_52	Surowce niekonwencjonalne w gastronomii	OB	9 ¹			Ocena	1
					9		Ocena	1
8	DN_53	Seminarium dyplomowe I	OB		18		Ocena	2
W sumie godzin				63	84	36		19
Razem godzin w semestrze				183				
9	DN_54	Praktyka zawodowa IV	OB	(330 godzin)			Ocena	11
Suma punktów ECTS								30

Semestr VI - Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Typ	Typ zajęć i suma godzin			Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)	Ćwiczenia (ilość godzin)	Laboratoria (ilość godzin)		
1	DN_55	Żywienie osób aktywnych fizycznie	K	9 ¹	18		Ocena	1
2	DN_56	Zaburzenia odżywiania	K	9 ¹	18		Egzamin	1
3	DN_57	Alergie i nietolerancje pokarmowe	K	9 ¹	9		Ocena	2
4	DN_58	Zioła i fitoterapia w dietetyce	K	9 ¹	9		Ocen	1
5	DN_59	Suplementy diety	K	6 ¹	9		Ocena	1
6	DNP_60	Dietoprofilaktyka w żywieniu zbiorowym	OB	9 ¹	12		Egzamin	1
7	DNP_61	Opakowania i dystrybucja żywności	OB	15 ¹	9		Ocena	2
8	DNP_62	Przedsiębiorczość i marketing w żywieniu zbiorowym	OB	6 ¹	9		Ocena	2
9	DNP_63	Consumer service	OB		9		Ocena	2
10	DNP_64	Trendy i mody w żywieniu zbiorowym	OB	9 ¹			Ocena	1
11	DN_65	Seminarium dyplomowe II	OB		18		Ocena	4
W sumie godzin				75	120			30
Razem godzin w semestrze				195				
Suma punktów ECTS								

Semestr	I	II	III	IV	V	VI
Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:	231	219	198	216	183	195
Wykłady	72	81	63	81	63	75
Ćwiczenia	105	66	66	102	84	120
Laboratoria	54	72	69	33	36	0
Praktyki zawodowe (liczba godzin)	-	180	240	210	330	-
ECTS w poszczególnych semestrach	30	30	30	30	30	30
ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach	-	6	8	7	11	-
Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim	450		414		378	
Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim	180		450		330	
Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia	1242					
Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia	960					

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

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

8. Praktyki zawodowe

Na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe obowiązuje 6 miesięcy (24 tygodnie) praktyk zawodowych, realizowanych w czterech częściach, w ścisłym powiązaniu z efektami uczenia się oraz potrzebami rynku pracy. Praktyki stanowią integralną część programu studiów o profilu praktycznym i mają na celu przygotowanie studentów do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie praktycznych umiejętności, kompetencji społecznych oraz bezpośrednie zapoznanie się z realiami funkcjonowania podmiotów działających na rynku pracy. Praktyki realizowane są we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, w szczególności z podmiotami zajmującymi się żywieniem zbiorowym, produkcją żywności, ochroną zdrowia, poradnictwem dietetycznym i edukacją żywieniową. Miejsca odbywania praktyk odpowiadają aktualnym potrzebom rynku pracy i umożliwiają studentom bezpośredni kontakt ze środowiskiem zawodowym.

Praktyka zawodowa I – 180 godzin - realizowana jest na I roku studiów (semestr II) w placówkach żywienia zbiorowego (typu otwartego lub zamkniętego), w szpitalach, domach pomocy społecznej, domach spokojnej starości, przedszkolach. Celem praktyki jest zapoznanie studentów z organizacją żywienia i rolą dietetyka w wybranych placówkach żywienia zbiorowego z uwzględnieniem nabycia nawyków dokumentowania pracy i komunikacji z personelem oraz nabycie praktycznych umiejętności z zakresu studiowanego kierunku: dietetyka i żywienie zbiorowe. Student wykonuje i opisuje proste czynności organizacyjne i techniczne związane z funkcjonowaniem placówki żywienia zbiorowego z uwzględnieniem procesów związanych z przygotowaniem, dystrybucją i kontrolą jakości posiłków. Student identyfikuje stanowiska pracy dietetyka i zakres ich obowiązków w danej placówce,

Praktyka zawodowa II – 240 godzin, realizowana na II roku studiów (semestr III), w zakładach żywienia zbiorowego, kuchniach instytucjonalnych (szpitalnych, szkolnych) i restauracjach. Celem praktyki jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu studiowanego kierunku, a także integracja wiedzy na temat organizacji żywienia w wybranych placówkach z rzeczywistymi warunkami funkcjonowania jednostek żywienia zbiorowego.

Studenci zapoznają się z wyposażeniem technicznym i zasadami jego działania, technologią produkcji, jej wpływem na jakość i wydajność potraw przygotowywanych w danej placówce oraz rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, a także możliwościami zastosowania elementów edukacji żywieniowej i promocji zdrowia.

Praktyka zawodowa III – 210 godzin realizowana po II roku studiów (IV semestr) w poradniach dietetycznych lub gabinetach dietetycznych, ośrodkach typu SPA&Welles i domach wczasowych, prowadzących indywidualną dietoterapię, centrach sportowych.

Celem praktyki jest przygotowanie studenta do wykonywania zadań zawodowych dietetyka w obszarze oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, planowania i modyfikowania diet oraz

prowadzenia poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej. Studenci przeprowadzają ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta ambulatoryjnego oraz proponują właściwą interwencję żywieniową, uczestniczą w pracy dietetyka klinicznego, prowadzą wywiady żywieniowe, komponują jadłospisy dostosowane do stanu zdrowia pacjentów oraz formułują zalecenia dietetyczne, korzystając ze specjalistycznych programów dietetycznych i baz danych.

Praktyka zawodowa IV – 330 godzin, realizowana jest na III roku studiów (V semestr) i ma charakter poradniczo-edukacyjny. Celem praktyki jest doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej (indywidualnej i grupowej) dla osób zdrowych i chorych, oraz kształtowanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Praktyka ta m.in. odbywa się w szpitalach i sanatoriach, gdzie student ma za zadanie ocenić jakość zastosowanych diet w kontekście jednostek chorobowych i proponować modyfikacje, a także zaplanować adaptację diety do jednostki chorobowej wykorzystując dostępne narzędzia i programy.

Dobór placówek partnerskich zapewnia studentom zdobycie doświadczenia zawodowego w kluczowych obszarach rynku pracy: od żywienia klinicznego i zbiorowego, po indywidualne poradnictwo dietetyczne oraz przemysł spożywczy.

Nadzór nad organizacją i realizacją praktyk sprawuje opiekun praktyk z ramienia Uczelni, powoływany spośród nauczycieli akademickich posiadających odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie zawodowe. Opiekun uczelniany odpowiada za weryfikację infrastruktury, wyposażenia technicznego oraz specyfiki działalności podmiotów przyjmujących studentów na praktyki, w tym ocenę warunków organizacyjnych, zaplecza technicznego, stosowanych technologii oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Przed zawarciem porozumienia o organizację praktyki opiekun uczelniany dokonuje analizy miejsca praktyki, w tym wizytacji placówki lub kontaktu z jej przedstawicielem, weryfikując zgodność profilu działalności podmiotu z programem praktyk zawodowych oraz możliwość realizacji przypisanych efektów uczenia się. Studenci mogą samodzielnie wskazywać miejsca praktyk po konsultacji z opiekunem uczelnianym. Ostateczne zatwierdzenie miejsca praktyki następuje po pozytywnej weryfikacji, potwierdzającej zgodność podmiotu z wymaganiami programu studiów i profilem praktycznym kierunku.

Organizacja i terminy praktyk są spójne z procesem kształcenia i zapewniają stopniowe rozwijanie kompetencji zawodowych studentów. Szczegółowe zasady odbywania i zaliczania praktyk określa Regulamin zajęć praktycznych i praktyk zawodowych PANS w Chełmie.

Dokumentacja praktyk

W trakcie realizacji każdego z przewidzianych programem studiów etapów praktyki zawodowej student zobowiązany jest do zrealizowania zadań w zakresie umożliwiającym ocenę osiągnięcia efektów

uczenia się zawartych w karcie (sylabusie) przedmiotu. Ponadto, student zobowiązany jest do prowadzenia dziennika praktyk, w którym zwięźle i rzeczowo opisuje zakres prac wykonywanych w danym dniu praktyki. Po zakończeniu praktyk dziennik powinien być poświadczony przez osobę sprawującą opiekę nad studentem w miejscu odbywania praktyk. Opiekun praktyk z ramienia instytucji, dokonuje oceny według przygotowanego przez uczelnię arkusza oceny. Opiekun uczelniany praktyk zawodowych, zobowiązany jest do pełnienia kontroli nad realizowanym procesem praktyk w instytucji. Ocena procesu realizacji praktyk z udziałem studentów odbywa się w formie cyklicznej z uwzględnieniem okresu trwania praktyki. Opiekun uczelniany podczas rozliczania dokumentacji praktyk przeprowadza indywidualne rozmowy/wywiady ze studentami.

Warunkiem zaliczenia praktyk jest zrealizowanie programu i osiągnięcie przez studenta założonych efektów uczenia się zawartych w karcie przedmiotu na podstawie przedłożonej do weryfikacji stosownej dokumentacji.

Ponadto student ma możliwość oceny programu praktyki oraz jej realizacji poprzez wypełnienie anonimowej ankiety oceny zajęć oraz jakości kształcenia, w tym programu studiów, praktyk zawodowych, organizacji toku studiów. Podczas rozliczania dokumentacji opiekun uczelniany praktyki na podstawie rozmowy ze studentem, pozyskuje informacje dotyczące rozliczanej praktyki, opinii dotyczącej miejsca realizacji praktyki, wykonywanych czynności oraz mentoringu opiekuna zakładowego podczas trwania praktyki (np. sugestia/opinia studenta dotycząca wprowadzenia do programu studiów przedmiotu, który pozwoli przygotować studenta do realizacji praktyk).

W trakcie praktyki przeprowadzana jest hospitacja praktyk realizowana w doborze losowym, u kilku studentów w czasie odbywania ich praktyki. W roku akademickim hospitacje przeprowadza się co najmniej u sześciu różnych studentów. Opiekun uczelniany udając się do miejsca praktyki weryfikuje:

- zaangażowanie studenta;
- prawidłowość przebiegu wykonywanych zadań;
- komunikowanie się z zakładowym opiekunem praktyki oraz innymi pracownikami;
- miejsce praktyki;
- merytoryczność zakładowego opiekuna.

Komunikacja pomiędzy opiekunami praktyki studenckiej (opiekun zakładowy, opiekun uczelniany) w zdecydowanej większości odbywa się podczas rozmów telefonicznych, w których poruszane są tematy bieżących spraw, planowanych zadań przydzielanych studentom oraz ich zaangażowania, merytoryczności i doskonalenia umiejętności praktycznych.

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

Studia na kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe* pozwalają uzyskać tytuł zawodowy licencjat. Absolwent zdobywa interdyscyplinarną wiedzę teoretyczną oraz praktyczne przygotowanie w zakresie dietetyki, żywienia człowieka, technologii i chemii żywności, dietoprofilaktyki oraz organizacji i nadzoru nad żywieniem zbiorowym. Studia o profilu praktycznym przygotowują absolwenta do samodzielnego i zespołowego wykonywania zadań zawodowych zgodnie z normami żywienia, zasadami bezpieczeństwa i jakości żywności oraz wymaganiami rynku pracy. Osoba kończąca studia 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 nauk żywieniowych w połączeniu z naukami technologicznymi oraz ekonomicznymi umożliwiają wszechstronny rozwój, a tym samym dają absolwentowi możliwość wyboru różnych ścieżek zawodowych.

Absolwent kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe*:

- potrafi integrować wiedzę teoretyczną z wielu dziedzin technologii żywności i doradztwa żywieniowego z doświadczeniami praktycznymi nabytymi w trakcie studiów.
- potrafi organizować linie produkcyjne w zakładach żywienia zbiorowego oraz prowadzić gabinety doradztwa żywieniowego, w tym dobierać sprzęt specjalistyczny i przeprowadzać kalkulacje ekonomiczne przedsięwzięć.
- posiada doświadczenie i 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 oraz umiejętności praktyczne sprawiają, że absolwent kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe* jest przygotowany zarówno do podjęcia studiów drugiego stopnia, jak i do pracy w obszarze

doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego żywienia oraz żywienia zbiorowego. Może także podjąć zatrudnienie w laboratoriach badawczych i zakładach przetwórstwa spożywczego.

Profilowane wykształcenie, uzupełnione przygotowaniem z zakresu przedsiębiorczości, marketingu, zarządzania i informatyki, umożliwia absolwentowi pracę w zawodzie lub prowadzenie własnej działalności w sektorze doradztwa dietetycznego, żywienia zbiorowego, edukacji żywieniowej, promocji zdrowia oraz przetwórstwa żywności.

Specjalność ***Dietetyka i doradztwo żywieniowe***

Absolwent specjalności Dietetyka i doradztwo żywieniowe uzyskuje wiedzę teoretyczną i praktyczne przygotowanie zawodowe w zakresie planowania, bilansowania oraz modyfikowania diet profilaktycznych i leczniczych dla osób w różnym wieku i stanie zdrowia, prowadzenia indywidualnych konsultacji dietetycznych, doradztwa żywieniowego oraz edukacji prozdrowotnej. Absolwent uwzględnia aspekty psychologiczne i behawioralne w pracy z pacjentem, w tym psychodietetykę i coaching dietetyczny, potrafi ocenić stan odżywienia oraz analizować wzajemne interakcje między dietą, suplementacją i farmakoterapią. W pracy zawodowej wykorzystuje nowoczesne narzędzia informatyczne, posługuje się literaturą fachową w języku obcym oraz przestrzega zasad etyki zawodowej i ochrony danych pacjenta. Zdobyte kwalifikacje umożliwiają podjęcie pracy w poradniach dietetycznych i gabinetach żywieniowych, placówkach ochrony zdrowia i rehabilitacji, ośrodkach sportowych i rekreacyjnych, instytucjach edukacyjnych oraz organizacjach promujących zdrowy styl życia. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej oraz kontynuowania nauki na studiach drugiego stopnia.

Specjalność ***Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego***

Absolwent specjalności Dietetyka i planowanie żywienia zbiorowego uzyskuje wiedzę teoretyczną i praktyczne przygotowanie zawodowe w zakresie planowania, organizowania i nadzorowania żywienia zbiorowego w placówkach edukacyjnych, opiekuńczych, zakładach pracy oraz firmach cateringowych. Potrafi bilansować jadłospisy, opracowywać receptury gastronomiczne z uwzględnieniem wartości odżywczej i wymagań konsumentów, wdrażać systemy bezpieczeństwa i jakości żywności oraz kontrolować jakość surowców, procesów technologicznych i warunki przechowywania produktów. Absolwent prowadzi działania edukacyjne i doradztwo dietetyczne w zakresie promocji zdrowia oraz organizuje działalność gospodarczą w zakresie żywienia zbiorowego, w tym dobiera odpowiednie urządzenia i przeprowadza kalkulacje ekonomiczne przedsięwzięć zawodowych. Zdobyte kwalifikacje umożliwiają podjęcie pracy w placówkach żywienia zbiorowego, firmach cateringowych, przedsiębiorstwach przetwórstwa żywności, organizacjach konsumenckich, hotelarstwie, placówkach opiekuńczych, szkołach i przedszkolach, ośrodkach sportowych, instytucjach branży wellness i fitness

oraz jednostkach zajmujących się organizacją i kontrolą żywienia zbiorowego. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności zawodowej oraz kontynuowania nauki na studiach drugiego stopnia.

Osoba kończąca studia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, niezależnie od wybranej specjalności, wykazuje postawę profesjonalną, odpowiedzialną i prozdrowotną, przestrzega zasad etyki zawodowej, zasad bezpieczeństwa pracy i bezpieczeństwa żywności, a także jest gotowy do ciągłego doskonalenia kompetencji zawodowych i dostosowywania wiedzy do wymagań współczesnego rynku pracy oraz rozwoju nauk o żywieniu.

10. Wymogi związane z ukończeniem studiów

Wymogiem ukończenia 3-letnich studiów licencjackich na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest złożenie w określonym terminie pracy dyplomowej oraz uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu dyplomowego.

Przystąpienie do egzaminu dyplomowego uwarunkowane jest:

- 1) osiągnięciem efektów uczenia się wynikających z programu studiów oraz uzyskaniem odpowiedniej liczby punktów ECTS;
- 2) uzyskaniem zaliczeń wszystkich zajęć, w tym zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz złożeniem wszystkich egzaminów objętych planem studiów;
- 3) uzyskaniem pozytywnej oceny z pracy dyplomowej;
- 4) złożeniem wszystkich wymaganych dokumentów określonych przez Dyrektora Instytutu.

Podstawę procesu dyplomowania stanowią seminaria dyplomowe, które realizowane są podczas dwóch ostatnich semestrów studiów: seminarium dyplomowe I odbywa się w semestrze V w wymiarze 30 godzin ćwiczeń i przypisano mu 2 punkty ECTS; seminarium dyplomowe II odbywa się w semestrze VI w wymiarze 30 godzin ćwiczeń i przypisano mu 4 punkty ECTS. Łącznie procesowi dyplomowania przypisano 6 punktów ECTS.

Praca dyplomowa

Pracę dyplomową student wykonuje pod kierunkiem uprawnionego nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora. Rektor może upoważnić do kierowania pracą dyplomową nauczyciela akademickiego spoza Uczelni. Praca dyplomowa jest zgodnym z poziomem i profilem kształcenia samodzielnym opracowaniem określonego zagadnienia prezentującym ogólną wiedzę i umiejętności studenta, w tym umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania. Pracę dyplomową może stanowić w szczególności praca pisemna, opublikowany artykuł lub praca

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

Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej bierze się pod uwagę zainteresowania naukowe studenta oraz plan naukowy kadry, a także możliwość wykonania jej w terminie. Temat i zakres pracy dyplomowej powinien być zgodny z efektami uczenia się dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe i specjalności. Temat pracy dyplomowej powinien być ustalony nie później niż przed rozpoczęciem ostatniego semestru studiów i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu. W uzasadnionych wypadkach można dokonać zmiany tematu pracy dyplomowej. Zmiana tematu pracy dyplomowej może być dokonana na uzasadniony wniosek studenta lub promotora i jest zatwierdzana przez Dyrektora Instytutu. W przypadku śmierci bądź w razie dłuższej nieobecności promotora Dyrektor Instytutu wyznacza osobę, która przejmuje obowiązki promotora.

Dyrektor Instytutu, na wniosek studenta, wydłuża termin na złożenie pracy dyplomowej na zasadach określonych § 61 ust. 4 Regulaminu Studiów PANS w Chełmie lub wyznacza osobę, która przejmuje obowiązek kierowania pracą, jeżeli zaistniały przyczyny leżące po stronie promotora, które mogłyby wpłynąć na istotne opóźnienie złożenia pracy.

Złożenie zaakceptowanej przez promotora pracy dyplomowej stanowi warunek zaliczenia Seminarium dyplomowego II. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych zobowiązani są złożyć w dziale obsługi studenta pracę dyplomową w jednym egzemplarzu w formie pisemnej określonej przez Dyrektora Instytutu, a pracę w formie elektronicznej umieścić na indywidualnym koncie studenta w uczelnianym systemie informatycznym. Zaakceptowana przez promotora praca dyplomowa powinna być złożona nie później niż do końca września w przypadku studiów kończących się w semestrze letnim. Na uzasadniony wniosek studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy, Dyrektor Instytutu może wyrazić zgodę na wydłużenie terminu, jednakże nie później niż do końca listopada w przypadku studiów kończących się w semestrze letnim. Student, któremu do zaliczenia ostatniego semestru studiów brakuje wyłącznie zaliczenia seminarium dyplomowego, może za zgodą Rektora przedmiot ten powtórzyć, bez obowiązku uzupełnienia różnic programowych wynikających ze zmiany programu kształcenia. Powtórzenie seminarium dyplomowego wymaga powtórnego uczestnictwa w zajęciach w odpowiednim semestrze kolejnego roku akademickiego, określonym przez Rektora.

Praca dyplomowa jest poddawana weryfikacji w systemie antyplagiatowym. Tryb oraz zasady procedury określa Rektor Uczelni. Oceny pracy dyplomowej dokonują niezależnie promotor pracy oraz

recenzent. Gdy jedna z ocen jest niedostateczna, przed podjęciem decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego Dyrektor Instytutu zasięga opinii dodatkowego recenzenta. Jeśli ocena dodatkowego recenzenta jest niedostateczna, to końcowa ocena pracy dyplomowej jest niedostateczna. W takim wypadku Dyrektor Instytutu wyznacza termin na poprawienie i złożenie pracy dyplomowej.

Egzamin dyplomowy

Egzamin dyplomowy przeprowadza komisja powołana przez Dyrektora Instytutu. Przewodniczącym komisji egzaminu dyplomowego może być wyłącznie 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. Egzamin dyplomowy może odbywać się poza siedzibą Uczelni przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, z zachowaniem zasad określonych w odrębnych przepisach. Komisja na wniosek jednego z członków może wyróżnić pracę dyplomową. Praca dyplomowa studenta może być wyróżniona, jeżeli:

- 1) zawiera elementy naukowe lub projektowe opracowane w sposób wyróżniający;
- 2) w recenzji promotora lub recenzenta znajduje się szczegółowe uzasadnienie wniosku;

3) jest oceniona na ocenę bardzo dobrą zarówno przez promotora, jak i recenzenta;

4) kandydat do wyróżnienia pracy uzyskał z egzaminu dyplomowego ocenę minimum 4,5.

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 licencjata. Absolwent studiów PANS w Chełmie otrzymuje dyplom ukończenia studiów.

W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się wynik studiów ustalony zgodnie z Regulaminem studiów PANS w Chełmie, wyrównany do oceny zgodnie z zasadą:

do 3,25 – dostateczny (3)

3,26 – 3,75 – dostateczny plus (3,5)

3,76 – 4,25 – dobry (4)

4,26 – 4,50 – dobry plus (4,5)

4,51 – 5,00 – bardzo dobry (5)

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

11.



Karty przedmiotów

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

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

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	dr Agnieszka Michalska, mgr Beata Nowosad

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	20	12	2	2		
laboratorium	20	12	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z anatomii i fizjologii człowieka na poziomie szkoły średniej.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie studentom pogłębionej, uporządkowanej wiedzy z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka na poziomie komórkowym, tkankowym narządowym i układowym
C2	Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.
C3	Opanowanie umiejętności odróżniania prawidłowego przebiegu procesów życiowych od przebiegu nieprawidłowego, chorobowego. Samodzielne interpretowanie podstawowych norm fizjologicznych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
AFC_W01	budowę oraz fizjologię komórek i tkanek oraz narządów człowieka	DŻ_W01
AFC_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym oraz dokrewnym	
AFC_W03	zagadnienia z anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	
Umiejętności - potrafi:		
AFC_U01	rozpoznawać i wskazywać struktury anatomiczne na preparatach i modelach	DŻ_U15
AFC_U02	analizować i interpretować dane anatomiczne i fizjologiczne: umiejętność czytania, rozpoznawania i interpretacji schematów, modeli anatomicznych, wyników pomiarów fizjologicznych i badań	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
AFC_K01	systematycznego pogłębiania i aktualizacji wiedzy z zakresu funkcjonowania organizmu człowieka	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
AFC_W01	egzamin	w.
AFC_W02	egzamin	w.
AFC_U01	zaliczenie pisemne i ustne	lab.
AFC_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w	Wprowadzenie do anatomii, fizjologii i nauk pokrewnych. Historia anatomii i fizjologii.
w	Budowa i fizjologia komórki: podziały komórkowe, kontrola czynności komórki, transporty błonowe, potencjał błonowy.
w	Budowa tkanek człowieka: tkanka mięśniowa, nerwowa, łączna, nabłonkowa.
w	Fizjologia układu krwiotwórczego: krew i jej rola w organizmie, elementy morfotyczne krwi. Czynność tkanek krwiotwórczych, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie.
w	Anatomia układu sercowo-naczyniowego: budowa i fizjologia serca, tętnic, żył. Czynność bioelektryczna i mechaniczna serca.
w	Anatomia i fizjologia układu limfatycznego: skład limfy, budowa i funkcje narządów oraz tkanki limfatycznej.
w	Budowa i funkcje układu immunologicznego: w tym szpiku kostnego, grasicy, węzłów chłonnych, śledziony, rola i podział przeciwciał, cytokin oraz innych elementów.
w	Anatomia i fizjologia układu nerwowego: budowa, podział i funkcje tkanek i poszczególnych elementów układu nerwowego m.in. mózgowia, rdzenia kręgowego, włókien nerwowych oraz receptorów czuciowych.
w	Anatomia i fizjologia układu ruchu część 1: układ szkieletowy, ogólna budowa kości, budowa: kręgosłupa, czaszki, kończyn dolnych i górnych, połączenia kostne, budowa i ich rodzaje.
w	Anatomia i fizjologia układu ruchu część 2: budowa mięśni gładkich i poprzecznie prążkowanych, podstawy morfologiczne mechanizmu skurczu mięśnia.
w	Anatomia i fizjologia układu oddechowego: budowa i funkcja układu oddechowego, mechanika oddychania, badania spirometryczne płuc, transport tlenu i dwutlenku węgla do krwi, wymiana gazowa w płucach, kontrola oddychania.
w	Anatomia i fizjologia układu moczowo: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu.

w	Anatomia i fizjologia układu rozrodczego: budowa i funkcje męskich i żeńskich narządów rozrodczych.
w	Wprowadzenie do fizjologii układu endokrynnego: budowa i funkcje narządów dokrewnych m.in. przysadka, gruczoł tarczowy, przytarczycy, nadnercza, trzustka.
w	Zarys anatomii i fizjologii układu pokarmowego.
Forma zajęć – ćwiczenia	
lab	Zapoznanie z sylabusem przedmiotu, szkolenie BHP
lab	Elementarne składniki budowy organizmu człowieka.
lab	Budowa tkanek człowieka
lab	Fizjologia układu krwiotwórczego
lab	Anatomia układu sercowo-naczyniowego
lab	Anatomia i fizjologia układu limfatycznego
lab	Budowa i funkcje układu immunologicznego
lab	Anatomia i fizjologia układu nerwowego
lab	Układ kostno-stawowo-więzadłowy.
lab	Układ mięśniowy – fizjologia mięśni
lab	Anatomia i fizjologia układu oddechowego
lab	Anatomia i fizjologia układu moczowo
lab	Anatomia i fizjologia układu rozrodczego
lab	Wprowadzenie do fizjologii układu endokrynnego
lab	Zarys anatomii i fizjologii układu pokarmowego

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, doświadczenia praktyczne, 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	40	24	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	107	123	68	76
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Michalik A. i Ramotowski W. Anatomia i fizjologia człowieka, PZWL 2022.
2.	Skrzat J., Walocha J., Anatomia człowieka z elementami fizjologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2010.
3.	Traczyk W., Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, PZWL 2024.
4.	Krauss H., Gibas-Dorna M., Fizjologia człowieka: podstawy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
5.	Borodulin-Nadzieja L.: Fizjologia człowieka. Podręcznik dla licencjatów medycznych. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław 2021
6.	Betts, J. G., Young, K. A., Wise, J. A., Johnson, E., Poe, B., Kruse, D. H., ... & DeSaix, P., Anatomy and physiology 2e., 2024.
7.	Adam, Bochenek i Reicher Michał. "Anatomia Człowieka." Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich (PZWL): Warszawa 2022.
8.	Burzyńska, A. R. Atlas anatomiczny Georga Büchnera, 2022.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Genetyka
	w języku angielskim	Genetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_2
	studia niestacjonarne	DN_2
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Rolnictwa
Prowadzący zajęcia	Dr. n. med. Hubert Słodziński, Dr inż. Aleksandra Nucia

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		
laboratorium	20	12	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

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

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie pojęć z zakresu genetyki oraz podstawowej wiedzy zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka.
C2	Poznanie podstawowych praw dziedziczenia, oddziaływania allelicznego i nieallelicznego genów, dziedziczenia cech autosomalnych, sprzężonych z płcią i powstawania zmienności organizmów żywych, ze szczególnym uwzględnieniem człowieka; interpretacja sposobu dziedziczenia cech na podstawie fenotypów potomstwa.
C3	Poznanie zagadnień dotyczących powielania i przekazywania informacji genetycznej, organizacji genomu organizmów eukariotycznych, struktury i ekspresji genów.

C4	Poznanie zagadnień związanych z wykorzystaniem genetyki w dietetyce, predyspozycjami zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny i ich przyczyny. Poznanie sposobu dobrania odpowiednich metod diagnostycznych czy diety w celach profilaktycznych.
C5	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 przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
GEN_W01	podstawy genetyki i nutrigenetyki, prawa i pojęcia genetyczne, zasady dziedziczenia cech oraz zmienności genetycznej organizmów, znaczenie zmienności genetyczno-środowiskowej w tworzeniu fenotypu, typy współdziałania genów, typy mutacji a także właściwości kwasów nukleinowych i białek	DŻ_W01
Umiejętności - potrafi:		
GEN_U01	zastosować zdobyte umiejętności z zakresu genetyki w dietetyce i żywieniu człowieka	DŻ_U01
GEN_U02	wyszukiwać i wykorzystywać informacje z zakresu genetyki w diagnozowaniu chorób żywieniowych oraz potrafi przeprowadzić analizę wyników w oparciu o wiedzę obejmującą genetykę i nutrigenetykę	DŻ_U11
GEN_U03	zinterpretować uzyskany wynik badań jak również wskazać dalsze zalecenia na podstawie posiadanej wiedzy z zakresu genetyki	DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
GEN_K01	precyzyjnego formułowania pytań służących pogłębianiu własnego zrozumienia procesów i zagadnień z zakresu genetyki w dietetyce	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
GEN_W01	egzamin testowy	w
GEN_U01 GEN_U02 GEN_U03	ćwiczenia praktyczne, doświadczenia laboratoryjne, sprawozdania z laboratorium	lab.
GEN_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w	Wprowadzenie do genetyki – zarys historii genetyki, podstawowe pojęcia genetyczne.
w	Genetyka molekularna: budowa DNA i RNA, replikacja DNA, struktura genów, transkrypcja genów, charakterystyka kodu genetycznego, translacja.
w	Regulacja ekspresji genów. Mutacje genowe, chromosomowe i genomowe.
w	Skutki mutacji genetycznych. Mechanizmy naprawy DNA. Geny letalne i subletalne.
w	Podziały komórkowe: mitozą i mejozą. Znaczenie mejozy dla zmienności genetycznej
w	Budowa i rodzaje chromosomów. Kariotyp człowieka i jego wykorzystanie. Genomy eukariotyczne.
w	Genetyka mendelowska. Klasyczna analiza genetyczna i jej znaczenie u człowieka. Allele wielokrotne. Plejotropia.
w	Współdziałanie genów. Sprzężenie genów z płcią.
w	Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych. Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne.

w	Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki.
w	Podstawy terapii genowej.
Forma zajęć – ćwiczenia	
lab.	Informacja genetyczna - chemiczne podstawy dziedziczności, zadania
lab.	Cytogenetyka i podział komórki, zadania
lab.	Pierwsze prawo Mendla, zadania
lab.	Drugie prawo Mendla, zadania
lab.	Współdziałanie genów, zadania
lab.	Allele wielokrotne, geny letalne, plejotropia, zadania
lab.	Informacja genetyczna - chemiczne podstawy dziedziczności, zadania
lab.	Dziedziczenie cech sprzężonych z płcią, zadania
lab.	Dziedziczenie grup krwi, zadania
lab.	Mutacje, zadania
lab.	Zasady pipetowania. Izolacja genomowego DNA. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA.
lab.	Wykonanie reakcji PCR.
lab.	Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli.

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, zadania związane z podstawowymi prawami genetyki oraz z rozwiązywaniem problemów genetycznych i określaniem podłoża genetycznego różnych cech, wykonanie praktycznych zadań laboratoryjnych związanych z analizą DNA	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	37	45
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
7	Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L. 2021. Genetyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy żywienia człowieka
	w języku angielskim	Basics of human nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_3
	studia niestacjonarne	DN_3
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	Dr Emilia Sykut, mgr Gabriela Gutowska-Kurant

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
ćwiczenia	30	18	3	3	3	3

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: anatomia i fizjologia człowieka, chemia.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z rolą pożywienia i składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych człowieka.
C2	Zapoznanie z rodzajami składników pokarmowych żywności, wartością odżywczą i wartością kaloryczną żywności oraz ich zastosowaniem w żywieniu człowieka zdrowego.
C3	Zapoznanie z metodami oceny sposobu żywienia.
C4	Zapoznanie z normami żywienia i ich rolą w opracowaniu prawidłowej, zbilansowanej diety człowieka zdrowego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PŻCz_W01	potrzeby żywieniowe człowieka zdrowego oraz metody oceny sposobu żywienia.	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W07
PŻCz_W02	wartość energetyczną i odżywczą produktów żywnościowych i ich zastosowanie w żywieniu oraz planowaniu sposobu żywienia.	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W07
PŻCz_W03	aktualnie obowiązujące normy żywienia i ich zastosowanie, metody oceny sposobu żywienia.	DŻ_W02
Umiejętności - potrafi:		
PŻCz_U01	scharakteryzować odżywcze i antyodżywcze składniki występujące w żywności, normy żywienia, modelowe racje pokarmowe, metody oceny sposobu żywienia i uzasadnić ich dobór	DŻ_U01 DŻ_U15
PŻCz_U02	zaprojektować i ocenić wartość odżywczą jadłospisów wg zasad racjonalnego żywienia dla osób zdrowych z wykorzystaniem aktualnych norm żywienia i tabel wartości odżywczej żywności	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U15
PŻCz_U03	dokonać oceny sposobu żywienia osoby zdrowej, zinterpretować wyniki, wyciągnąć wnioski i formułować opinie	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PŻCz_K01	wykorzystania w pracy zawodowej dietetyka zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i współpracy z innymi specjalistami w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K02 DŻ_K05
PŻCz_K02	regularnego uaktualniania wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, wykorzystywanej w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K01 DŻ_K02
PŻCz_K03	do popularyzacji wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PŻCz_W01 PŻCz_W02 PŻCz_W03	egzamin pisemny	w.
PŻCz_U01 PŻCz_U02 PŻCz_U03	zadania problemowe / opracowanie jadłospisu / prezentacja multimedialna	ćw.
PŻCz_K01 PŻCz_K02 PŻCz_K03	ocena aktywności na ćwiczeniach / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w	Nauka o żywieniu człowieka: historia, zadania, podstawowe terminy i definicje (składnik pokarmowy, produkt spożywczy, racja pokarmowa, klasyfikacja diet, jadłospis). Znaczenie żywienia dla zachowania zdrowia człowieka w różnych etapach ontogenezy.
w	Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie. Modelowe racje pokarmowe. Metody oceny sposobu żywienia.
w	Zasady racjonalnego żywienia i ich graficzne prezentacje (piramidy żywienia, talerz żywieniowy). Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania.
w	Potrzeby energetyczne organizmu, bilans energii a wartość energetyczna pożywienia. Skutki nadmiaru i niedoboru energii w diecie.

	Białko w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość biologiczna i odżywcza, strawność i źródła białek. Aminokwas ograniczający i efekt uzupełniania się aminokwasów. Zalecenia żywieniowe.
w	Tłuszcze w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość energetyczna i odżywcza i źródła pokarmowe. Kwasy tłuszczowe i cholesterol w produktach i całodiennej racji pokarmowej. Zalecenia żywieniowe.
w	Węglowodany (przyswajalne i nieprzyswajalne) w żywieniu człowieka. Klasyfikacja, wartość energetyczna i odżywcza i źródła pokarmowe. Zalecenia żywieniowe.
w	Charakterystyka żywieniowa podstawowych grup produktów spożywczych. Substancje antyodżywcze występujące w żywności.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw.	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia na podstawie „Tabel składu wartości odżywczej żywności”.
ćw.	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej własnej diety na podstawie „Tabel składu wartości odżywczej żywności”.
ćw.	Obliczenia podstawowej (PPM), ponadpodstawowej (PPPM) i całkowitej przemiany materii (CPM).
ćw.	Metody oceny sposobu żywienia: ocena jakościowa i ilościowa przykładowego jadłospisu pacjenta uzyskanego metodą bieżącego notowania. Zastosowanie norm żywienia
ćw.	Ocena jakościowa i ilościowa własnego jadłospisu uzyskanego metodą bieżącego notowania i wprowadzonego do programu dietetycznego Nuvero. Białka i tłuszcze w diecie, ich rodzaj, źródła wartość odżywcza i prozdrowotna. Aminokwas ograniczający, wskaźniki lipidowe diety.
ćw.	Ocena jakościowa i ilościowa własnego jadłospisu uzyskanego metodą bieżącego notowania i wprowadzonego do programu dietetycznego Nuvero. Węglowodany w diecie, ich źródła, rodzaj, wartość odżywcza i prozdrowotna. Obliczanie indeksu glikemicznego i ładunku glikemicznego.
ćw.	Wywiad zdrowotno-żywieniowy, dzienniczek żywieniowy i instrukcja jego wypełniania przez pacjenta. Zaplanowanie jadłospisów dla zdrowej osoby dorosłej oraz opracowanie zaleceń żywieniowych.

Metody dydaktyczne
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / studium przypadków / analiza literatury naukowej / praca z programem dietetycznym

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	60	36	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	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	111	57	69
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	150	150	90	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5	5		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			3	3

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
2	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, 2022, PWN, Warszawa
3	Ciborowska H., Rudnicka A. (red.) Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, 2021, PZWL
4	Grzymisławski M., Moszak (red.) Żywnienie człowieka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2022, PWN
5	Gawęcki J., Grzymisławski M., Moszak M., Żywnienie człowieka T.1-3: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu oraz Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2023, PWN
6	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności, 2020, PZWL
7	Gertig H., Przybyśławski J., Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, 2012, PZWL

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Pierwsza pomoc przedmedyczna
	w języku angielskim	First aid
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_4
	studia niestacjonarne	DN_4
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Mgr Grzegorz Kobelski

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii, podstaw anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie do oceny stanu zdrowia poszkodowanego, zabezpieczenia miejsca zdarzenia oraz podejmowania działań ratowniczych.
C2	Przygotowanie do udzielenia pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia.
C3	Przygotowanie do samodzielnego podejmowania czynności z zakresu resuscytacji krążeniowo-oddechowej z wykorzystaniem AED oraz jej prowadzenia.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PPP_W01	Zasady bezpieczeństwa i oceny miejsca zdarzenia.	DŻ_W13
PPP_W02	Sposoby rozpoznawania stanów zagrożenia zdrowia i życia.	
PPP_W03	Zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.	
Umiejętności - potrafi:		
PPP_U01	Przeprowadzić ocenę stanu zdrowia ukierunkowane na objawy zagrażające zdrowiu i życiu	DŻ_U14

PPP_U02	Przeprowadzić resuscytację krążeniowo-oddechową z wykorzystaniem AED oraz udzielić niezbędnego instruktażu osobom postronnym biorącym udział w akcji ratowniczej	DŻ_U14
PPP_U03	udzielić pomocy przedmedycznej w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PPP_K01	udzielenia pomocy przedmedycznej osobom w stanie zagrożenia życia i zdrowia	DŻ_K05
PPP_K02	udzielenia wskazówek w zakresie konieczności uzyskania konsultacji medycznej	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PPP_W01 PPP_W02 PPP_W03	zaliczenie pisemne	ćw.
PPP_U01 PPP_U02 PPP_U03	zadania praktyczne w warunkach symulacji medycznej niskiej wierności (w tym resuscytacji krążeniowo-oddechowej z wykorzystaniem AED oraz wybranego przypadku stanu zagrożenia zdrowia)	ćw.
PPP_K01 PPP_K02	obserwacja postawy etycznej podczas zajęć dydaktycznych oraz w trakcie zaliczenia praktycznego (arkusz obserwacji)	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – ćwiczenia	
ćw.	Prawne, psychologiczne i etyczne aspekty udzielania pierwszej pomocy
ćw.	Bezpieczeństwo i ocena miejsca zdarzenia, zasady i sposoby ewakuacji poszkodowanych, wezwanie służb ratowniczych
ćw.	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne (BLS) u osób dorosłych z wykorzystaniem automatycznego defibrylatora zewnętrznego (AED), zasady bezpiecznego użycia AED
ćw.	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dzieci (PBLS) z wykorzystaniem automatycznego defibrylatora zewnętrznego (AED)
ćw.	Niedrożność dróg oddechowych spowodowana ciałem obcym (FBAO) u dorosłych i dzieci
ćw.	Stany zagrożenia życia nieurazowe: ostre zespoły wieńcowe, udar mózgu, drgawki, omdlenie, reakcja alergiczna, astma, hipoglikemia, hipotermia, hipertermia-udar cieplny, odwodnienie, poszkodowany nieprzytomny- zastosowanie pozycji bezpiecznej.
ćw.	Stany zagrożenia życia urazowe: rany i krwotoki, amputacje, ciało obce w ciele poszkodowanego postępowanie w oparzeniach i odmrożeniach, zasady postępowania z poszkodowanym porażonym przez prąd, postępowanie w urazach głowy, kończyn i kręgosłupa.

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

Metody dydaktyczne
laptop, projektor multimedialny, prezentacja multimedialna, dyskusja, pokaz z objaśnieniem, nauczanie umiejętności praktycznych z wykorzystaniem metody 4 kroków, ćwiczenia symulacji niskiej wierności w warunkach Centrum Symulacji Medycznej, fantomy do nauki resuscytacji osób dorosłych, dzieci i niemowląt z opcją monitorowania jakości w czasie rzeczywistym oraz możliwością wykorzystania aplikacji do prezentacji multimedialnej wyników oraz gry treningowej, automatyczny defibrylator zewnętrzny wersja treningowa, fantom do nauki udrażniania dróg oddechowych, fantom do nauki postępowania w niedrożności dróg oddechowych spowodowanej ciałem obcym u niemowląt, kamizelka do nauki udzielania pomocy w przypadku niedrożności dróg oddechowych spowodowanej ciałem obcym u osoby dorosłej, zestaw do pozoracji: ran, krwotoków, złamań otwartych, oparzeń, zestaw opatrunkowy, opaski zaciskowe: CAT, SOFT, SPLINT, opatrunki indywidualne typu izraelskiego, typu Olaes oraz typu A i W, trenażer do nauki wypełniania ran głębokich z funkcją krwawienia - „wound packingu”, zestaw oparzeniowy, szyny unieruchamiające Splint, zestaw szyn próżniowych, zestaw szyn Kramera, koce termiczne.

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Andres J, Dembkowska M, Smereka J, Surmacz R, Europejska Rada Resuscytacji, red. Wytyczne resuscytacji 2021. Kraków: Polska Rada Resuscytacji; 2021.
2	Wytyczne 2021 - Polska Rada Resuscytacji. Dostępne na: https://prc.krakow.pl/wytyczne_2021.html
3	Kołodziej G, Kopta A, Mierzejewski J, red. Kwalifikowana pierwsza pomoc dla jednostek współpracujących z systemem Państwowe Ratownictwo Medyczne. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL; 2016.
4	Górka A, Migiel Ł, Mikiewicz M, Gancarczyk P, Ubych A, Zalepa K, red. Pierwsza pomoc w górach. Wydanie I. Gliwice: Bezdroża; 2023.
5	Kmieciak B, Sikora J.P, Zawadzki D, red. Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia. Wydanie pierwsze. Warszawa: Grupa Wydawnicza Medical Education; 2021.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Surowce roślinne i zwierzęce
	w języku angielskim	Plant and animal raw materials
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_5
	studia niestacjonarne	DN_5
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		I
Semestr studiów		I
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Rolnictwa, Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek, dr inż. Marzena Tomaszewska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii i chemii

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z biologicznymi i technologicznymi aspektami produkcji surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz z czynnikami genetycznymi, agrotechnicznymi, środowiskowymi i systemami produkcji wpływającymi na ich ilość i jakość.
C2	Wykształcenie umiejętności rozpoznawania oraz oceny cech morfologiczno-użytkowych surowców roślinnych i zwierzęcych z wykorzystaniem metod organoleptycznych oraz podstawowych metod oceny jakości.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

C3	Poznanie przydatności użytkowej surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w kontekście ich przeznaczenia konsumpcyjnego i technologicznego, rozwinięcie umiejętności analizy i interpretacji norm i kryteriów jakościowych oraz kształtowanie świadomości i odpowiedzialności w zakresie wytwarzania i pozyskiwania surowców rolniczych wysokiej jakości
-----------	--

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SRZ_W01	biologiczne, agrotechniczne i technologiczne aspekty produkcji surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, obejmującą metody, techniki, technologie oraz narzędzia służące kształtowaniu środowiska produkcyjnego i racjonalnemu wykorzystaniu potencjału przyrody	DŻ_W06, DŻ_W07
SRZ_W02	zasady uprawy roślin oraz rozumie wpływ technologii uprawy na jakość i przydatność przetworczą surowców pochodzenia roślinnego, a także posiada wiedzę dotyczącą hodowli, chowu i żywienia zwierząt gospodarskich, kierunków i systemów ich użytkowania, typów użytkowych i ras, metod oceny produkcyjności zwierząt oraz zależności między systemami produkcji a jakością i przydatnością technologiczną surowców zwierzęcych.	DŻ_W06, DŻ_W07, DŻ_W10
Umiejętności – potrafi:		
SRZ_U01	wykonywać obserwacje i pomiary, wyznaczać wartości oraz oceniać dokładność pomiarów cech morfologiczno-użytkowych surowców roślinnych i zwierzęcych, a także wielkości biologicznych i chemicznych stosowanych w rolnictwie oraz przetwórstwie żywności	DŻ_U07, DŻ_U15
SRZ_U02	analizować i oceniać wpływ czynników agrotechnicznych, genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na ilość, jakość oraz przydatność surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w żywieniu człowieka	DŻ_U07, DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SRZ_K01	zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcją wysokiej jakości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	DŻ_K02, DŻ_K03, DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SRZ_W01 SRZ_W02	praca pisemna	w
SRZ_U01 SRZ_U02	sprawozdania z wykonywanych ćwiczeń, praca studenta na ćwiczeniach, aktywność na ćwiczeniach	ćw.
SRZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wpływ uwarunkowań biologicznych, agrotechnicznych oraz technologicznych produkcji surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wpływ warunków klimatycznych oraz właściwości gleby na wzrost, rozwój i jakość roślin uprawnych. Zasady uprawy roli, nawożenia, zmianowania i ochrony roślin. Budowa komórki roślinnej, fotosynteza oraz części użytkowe roślin.
w	Charakterystyka surowców roślinnych: rośliny zbożowe, okopowe, oleiste, strączkowe, warzywa i owoce – budowa morfologiczna, skład chemiczny, fazy rozwojowe, cechy użytkowe oraz wpływ technologii uprawy na jakość i przydatność przetworczą.

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

w	Zwierzęta gospodarskie jako źródło surowców biologicznych. Znaczenie chowu zwierząt oraz aktualna sytuacja produkcji zwierzęcej w Polsce. Podstawy i systemy produkcji zwierzęcej. Obrót zwierząt rzeźnych, postępowanie przedubojowe, wydajność rzeźna oraz zasadnicze i uboczne artykuły poubojowe. Charakterystyka tkanki mięśniowej i tłuszczowej oraz skóry zwierząt rzeźnych.
w	Charakterystyka głównych kierunków produkcji zwierzęcej: bydło, trzoda chlewna, drób, owce i ryby – typy użytkowe, rasy, użytkowanie, żywienie, wychów, reprodukcja oraz wpływ systemów produkcji na jakość surowców (mięso, mleko, jaja, ryby, miód i produkty pszczele).
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Charakterystyka surowców roślinnych i zwierzęcych. Klasyfikacja surowców biologicznych i ich znaczenie w przemyśle rolno-spożywczym.
ćw.	Budowa morfologiczna roślin uprawnych. Części użytkowe roślin i ich znaczenie technologiczne.
ćw.	Rośliny zbożowe – rozpoznawanie gatunków i odmian. Ocena cech morfologiczno-użytkowych ziarna.
ćw.	Rośliny strączkowe – budowa, rozpoznawanie nasion, ocena wartości użytkowej i przydatności technologicznej.
ćw.	Rośliny oleiste – rzepak, rzepik i inne gatunki. Rozpoznawanie nasion, skład chemiczny i ocena przydatności technologicznej.
ćw.	Ziemniak – budowa morfologiczna i anatomiczna bulw. Typy użytkowe i kulinarne. Ocena przydatności technologicznej odmian.
ćw.	Rośliny okopowe i warzywa – rozpoznawanie gatunków i odmian. Ocena cech użytkowych i jakości surowca.
ćw.	Owoce i grzyby – budowa morfologiczna, skład chemiczny i ocena przydatności technologicznej.
ćw.	Czynniki agrotechniczne i środowiskowe a jakość surowców roślinnych. Interpretacja wyników obserwacji i pomiarów.
ćw.	Zwierzęta gospodarskie jako źródło surowców biologicznych. Systemy produkcji zwierzęcej i ich wpływ na jakość surowców.
ćw.	Ocena użyteczności bydła mlecznego i mięsnego. Podstawy klasyfikacji przyżyciowej i poubojowej
ćw.	Ocena wartości użytkowej świń. Użytkowanie tuczne i rzeźne. Wpływ żywienia na jakość surowca.
ćw.	Drób – ocena użyteczności nieśnej i mięsnej. Jaja – budowa i właściwości odżywcze.
ćw.	Owce i ryby – kierunki użytkowania, jakość surowców oraz wpływ warunków chowu i żywienia.
ćw.	Ocena jakości surowców zwierzęcych pozyskanych z różnych typów hodowli (mięso, mleko, jaja). Odpowiedzialność zawodowa i etyczna w produkcji surowców

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, ćwiczenia praktyczne w pracowni

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

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

Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa
2.	Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. 2016. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP w Poznaniu.
3.	Badora A. 2012. Kształtowanie jakości i standaryzacja surowców roślinnych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
4.	Kotecki A. (red.), 2020. Uprawa roślin, t. 1-3; Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
5.	Tyburski J., Żakowska-Biemans S. 2007. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
6.	Szulec T. 2013. Chów i hodowla zwierząt. Wyd. UP we Wrocławiu,
7.	Litwińczuk Z., Szulec T. 2005, Hodowla i użytkowanie bydła. PWRiL, Warszawa,
8.	Pawlina E., Kruszyński W. 2016. Podstawy hodowli zwierząt. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. UP we Wrocławiu, Wrocław.
9.	Jaworska D. 2014. Żywność pochodzenia zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW
10.	Prost E. 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena”. LTN, Lublin.
11.	Litwińczuk Z. 2024. Surowce zwierzęce - ocena i wykorzystanie. Wyd. PWRiL, Warszawa.
12.	Jurczak M. 2005.Mleko produkcja, badania, przerób. SGGW Warszawa,
13.	Litwińczuk Z. 2011. Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP Lublin,
14.	Trziszka T. 2000. Jajczarstwo - nauka, technologia, praktyka. Wyd. AR Wrocław,
15.	Pisula A., Pospiech E. 2011. Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa
16.	Sikorski E. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wybrane zagadnienia z psychologii
	w języku angielskim	Selected issues of psychology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_6
	studia niestacjonarne	DN_6
Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X
	Obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr Agata Szabała

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład	10	6	1	1		
Ćwiczenia	20	12	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	zaliczenie na ocenę
	Ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z podstawową wiedzą psychologiczną w kontekście teoretycznym, przybliżenie podstawowych psychologicznych koncepcji człowieka;
C2	Zapoznanie ze specyfiką procesów psychicznych i mechanizmów funkcjonowania człowieka, oraz przygotowanie do stosowania tej wiedzy w praktyce;
C3	Przygotowanie do samodzielnego studiowania literatury psychologicznej;

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
WZP_W01	w zaawansowanym stopniu psychologiczne uwarunkowania zachowań człowieka, procesy i mechanizmy psychologiczne ze szczególnym uwzględnieniem zależności pomiędzy funkcjonowaniem fizycznym i psychicznym człowieka oraz mechanizmów powstawania zaburzeń odżywiania; docenia rolę edukacji żywieniowej i promocji zdrowia w profilaktyce chorób.	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
WZP_U01	przewodzić działania profilaktyczne, dostosowując metody i narzędzia komunikacji oraz treść przekazu do cech indywidualnych odbiorcy lub grupy odbiorców	DŻ_U04
WZP_U02	scharakteryzować zaburzenia odżywiania z uwzględnieniem form pomocy psychologicznej oraz interdyscyplinarnego charakteru interwencji	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WZP_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki, niezbędnej do samorozwoju oraz podejmowania działań edukacyjnych, w tym na rzecz społeczeństwa, promujących racjonalne żywienie i zdrowy styl życia	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WZP_W01	praca pisemna	w.
WZP_U01 WZP_U02	praca zaliczeniowa (projekt) kolokwium pisemne (zadanie problemowe)	ćw.
WZP_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
W	Miejsce psychologii w świecie nauk. Przedmiot, zainteresowania i metody stosowane w psychologii. Psychologia jako nauka, zastosowanie innych dyscyplin naukowych w psychologii, wykorzystanie wiedzy psychologicznej w innych dyscyplinach naukowych. Psychologia w pracy z ludźmi oraz w życiu codziennym.
W	Współczesne kierunki psychologii Koncepcje człowieka, modele rozwojowe, podstawowe pojęcia i założenia podstawowych podejść psychologicznych: podejście psychodynamiczne, behawioralne, poznawcze, humanistyczne, biologiczne, ewolucjonistyczne
W	Biologiczne podstawy psychologii. Budowa mózgu, pojęcie bloków funkcjonalnych, badania nad funkcjami ośrodkowego i autonomicznego układu nerwowego. Charakterystyka funkcjonalna pól mózgu, asymetria półkulowa. Hormony a zachowanie.
W	Procesy poznawcze -organizacja psychologiczna: spostrzeganie, uwaga i procesy pamięciowe Psychologiczne mechanizmy uczenia się i zapamiętywania; myślenie i rozwiązywanie problemów.
W	Emocje i motywacje. Teorie emocji, strategie radzenia sobie z emocjami. Procesy motywacyjne w kontekście atrybucji. Emocje, stres i ich wpływ na zachowania żywieniowe
W	Samowiedza i samoocena w procesie percepcji świata. Skrypty, schematy i stereotypy w relacjach interpersonalnych, od uprzedzenia do dyskryminacji.

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

	Komunikacja intra- i interpersonalna, style komunikacji, bariery w komunikacji i sposoby ich pokonywania.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Emocje i motywacje. Teorie emocji, strategie radzenia sobie z emocjami. Procesy motywacyjne w kontekście atrybucji. Emocje, stres i ich wpływ na zachowania żywieniowe
ćw.	Samowiedza i samoocena w procesie percepcji świata. Skrypty, schematy i stereotypy w relacjach interpersonalnych, od uprzedzenia do dyskryminacji. Komunikacja intra- i interpersonalna, style komunikacji, bariery w komunikacji i sposoby ich pokonywania.
ćw.	Podstawy psychologii w kontekście żywienia; zaburzenia odżywiania – aspekty psychologiczne Rodzaje zaburzeń (anoreksja, bulimia, ortoreksja, pregoreksja, kompulsywny przymus jedzenia) Kryteria diagnostyczne, epidemiologia i statystyki. Czynniki psychologiczne w etiologii zaburzeń odżywiania: niska samoocena i perfekcjonizm, kontrola i zarządzanie emocjami. Czynniki społeczno-kulturowe w etiologii zaburzeń odżywiania: presja mediów i normy kulturowe, wpływ rodziny i rówieśników. Trauma i zaburzenia odżywiania. Związek między traumą a zachowaniami żywieniowymi. Biologiczne aspekty zaburzeń odżywiania. Genetyczne i neurobiologiczne uwarunkowania.
ćw.	Techniki interwencji psychologicznej w dietetyce, komunikacja w relacji terapeutycznej Interdyscyplinarność i współpraca w opiece nad pacjentem.
ćw.	Elementy psychologii zdrowia. Promocja zdrowia i profilaktyka, podstawy psychosomatyki i somatopsychologii.
ćw.	Emocje i motywacje. Teorie emocji, strategie radzenia sobie z emocjami. Procesy motywacyjne w kontekście atrybucji. Emocje, stres i ich wpływ na zachowania żywieniowe

Metody dydaktyczne
Wykład konwencjonalny, wykład konwersatoryjny, ćwiczenia symulacyjne, dyskusja problemowa, zadania problemowe

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin 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	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	8	16
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Zimbardo P.G. Gerrig R.J. Psychologia i życie, Warszawa 2022.
2.	Strelau J., Doliński D., Psychologia akademicka, t1 i 2, Gdańsk 2015

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3.	Kalat J. Biologiczne podstawy psychologii, Warszawa 2020.
4.	Brytek-Matera A., Psychodietetyka, PZWL, Warszawa 2024
5.	Ogden J. Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011
6.	Heszen-Celińska I., Sęk H. Psychologia zdrowia. PWN, Warszawa 2020.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia informacyjna
	w języku angielskim	Information technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_7
	studia niestacjonarne	DN_7
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr Mariusz Maciuk

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
laboratorium	30	18	2	2	1,5	1,5

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

Wymagania wstępne
Podstawowa umiejętność obsługi komputera

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się systemami informatycznymi oferowanymi przez uczelnię.
C2	Rozwijanie umiejętności wyszukiwania, analizy i krytycznej oceny informacji naukowych z zakresu żywienia i dietetyki.
C3	Zapoznanie studentów z zasadami bezpieczeństwa danych i etyki w pracy z informacją.
C4	Przygotowanie studentów do efektywnego wykorzystania technologii informacyjnych w pracy dietetyka

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
TIN_W01	Student zna narzędzia informatyczne, które mogą go wesprzeć w trakcie studiów i dalszej kariery zawodowej.	DŻ_W12, DŻ_W13
TIN_W02	Student zna zasady bezpiecznego korzystania z narzędzi informatycznych oraz obchodzenia się z danymi osobowymi. Jest świadomy zagrożeń z zakresu cyberbezpieczeństwa i metod ich minimalizowania.	DŻ_W12, DŻ_W13
Umiejętności - potrafi:		
TIN_U01	Student potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie narzędzia cyfrowe do potrzeb prowadzenia poradnictwa dietetycznego. Przygotowuje dokumenty i analizy w sposób profesjonalny i zrozumiały dla odbiorcy.	DŻ_U04, DŻ_U10, DŻ_U12
TIN_U02	Student stosuje zasady bezpieczeństwa w pracy ze sprzętem cyfrowym oraz danymi wrażliwymi.	DŻ_U12, DŻ_U14
TIN_U03	Student korzysta z informatycznych systemów obsługi studentów.	DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TIN_K01	Szanuje w swojej pracy prawo autorskie i czyjaś własność intelektualną.	DŻ_K05
TIN_K02	Student jest świadomy o dynamicznym rozwoju technologii informacyjnych i konieczności ciągłego podnoszenia swojej wiedzy w tym zakresie	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TIN_U01 TIN_U02 TIN_U03 TIN_K01	kolokwia / zadania praktyczne podczas zajęć	lab
TIN_K02 TIN_W01 TIN_W02	dyskusje problemowe / prezentowane postawy	lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – laboratoria	
lab.	Prezentacja uczelnianego systemu obsługi studenta. Pierwsze logowanie, funkcjonalności, ustawienie/odzyskiwanie haseł. Omówienie możliwości korzystania z uczelnianej sieci bezprzewodowej. Kluczowe podstrony witryny internetowej uczelni.
lab.	Podstawowe funkcjonalności Google Workspace: Classroom, Meet, Dysk, Dokumenty, Arkusze, Formularze. Udostępnianie plików, kooperacja.
lab.	Zagrożenia w pracy w sieci – bezpieczne zachowania w sieci, przeciwdziałanie cyberatakam
lab.	Tworzenie oferty dla klienta – edycja tekstu
lab.	Budowanie menu/diety dla klienta – edycja tekstu
lab.	Przygotowywanie diety dla klienta – arkusze kalkulacyjne
lab.	Przygotowywanie raportów, wykresów, zestawień – arkusze kalkulacyjne
lab.	Prezentacja biznesowa

Metody dydaktyczne
Pokaz z objaśnieniem, prezentacja, Problem-Based Learning, zajęcia warsztatowe, dyskusje

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

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

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	25	15
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	1	1
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	20	30
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	46	50
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1,5	1,5

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	ABC MS Office 2016 PL / Adam Jaronicki, Helion Gliwice 2016
2	Excel 2016 PL : ćwiczenia zaawansowane / Krzysztof Masłowski, Helion Gliwice 2016
3	Excel. Funkcje w przykładach. Wydanie II / Krzysztof Masłowski, Helion Gliwice 2015
4	Komputerowa edycja dokumentów dla średnio zaawansowanych / Andrzej Jacek Blikle, Jarosław Deminet, Helion Gliwice 2021
5	Portale internetowe/dokumentacja/pomoc narzędzi wykorzystywanych na zajęciach
6	Kanał na portalu YouTube: PMSOCHO Piotr Majcher

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ochrona własności intelektualnych
	w języku angielskim	Intellectual property law
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_8
	studia niestacjonarne	DN_8
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

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

Wymagania wstępne	
Wiedza na temat podstaw polskiego systemu prawa	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie podstawowych instytucji zajmujących się ochroną własności intelektualnej
C2	Poznanie przepisów prawnych obowiązujących w zakresie ochrony własności intelektualnej w kraju i w ramach Unii Europejskiej
C3	Wykorzystanie zdobytej wiedzy z zakresu prawa ochrony własności intelektualnej do rozstrzygania dylematów pojawiających się w przyszłej pracy zawodowej

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OWI_W01	zagadnienia z zakresu ochrony własności intelektualnej w odniesieniu do różnych dziedzin życia	DŻ_W12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OWI_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie ochrony własności intelektualnej.	DŻ_K01
OWI_K02	twórczego i odpowiedzialnego stosowania wiedzy związanej z prawem autorskim, ochroną własności intelektualnej oraz prawem własności przemysłowej, a także jakie są potencjalne skutki naruszenia tych praw.	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca zaliczeniowa z wykładu	w
OWI_W01 OWI_K01 OWI_K02	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w	Pojęcie własności intelektualnej. Miejsce prawa własności intelektualnej w systemie prawa. Źródła prawa własności intelektualnej w Polsce oraz w prawie międzynarodowym.
w	Prawo autorskie i prawa pokrewne. Rodzaje praw autorskich oraz ich szczegółowe rozróżnienie. Dozwolony użytek własny i publiczny.
w	Prawo przemysłowe.
w	Uzyskanie ochrony własności intelektualnej i przemysłowej – postępowanie przed urzędami.
w	Ochrona własności intelektualnej w praktyce: plagiat, autoplgiat, cytaty.
w	Własność intelektualna w Internecie. Prace naukowe studentów a ochrona własności intelektualnej Własność intelektualna w wybranych gałęziach gospodarki.

Metody dydaktyczne
Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, wykład z elementami dyskusji i analizy aktów prawnych

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czub K. 2016. Prawo własności intelektualnej: zarys wykładu. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.
2	Kurzępa B., Kurzępa E. 2010. Ochrona własności intelektualnej: zarys problematyki. Towarzystwo Naukowe Organizacji i Kierownictwa "Dom Organizatora", Toruń.
3	Załucki M. 2010. Prawo własności intelektualnej: repetytorium. Centrum Doradztwa i Informacji Difin, Warszawa.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
4	Nosarzewski Ł. 2022. Prawne ograniczenia ponownego wykorzystywania informacji publicznej. Uczelnia Łazarskiego, IBUK Libra, Warszawa.
5	Wybrane akty prawne z bazy isap.sejm.gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	BHP i ergonomia pracy dietetyka
	w języku angielskim	Health and safety and ergonomics in the work of a dietitian
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_9
	studia niestacjonarne	DN_9
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr hab. Ignacy Kitowski

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		

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

Wymagania wstępne	
Wiedza na poziomie szkoły średniej z zakresu : fizyki, chemii i biologii oraz podstawowa wiedza z zakresu interpretacji przepisów prawa (zakres szkoły średniej)	

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów ze spektrum czynników i zagrożeń występującymi w wybranych sektorach biogospodarki związanych z: produkcją żywności, żywieniem indywidualnym lub zbiorowym i poradnictwem dietetycznym
C2	Zapoznanie studentów z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi zasad BHP i ergonomii w zakresie wykonywanego przyszłego zawodu dietetyka

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BHP_W01	problematykę z zakresu stosowania regulacji BHP i ergonomii w odniesieniu do stanowisk pracy związanych z: produkcją żywności, żywieniem indywidualnym lub zbiorowym, poradnictwem dietetycznym	DŻ_W13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BHP_K01	wykonywania obowiązków zawodowych i płynących z tego zakresu odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i innych w podmiotach związanych z: poradnictwem dietetycznym, żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z procedurami BHP typowymi dla tych instytucji.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BHP_W1	kolokwium końcowe, ocena udziału w mini-dyskusjach problemowych	w
BHP_K01	kolokwium końcowe, ocena udziału w mini-dyskusjach problemowych	w

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki biologiczne. Drobnoustroje chorobotwórcze. Profilaktyka chorób zawodowych wywołanych przez czynniki biologiczne związanych z procesami: produkcji, przetwarzania i serwowania żywności. Rola szczepień.
w	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki fizyczne. Hałas, promieniowanie, oddziaływania mechaniczne. Profilaktyka radiacyjna. Choroby zawodowe wywołane przez czynniki fizyczne w sektorach biogospodarki związanych z: produkcją, przetwarzaniem i serwowaniem żywności.
w	Zagrożenia na stanowisku pracy w biogospodarce - czynniki chemiczne. Zanieczyszczenia pyłowe. Klasyfikacje urzędowe substancji chemicznych. Oznaczenia i piktogramy substancji chemicznych. Karty charakterystyki substancji chemicznych. Substancje niebezpieczne w biogospodarce (pestycydy). Katastrofa technogenna a produkcja, przetwarzanie.
w	Metody likwidacji i redukcji zagrożeń na stanowisku pracy w biogospodarce. Działania proceduralne, techniczne, środki ochrony indywidualnej przed negatywnymi czynnikami: fizycznymi, chemicznymi oraz biologicznymi.
w	Podstawowe przepisy regulujące BHP w biogospodarce. Odpowiedzialność: prawna, cywilna, dyscyplinarna pracownika oraz pracodawcy. Praca dzieci przy produkcji i przetwarzaniu żywności - profilaktyka. Wypadek przy pracy - aspekty, medyczne, prawne, społeczne. Ergonomia – wymogi dotyczące stanowiska pracy w biogospodarce. Obciążenia układów organizmu człowieka.

Metody dydaktyczne
Wykład na bazie prezentacji multimedialnej, pokaz z objaśnieniem

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	10	6		

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	17	21		
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	Koradecka D. (red.) 1999.Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
2	Koradecka D. (red.) 2008.Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. CiOP. Warszawa.
3	Wybrane artykuły dotyczące profilaktyki chorób zawodowych związanych z sektorem biogospodarki z czasopisma <i>Journal of Occupational and Environmental Medicine</i> (wyszukane podane przez prowadzącego).

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wstęp do praktyk
	w języku angielskim	Introduction to internships
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_10
	studia niestacjonarne	DN_10
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Marzena Tomaszewska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	Ćwiczenia	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-----------	---------------------

Wymagania wstępne
brak

Cele przedmiotu	
1	Zapoznanie z celem, programem i organizacją praktyki

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WDP_U01	wykorzystać wiedzę i zasady z bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w instytucjach zajmujących się żywieniem człowieka.	DŻ_U12 DŻ_U14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WDP_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w wybranej działalności	DŻ_K01

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

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

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – ćwiczenia	
ćw.	Praktyki studenckie integralna część procesu nauczania.
ćw.	Program i zakres praktyk.
ćw.	Organizacja praktyki
ćw.	Dokumentacja dotycząca praktyk.
ćw.	Wskazówki wspomagające proces realizacji praktyki i przygotowania dokumentów z jej przebiegu.
ćw.	Obowiązki studentów w czasie praktyki.
ćw.	Warunki zaliczenia praktyki
ćw.	Współpraca z opiekunem praktyk.

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

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Materiały przygotowywane przez prowadzącego

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Chemia ogólna
	w języku angielskim	General chemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_11a
	studia niestacjonarne	DN_11a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Natalia Iwanicka, dr Diana Gawkowska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		
laboratoria	20	12	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratoria	zaliczenie na ocenę

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

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z budową i właściwościami oraz przemianami związków chemicznych
C2	Zapoznanie studentów z wpływem związków chemicznych na środowisko oraz życie człowieka

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
CHO_W01	procesy i przemiany chemiczne z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
CHO_U01	dobierać metody chemicznej oceny surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	DŻ_U07
CHO_U02	wykorzystać zdobyte umiejętności do oceny jakościowej produktów	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CHO_K01	samodzielnego dostrzegania i analizowania zagrożeń związanych z nieprawidłowym przechowywaniem i przetwarzaniem żywności	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
CHO_W01	egzamin,	w
CHO_U01 CHO_U02	doświadczenia laboratoryjne, sporządzenie sprawozdania, praca w laboratorium	lab
CHO_K01 CHO_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do zajęć z chemii, podstawowe pojęcia chemiczne, budowa materii i stany skupienia materii. Budowa atomu, układ okresowy. Wiązania chemiczne i budowa cząsteczki. Nomenklatura związków nieorganicznych
w	Elementy kinetyki i statyki chemicznej. Teorie kwasowo – zasadowe, skala pH, naturalne indykatory pH w żywności. Roztwory wodne, reakcje w roztworach wodnych.
w	Sposoby wyrażania stężeń. Przeliczanie stężeń, zadania obliczeniowe.
w	Podstawowe pojęcia stosowane w chemii organicznej, rodzaje wiązań i budowa cząsteczek organicznych rodzaje i mechanizm reakcji organicznych. Podział i nomenklatura związków organicznych.
w	Właściwości chemiczne głównych grup funkcyjnych. Omówienie właściwości węglowodorów, alkoholi, kwasów karboksylowych i ich pochodnych.
w	Omówienie właściwości amin, aminokwasów, białek, lipidów, sacharydów.
Forma zajęć³ – laboratoria	
lab	Zaznajomienie studentów z zasadami BHP pracy w laboratorium chemicznym oraz ze sprzętem stosowanym podczas ćwiczeń. Przedstawienie kart charakterystyk stosowanych związków chemicznych. Przedstawienie wymagań i obowiązków studenta. Przypomnienie i utrwalenie reguł pisania reakcji strącania, zobojętniania i dysocjacji.
lab	Przeprowadzanie reakcji strącania związków trudno rozpuszczalnych. Oznaczanie pH roztworów.
lab	Analiza wybranych kationów i anionów, zapisywanie równań stechiometrycznych.
lab	Nauka sporządzania roztworów o zadanym stężeniu. Przeliczanie stężeń.
lab	Wprowadzenie do analizy miareczkowej, zapoznanie studentów z celem analizy ilościowej, głównymi pojęciami oraz odczynnikami stosowanymi w analizie ilościowej. Analiza ilościowa roztworu wodorotlenku sodu oraz kwasu solnego.
lab	Kompleksometryczne badanie twardości wody wodociągowej i zdemineralizowanej.
lab	Otrzymywanie i badanie właściwości węglowodorów. Badanie właściwości alkoholi.
lab	Badanie wybranych właściwości aldehydów, ketonów, kwasów karboksylowych, lipidów.

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

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

lab	Badanie właściwości amin, amidów i aminokwasów.
lab	Badanie właściwości białek i sacharydów prostych.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenia praktyczne, zadania problemowe, dyskusja, burza mózgów

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin 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	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	70	38	46
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Mikos-Bielak M., Piotrowski J., Warda Z. 2008. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Wyd. UP, Lublin.
2	Minczewski J., Marczenko Z. 2012.,Chemia analityczna, tom 1 i 2. PWN, Warszawa.
3	Atkins P., Jones L., Laverman L. 2020. Chemia ogólna. PWN, Warszawa.
4	Jackowska I., Piotrowski J. 2002.,Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR, Lublin.
5	Bieleński A. 2012.,Podstawy chemii nieorganicznej. PWN, Warszawa.
6	Piotrowski J., Jackowska I. 2011.,Chemia organiczna. Wyd. UP Lublin.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy chemii nieorganicznej i organicznej
	w języku angielskim	Basics of inorganic and organic chemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_11b
	studia niestacjonarne	DN_11b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Natalia Iwanicka, dr Diana Gawkowska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1	0	0
laboratoria	20	12	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratoria	zaliczenie na ocenę

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

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z budową i właściwościami oraz przemianami związków chemicznych
C2	Zapoznanie studentów z wpływem związków chemicznych na środowisko oraz życie człowieka

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
PCN_W01	procesy i przemiany chemiczne z zakresu chemii nieorganicznej i organicznej w zakresie studiowanego kierunku.	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
PCN_U01	dobierać metody chemicznej oceny surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	DŻ_U07
PCN_U02	wykorzystać zdobyte umiejętności do oceny jakościowej produktów	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PCN_K01	samodzielnego dostrzegania i analizowania zagrożeń związanych z nieprawidłowym przechowywaniem i przetwarzaniem żywności	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PCN_W01	egzamin	w
PCN_U01 PCN_U02	wykonywanie doświadczeń, sporządzenie sprawozdania, praca w laboratorium	lab
PCN_K01 PCN_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykład	
w	Podstawowe pojęcia chemii nieorganicznej, budowa materii i stany skupienia materii. Budowa atomu, układ okresowy. Rodzaje wiązań chemicznych i budowa cząsteczki. Nazewnictwo związków nieorganicznych.
w	Elementy kinetyki, statyki i termodynamiki chemicznej. Teorie kwasów i zasad oraz roztwory wodne – hydroliza, pH, naturalne indykatory pH w żywności. Roztwory buforowe.
w	Reakcje w roztworach wodnych. Iloczyn rozpuszczalności i obliczenia stężeń w roztworach właściwych i koloidalnych.
w	Podstawowe pojęcia chemii organicznej. Typy reakcji chemicznych. Podział i nomenklatura związków organicznych. Omówienie głównych grup funkcyjnych.
w	Omówienie właściwości węglowodorów i alkoholi. Nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie.
w	Omówienie właściwości kwasów karboksylowych i ich pochodnych. Aminy, Aminokwasy, białka.
w	Omówienie właściwości, lipidów, sacharydów, związków heterocyklicznych.
Forma zajęć ³ – laboratoria	
lab	Zaznajomienie studentów z zasadami BHP pracy w laboratorium chemicznym oraz ze sprzętem stosowanym podczas ćwiczeń. Przedstawienie kart charakterystyk stosowanych związków chemicznych. Przedstawienie wymagań i obowiązków studenta. Przypomnienie i utrwalenie reguł pisania reakcji strącania, zobojętniania i dysocjacji.
lab	Analiza jakościowa wybranych kationów i anionów. Zapisywanie równań stechiometrycznych, elementy stechiometrii.
lab	Hydroliza i oznaczanie pH roztworów, roztwory buforowe i ich właściwości.
lab	Nauka sporządzania roztworów o zadanym stężeniu. Przeliczanie stężeń.
lab	Analiza miareczkowa. Alkalimetria i acydymetria – Oznaczanie stężenia kwasów i zasad metodą miareczkowania w obecności wskaźników barwnych.
lab	Kompleksometryczne badanie twardości wody wodociągowej i zdemineralizowanej.

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

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

lab	Otrzymywanie i badanie właściwości węglowodorów nasyconych i nienasyconych.
lab	Badanie właściwości alkoholi łańcuchowych oraz fenolu.
lab	Aldehydy i ketony – wykrywanie grupy karbonylowej, badanie ich właściwości.
lab	Badanie właściwości amin, amidów i aminokwasów. Badanie właściwości białek i cukrów.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, zadania problemowe, dyskusja, burza mózgów, ćwiczenia praktyczne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin 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	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	70	38	46
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Mikos-Bielak M., Piotrowski J., Warda Z. 2008. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Wyd. UP, Lublin.
2	Minczewski J., Marczenko Z. 2012.,Chemia analityczna, tom 1 i 2. PWN, Warszawa.
3	Atkins P., Jones L., Laverman L. 2020. Chemia ogólna. PWN, Warszawa.
4	Jackowska I., Piotrowski J. 2002.,Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR, Lublin.
5	Bieleński A. 2012.,Podstawy chemii nieorganicznej. PWN, Warszawa.
6	Piotrowski J., Jackowska I. 2011.,Chemia organiczna. Wyd. UP Lublin.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka angielskiego I
	w języku angielskim	English Language I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_12a
	studia niestacjonarne	DS_12a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie A2

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie A2+/B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie A2+/B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
LA1_W01	Student posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu języka angielskiego ogólnego oraz specjalistycznego, umożliwiającą rozumienie terminologii branżowej na poziomie A2+/B1.	DŻ_W01
LA1_W02	Student zna i rozumie struktury leksykalno-gramatyczne języka angielskiego niezbędne do analizy tekstów oraz do komunikacji w kontekście akademickim, zawodowym oraz codziennym na poziomie A2+/B1.	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
LA1_U01	Student potrafi komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku angielskim na poziomie A2+/B1.	DŻ_U13
LA1_U02	Student potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie A2+/B1 w zakresie języka codziennego oraz specjalistycznego.	DŻ_U13
LA1_U03	Student potrafi przedstawić wypowiedź ustną na temat związany ze swoją specjalnością oraz na tematy ogólne na poziomie A2+/B1.	DŻ_U04
LA1_U04	Student potrafi przeczytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie A2+/B1.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LA1_K01	Student jest gotowy do uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01 DŻ_K02
LA1_K02	Student jest gotowy do kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LA1_W01 LA1_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LA1_U01 LA1_U02 LA1_U03 LA1_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LA1_K01 LA1_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Czas teraźniejszy prosty i ciągły – porównanie, praktyczne użycie struktur w codziennej komunikacji oraz zaimki pytające (when, where, which).
ćw.	Przedimki określone i nieokreślone. Wprowadzenie elementów języka formalnego.
ćw.	Konstrukcje 'used to', 'would', 'be used to', 'get used to' - opisywanie nawyków z przeszłości.
ćw.	Zawody, określanie celów kariery; podstawowe słownictwo związane ze specjalizacjami w dietetyce. Krótkie wypowiedzi ustne, określanie własnej osobowości, wartości i mocnych stron.
ćw.	Rozszerzanie zakresu umiejętności mówienia o swoich preferencjach, budowanie marki osobistej.

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

ćw.	Zainteresowania naukowe, przedmioty akademickie związane z kierunkiem, formy nauczania oraz struktury akademickie. Ustne prezentowanie studiowanego kierunku z wykorzystaniem poznanego słownictwa akademickiego.
ćw.	Mówienie o pracy/studiach z wyrażaniem opinii, mówienie o zawodach i ich wartościowanie, używanie języka formalnego oraz specjalistycznego.
ćw.	Organizacja pracy dietetyka w różnych środowiskach zawodowych (szpitale, firmy, siłownie, gabinety prywatne). Dyskusja o możliwościach zatrudnienia w zawodzie.
ćw.	Budowa ciała: części ciała oraz układy.

Metody dydaktyczne	
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.	

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego I
	w języku angielskim	German Language I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_12b
	studia niestacjonarne	DN_12b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr Renata Jóźwiak

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2		

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

Wymagania wstępne	
Znajomość języka niemieckiego na poziomie A2	

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem niemieckim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie A2+/B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie A2+/B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LN1_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie A2+/B1.	DŻ_U13
LN1_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie A2+/B1.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LN1_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LN1_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LN1_W01 LN1_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LN1_U01 LN1_U02 LN1_U03 LN1_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LN1_K01 LN1_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Czas teraźniejszy, zdania współrzędnie złożone–praktyczne użycie struktur w codziennej komunikacji.
ćw.	Zdania pytające i przeczące, odmiana rzeczowników i zaimków osobowych; Dokonywanie zakupów zdrowej żywności, redagowanie ogłoszenia o kupnie / sprzedaży; Wprowadzenie elementów języka fachowego.
ćw.	Sport i ruch na świeżym powietrzu, organizacja czasu wolnego – praca z tekstem czytany i słuchany. Ćwiczenia w mówieniu.
ćw.	Zawody, określanie celów kariery; podstawowe słownictwo związane ze specjalizacjami w dietetyce. Krótkie wypowiedzi ustne, określanie własnej osobowości, wartości i mocnych stron.
ćw.	Czynności dnia powszedniego, określenia czasu, godzin, czas teraźniejszy czasowników nieregularnych i złożonych; Rozszerzanie zakresu umiejętności mówienia o swoich zainteresowaniach, prowadzenie rozmowy o formach spędzania czasu wolnego; przymiotniki służące wyrażaniu opinii..
ćw.	Dietetyka, ogrodnictwo, proste czynności związane z wykonywaniem pracy w wybranym zawodzie, przeprowadzenie wywiadu na temat tej pracy. Ustne prezentowanie studiowanego kierunku z wykorzystaniem poznanego słownictwa akademickiego..

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

ćw.	Zawód dietetyka i wymagane kwalifikacje i umiejętności. Wprowadzenie słownictwa związanego z kierunkiem studiów.
ćw.	Aktualne wydarzenia z kraju i ze świata; przyimki z celownikiem i biernikiem.
ćw.	Części ciała, choroby – wprowadzenie i poszerzanie słownictwa. Ćwiczenia w mówieniu.
ćw.	Układanie jadłospisu, wymagane kwalifikacje i umiejętności, zalety zdrowego żywienia; prezentacje ustne;

Metody dydaktyczne	
Dialogi sytuacyjne, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu; praca z tekstem czytany i słuchany; zadania gramatyczno-leksykalne; prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych; praca indywidualna w domu.	

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka hiszpańskiego I
	w języku angielskim	Spanish Language I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_12c
	studia niestacjonarne	DN_12c
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów	1	
Semestr studiów	1	
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Justyna Kowalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka hiszpańskiego na poziomie A2

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem hiszpańskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie A2+/B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie A2+/B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LH1_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie A2+/B1.	DŻ_U13
LH1_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie A2+/B1.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LH1_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LH1_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LH1_W01 LH1_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LH1_U01 LH1_U02 LH1_U03 LH1_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LH1_K01 LH1_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² Ćwiczenia	
ćw.	Prezentowanie siebie i innych w różnych sytuacjach codziennych i zawodowych oraz wyrażanie własnych upodobań, pasji i zainteresowań. Tworzenie dialogów w parach. Wypowiedź ustna.
ćw.	Rynek pracy. Omawianie zawodów i stanowisk pracy, cech charakteru i predyspozycji zawodowych.
ćw.	Kultura pracy i wizerunek zawodowy – wyrażanie preferencji związanych z pracą oraz zasady doboru odpowiedniego stroju na wydarzenia i spotkania biznesowe.
ćw.	Utrwalenie czasu teraźniejszego Presente de Indicativo. Opowiadanie o codziennej rutynie, harmonogramach i obowiązkach studenta. Wypowiedź ustna.
ćw.	Zainteresowania naukowe, przedmioty akademickie związane z kierunkiem, formy nauczania oraz struktury akademickie. Ustne prezentowanie studiowanego kierunku z wykorzystaniem poznanego słownictwa akademickiego.
ćw.	Peryfrazы czasownikowe.
ćw.	Znane firmy hiszpańskie. Sektory i rodzaje firm. Praca z wideo i czytanie artykułu.
ćw.	Prezentowanie siebie i innych w różnych sytuacjach codziennych i zawodowych oraz wyrażanie własnych upodobań, pasji i zainteresowań. Tworzenie dialogów w parach. Wypowiedź ustna.
ćw.	Rynek pracy. Omawianie zawodów i stanowisk pracy, cech charakteru i predyspozycji zawodowych.

Metody dydaktyczne

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

Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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	Dorado Debeza, M. D.; Márquez Sánchez, C. D.; Ramos Gómez, E.; Uclés Sánchez, F. J., <i>Talentos. Clases de español profesional A1–B1</i> , Difusión, 2024.
2	Diz T., Infante J., Vázquez S., <i>Arriba</i> , Editnos, 2023.
3	Vargas D., <i>Vocabulario en acción</i> , Wydawnictwo DRACO, 2023.
4	Fernández J., Fernández Jódar R., Pascual López X., <i>Praktyczna gramatyka języka hiszpańskiego</i> , Wydawnictwo DRACO, 2019.
5	Artykuły z Internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wychowanie fizyczne I
	w języku angielskim	Physical Education
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_13
	studia niestacjonarne	DN_13
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		1
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

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

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

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

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WF1_U01	zastosować ćwiczenia ogólnorozwojowe i specjalistyczne do wieku, stanu zdrowia i stylu życia	DŻU04
WF1_U02	samodzielnie wykonać i ocenić testy sprawności fizycznej	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
WF1_K01	aktywności indywidualnej i grupowej współpracy w promocji postaw prozdrowotnych i aktywnego stylu życia	DŻK01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WF1_U01 WF1_U02	obserwacja podczas zajęć obowiązkowych i dodatkowych, sprawdzian i testy sprawności specjalnej	ćw
WF1_K01	obserwacja aktywności podczas zajęć, zawodów, przydzielonych indywidualnych zadań, zajęć dodatkowych	ćw

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw	Piłka ręczna - ćwiczenia w formie ścisłej, kozłowanie podanie, rzut do bramki
ćw	Piłka ręczna - doskonalenie poznanych elementów techniki we fragmentach gr.
ćw	Piłka ręczna - gra właściwa z wykorzystaniem elementów techniki w grze.
ćw	Koszykówka - doskonalenie kozłowania i podań – ćwiczenia w formie ścisłej.
ćw	Koszykówka - doskonalenie rzutu do kosza po kozłowaniu i podaniu.
ćw	Koszykówka - doskonalenie elementów techniki i taktyki - gra właściwa.
ćw	Futsal - ćwiczenia oswajające z piłką, zapoznanie z przepisami gry.
ćw	Piłka siatkowa - odbicia piłki sposobem górnym i dolnym –ćwiczenia w formie ścisłej.
ćw	Piłka siatkowa - zagrywka tenisowa - ćwiczenia w formie ścisłej.
ćw	Unihokej – gra właściwa.
ćw	Piłka siatkowa - technika, taktyka - fragmenty gry - gra właściwa.
ćw	Unihokej - poruszanie się po boisku - podanie i przyjęcie krążka.
ćw	Tenis stołowy - doskonalenie przyjęcia i podania piłki.
ćw	Tenis stołowy – zagrywka.
ćw	Tenis stołowy – gra pojedyncza i podwójna, przepisy gry.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do zajęć – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	18	30	18
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu				

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Biochemia ogólna i żywności
	w języku angielskim	General and food biochemistry
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_14
	studia niestacjonarne	DN_14
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka, dr Agnieszka Michalska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Znajomość chemii organicznej

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z metabolicznymi i regulacyjnymi efektami składników pokarmowych oraz mechanizmami utrzymania homeostazy
C2	Wykształcenie praktycznych umiejętności prowadzenia badań biochemicznych oraz interpretowania ich wyników

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BOZ_W01	Przemiany biochemiczne składników pokarmowych oraz ich funkcje w metabolizmie	DŻ_W01
BOZ_W02	Zależności między składem chemicznym żywności a jej wartością odżywczą	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
BOZ_U01	Wykonać analizy laboratoryjne z zakresu biochemii i interpretować otrzymane wyniki badań w kontekście jakości żywności	DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BOZ_K01	odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swoją pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BOZ_W01 BOZ_W02	egzamin	w
BOZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
BOZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm. Rola i przemiany podstawowych składników żywności. Istotne (egzogenne) składniki pokarmowe.
w	Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Białka jako źródło swoistych aminokwasów i azotu (aminokwasy egzogenne, białka pokarmowe i ich klasyfikacja, bilans azotowy, niedożywienie białkowe i kaloryczne a rozwój chorób, biochemiczne parametry niedożywienia).
w	Rola kofaktorów enzymów witamin składników mineralnych w organizmach żywych
w	Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy
w	Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów
w	Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych.
w	Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Rola tłuszczów w pożywieniu człowieka, rola nienasyconych kwasów tłuszczowych w zachowaniu prawidłowej gospodarki lipidowej i całego metabolizmu, zaburzenia i choroby cywilizacyjne gospodarki lipidowej).
w	Rola witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Najważniejsze parametry analityczne podstawowych przemian biochemicznych w normie i patologii
Forma zajęć³ – laboratorium	
lab.	Zaznajomienie studentów z przepisami BHP pracy w laboratorium biochemicznym oraz ze sprzętem używanym w laboratorium.
lab.	Analiza aminokwasów, peptydów, białek, enzymów
lab.	Analiza węglowodanów. Oznaczanie stężenia węglowodanów w produktach spożywczych
lab.	Analiza tłuszczów. Lipidy, utlenianie – wyznaczanie liczby jodowej metodą miareczkową, analiza

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

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

	jakościowa. Właściwości kw. żółciowych.
lab.	Analiza kwasów nukleinowych
lab.	Analiza witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach zawartych w produktach spożywczych.
lab.	Oznaczanie barwników antocyjanowych.
lab.	Oznaczanie sterydów w produktach spożywczych

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kączkowski J. 2017. Podstawy biochemii. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
2	Hames D., Hooper N. 2023. Biochemia : krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
3	Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L. 2005. Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
4	Bańkowski E. 2020. Biochemia: podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Edra Urban & Partner, Wrocław.
5	Dziuba J., Kostyra H. 2000. Biochemia żywności (metody, zadania i testy). Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.
6	Pasternak K. 2005. Biochemia : podręcznik dla studentów medycznych studiów licencjackich. Wyd. Czelej, Lublin.
7	Kączkowski J. 2017. Podstawy biochemii. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.
8	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa.
9	Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J. 1999. Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd.AR Lublin.
10	Rodwell V.W., Bender D.A., Botham K.M., Kennelly P.J., Wei P. A. 2018. Biochemia Harpera : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Ogólna technologia żywności
	w języku angielskim	General food technology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_15
	studia niestacjonarne	DN_15
Typ przedmiotu	obowiązkowy	x
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka, Dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu chemii żywności

Cele przedmiotu
C1 Zapoznanie z procesami technologicznymi stosowanymi w produkcji żywności oraz ich wpływem na jakość żywności

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
OTZ_W01	Główne procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz ich wpływ na jakość produktu	DŻ_W06,
OTZ_W02	Podstawowe przemiany fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne zachodzące w surowcach i produktach podczas przetwarzania	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
OTZ_U01	Dobiera właściwe metody obróbki w zależności od rodzaju surowca i docelowego produktu końcowego	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OTZ_K01	Odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności oraz wpływ decyzji technologicznych na zdrowie konsumenta	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OTZ_W01 OTZ_W02	egzamin	w
OTZ_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
OTZ_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wstęp do technologii żywności, bilans żywności.
w	Charakterystyka głównych surowców przemysłu spożywczego, ich odbiór i oczyszczanie.
w	Przechowywanie i transport żywności.
w	Produkty spożywcze i ich jakość.
w	Operacje mechaniczne (rozdrażnianie; rozdzielanie materiałów niejednorodnych; mieszanie ciał stałych i cieczy; dozowanie)
w	Operacje termiczne (energia cieplna i jej zastosowanie w technologii żywności; wpływ ogrzewania na jakość żywności; mechanizm przenoszenia ciepła; typy operacji lub metod cieplnych)
w	Niektóre operacje typu dyfuzyjnego (ekstrakcja, ekstrakcja za pomocą rozpuszczalników selektywnych; destylacja)
w	Procesy i operacje fizykochemiczne (krystalizacja; sorpcja; tworzenie emulsji; koagulacja i żelifikacja; aglomerowanie ciał sypkich)
w	Procesy chemiczne w technologii żywności (hydroliza w przemyśle spożywczym; neutralizacja w przemyśle spożywczym; uwodornianie tłuszczów; chemiczne metody modyfikowania skrobi; chemiczna modyfikacja białka i laktozy)
w	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności (biosynteza masy komórkowej; procesy fermentacyjne; zastosowanie enzymów)
w	Metody utrwalania żywności (utrwalanie żywności metodą chłodzenia lub zamrażania; utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania; utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i na dodawaniu substancji osmoaktywnych; utrwalanie przez zakwaszanie i metodą chemiczną; niekonwencjonalne, nietypowe i skojarzone metody utrwalania żywności.
w	Technologie bezodpadowe, produkty uboczne i odpadowe, metody ich utylizacji.
Forma zajęć³ – laboratorium	
lab.	Aerometria, refraktometria, polarymetria, grawimetria. Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych
lab..	Jakość produktów spożywczych. Normalizacja.

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

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

lab.	Suszenie w przemyśle spożywczym
lab.	Koagulacja i żelifikacja w przemyśle spożywczym
lab.	Rozdzielanie zawiesin lub emulsji w ośrodku ciekłym
lab.	Ekstrakcja w przemyśle spożywczym
lab.	Krystalizacja w przemyśle spożywczym
lab.	Rozdrabnianie i sortowanie
lab.	Zagęszczanie ciekłych produktów spożywczych
lab.	Utrwalanie żywności metodą apertyzacji
lab.	Zamrażanie produktów spożywczych
lab.	Procesy enzymatyczne w przemyśle spożywczym
lab.	Wykorzystanie produktów ubocznych do produkcji biomasy i fermentacji alkoholowej.
lab.	Destylacja i rektyfikacja
lab.	Operacje chemiczne w przemyśle spożywczym

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne.	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	57	78	42	48
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Pijanowski E.: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2000
2	Bednarski W: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej, Olsztyn 1996
3	Sobkowicz G.: Przewodnik do ćwiczeń z ogólnej technologii żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 3. Wrocław 1998

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Chemia żywności z elementami analizy instrumentalnej
	w języku angielskim	Food Chemistry with elements of instrumental analysis
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_16
	studia niestacjonarne	DN_16
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	Dr Natalia Iwanicka, dr Diana Gawkowska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratoria	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratoria	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza i umiejętności z zakresu chemii w szczególności analizy ilościowej i jakościowej

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z metodami identyfikacji i oznaczania ilościowego wybranych składników w żywności
C2	Uświadomienie studentom w jaki sposób związki chemiczne i ich przemiany wpływają na żywność
C3	Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oznaczania parametrów żywności przy użyciu nowoczesnej aparatury pomiarowej

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
CHŻ_W01	skład chemiczny żywności, właściwości oraz przemiany podstawowych składników żywności	DŻ_W06
CHŻ_W02	zasady działania i zastosowania wybranych metod analitycznych stosowanych w ocenie jakości żywności	
Umiejętności - potrafi:		
CHŻ_U01	ocenić skład chemiczny produktów żywnościowych w oparciu o elementy analizy instrumentalnej	DŻ_U07
CHŻ_U02	analizować przemiany chemiczne i interakcje składników żywności w trakcie obróbki i przechowywania produktów spożywczych	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CHŻ_K01	wykorzystywania wiedzy do przeciwdziałania zagrożeniom związanym z jakością żywności podczas jej produkcji czy przechowywania	DŻ_K04

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

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Woda jako komponent żywności. Składniki mineralne w żywności- pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Zastosowanie metod fizykochemicznych do jakościowej i ilościowej analizy substancji chemicznych.
w	Chemiczne dodatki do żywności. Barwniki naturalne i syntetyczne oraz związki zapachowe w żywności.
w	Związki prozdrowotne i antyżywnościowe. Wybrane procesy chemiczne w żywności.
w	Sacharydy, tłuszcze jadalne i białka w żywności. Mechanizm reakcji Maillarda
w	Charakterystyka niebiałkowych związków azotowych. Witaminy.
w	Podstawy teoretyczne chromatografii: GC, LC, LCMS, GCMS.
w	Podstawy teoretyczne metod spektrofotometrycznych.
w	Walidacja metod analitycznych. Kryteria doboru odpowiednich technik analitycznych we współczesnej analizie. Przygotowanie próbek środowiskowych i biologicznych do analiz.
Forma zajęć³ – laboratoria	
lab	Przypomnienie zasad BHP pracy w laboratorium chemicznym i analizy instrumentalnej oraz ze sprzętem stosowanym w podczas ćwiczeń. Przedstawienie kart charakterystyk stosowanych związków chemicznych. Przygotowanie próbek do analizy instrumentalnej. Mineralizacja próbek żywności.
lab	Oznaczenie wilgotności w przetworach zbożowych metodą suszenia.
lab	Oznaczanie kwasowości w wybranych przetworach mlecznych metodą miareczkową.
lab	Oznaczenie związków aktywnych w żywności metodą chromatografii gazowej. Metody interpretacji wyników w chromatografii.

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

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

lab	Oznaczanie zawartości chlorków metodą Mohra w przetworach owocowych i warzywnych.
lab	Oznaczanie wybranych parametrów jakości tłuszczów jadalnych metodą miareczkową.
lab	Oznaczanie zawartości cukrów redukujących w miodach.
lab	Wykorzystanie spektrofotometrii UV-ViS do oznaczania barwników roślinnych.
lab	Oznaczanie zawartości azotu w formie aminowej metodą Sörensena.
lab	Oznaczanie zawartości kazeiny i białka ogólnego w mleku metodą Wolкера.
lab	Wykorzystanie metody XRF i ICP-OES w badaniach próbek żywności.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, wykonywanie doświadczeń chemicznych/laboratoryjnych, dyskusja, burza mózgów, zadania praktyczne

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Pieczek M., Wpłosiak R. 2023. Analiza i ocena jakości żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
2	Witczak A., Sikorski Z.E. (red.). 2021. Szkodliwe substancje w żywności : pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. PWN, Warszawa.
3	Sikorski Z.E., Staroszczyk H. (red.). 2021.Chemia żywności. Główne składniki żywności. tom I. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
4	Sikorski Z.E., Staroszczyk H. (red.). 2021.Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników odżywczych. tom II. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5	Cybulska E.B., Grabowska J., Palka K., Rutkowski A. i in. 2012. Chemia żywności t.1 : składniki żywności. Wydawnictwo WNT ; IBUK Libra, Warszawa.
6	Drozdowski B., Sikorski Z.E., Synowiecki J., Tomasik P. 2012. Chemia żywności t.2: sacharydy, lipidy i białka. Wydawnictwo WNT ; IBUK Libra, Warszawa.
7	Babicz-Zielińska E., Bartoszek A., Drozdowski B., Piotrowska, B. i in. 2012. Chemia żywności t.3 : Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności. Wydawnictwo WNT ; IBUK Libra, Warszawa.
8	Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E. 2018. Badanie towarów spożywczych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Kliniczny zarys chorób
	w języku angielskim	Clinical outline of diseases
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_17
	studia niestacjonarne	DN_17
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. dr hab. Dariusz Włodarek, dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		

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

Wymagania wstępne
wiedza z anatomii i fizjologii człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu klinicznych aspektów schorzeń dietozależnych, oraz koniecznych modyfikacji dietetycznych
C2	Omówienie wpływu zmian metabolicznych związanych z chorobą na potrzeby żywieniowe
C3	Nabycie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
KZC_W01	fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu ludzkiego, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka	DŻ_W01
KZC_W02	przyczyny występowania chorób odżywnościowych	
KZC_W03	wpływ diety oraz spożywanej żywności na stan zdrowotny organizmu	DŻ_W02
KZC_W04	etiologię chorób związanych ze sposobem żywienia oraz zasady profilaktyki w chorobach żywieniowo-zależnych	DŻ_W01 DŻ_W02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KZC_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie etiologii chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KZC_W01 KZC_W02 KZC_W03 KZC_W04	egzamin	w
KZC_K01	aktywność na wykładach	

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykład	
w	Zaburzenia odżywiania, niedożywienie – charakterystyka, kryteria, diagnostyka, , ocena stanu odżywiania, rehabilitacja żywieniowa
w	Choroby przełyku, jelit i żołądka - charakterystyka, diagnostyka, terapia
w	Choroby wątroby - charakterystyka, diagnostyka, ,; Podstawy toksykologii, rozpoznawanie zatruc, zasady postępowania w zatruciach, choroby trzustki
w	Alergie i nietolerancje pokarmowe - charakterystyka, diagnostyka, terapia
w	Choroby układu krążenia - charakterystyka, diagnostyka, terapia
w	Choroby nowotworowe - charakterystyka, diagnostyka, ,
w	Choroby dermatologiczne - charakterystyka, diagnostyka, ,
w	Choroby układu nerwowego – choroby neurodegeneracyjne
w	Choroby układu moczowego – ostra niewydolność nerek i przewlekła choroba nerek
w	Choroba otyłościowa - charakterystyka, diagnostyka, terapia
w	Cukrzyca, zespół metaboliczny - charakterystyka, diagnostyka, terapia
w	Choroby układu dokrewnego – choroby tarczycy, przynależne, choroby nadnerczy
w	Choroby układu kostnego – osteoporoza
w	Choroby układu krwiotwórczego – niedokrwistość
w	Choroby układu oddechowego – POCHP, Astma

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja

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

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: 2023. Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.). 2010. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywieniu. PWN, Warszawa.
3	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa.
4	Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa
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	Daniluk J.: Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa, Czelej 2005
7	Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2007
8	Interna Szczeklika 2025. Podręcznik chorób wewnętrznych. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków 2025

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Fizjologia żywienia
	w języku angielskim	Physiology of nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_18
	studia niestacjonarne	DN_18
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr hab. Zuzanna Goluch, dr Agnieszka Michalska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład	15	9	1	1		
Laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Zrealizowanie treści z przedmiotów: Anatomia z fizjologią człowieka, Podstawy żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Rozszerzenie wiedzy na temat fizjologii układu pokarmowego i regulacji pobierania pokarmu.
C2	Zapoznanie z najnowszą wiedzą dotyczącą procesów trawienia, wchłaniania, transportu substancji odżywczych, ich metabolizmu oraz regulacji tych procesów.
C3	Zapoznanie studentów z rolą przewodu pokarmowego w utrzymaniu homeostazy organizmu.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
FŻ_W01	mechanizmy regulacji pobierania pokarmu.	DŻ_W01
FŻ_W02	funkcjonowanie układu pokarmowego, fizjologię trawienia, wchłaniania składników pokarmowych oraz ich przemian metabolicznych.	
FŻ_W03	fizjologiczną rolę w organizmie człowieka: białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych oraz skutki ich niedoboru i nadmiaru.	
Umiejętności - potrafi:		
FŻ_U01	przedstawić regulację pobierania pokarmu i czynniki ją warunkujące.	DŻ_U01 DŻ_U11
FŻ_U02	omówić etapy trawienia i wchłaniania składników odżywczych w ustroju i wykazać powiązania pomiędzy ich przemianami metabolicznymi.	DŻ_U01 DŻ_U03
FŻ_U03	wykazać wzajemne relacje pomiędzy funkcjonowaniem przewodu pokarmowego a innymi układami (nerwowym, krążenia, endokrynnym, wydalniczym, odpornościowym).	DŻ_U01 DŻ_U11 DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
FŻ_K01	wykorzystania w pracy zawodowej dietetyka zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu fizjologii żywienia.	DŻ_K01 DŻ_K02
FŻ_K02	ustawicznego uaktualnia wiedzy i umiejętności z zakresu fizjologii żywienia wykorzystywanej w pracy zawodowej dietetyka.	
FŻ_K03	współpracy z innymi specjalistami w pracy zawodowej dietetyka.	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
FŻ_W01 FŻ_W02 FŻ_W03	egzamin pisemny	w
FŻ_U01 FŻ_U02 FŻ_U03	doświadczenia laboratoryjne/ sprawozdania z zajęć / praca pisemna	lab
FŻ_K01 FŻ_K02 FŻ_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Fizjologia układu pokarmowego i regulacja (nerwowa i hormonalna) jego funkcji. Funkcje metaboliczne wątroby.
w	Mechanizmy krótko- i długoterminowej kontroli łaknienia. Głód i sytość
w	Przemiana materii: podstawowa, ponadpodstawowa, całkowita i czynniki ją modyfikujące. Bilans energetyczny w organizmie
w	Białka - trawienie, wchłanianie, przyswajanie. Przemiany puli aminokwasów, cykl mocznikowy. Metabolizm białek
w	Białka - rola fizjologiczna, fizjologiczne uwarunkowania zapotrzebowania na białko. Bilans azotowy. Metaboliczne skutki nadmiaru i niedoboru białka
w	Tłuszcze - trawienie, wchłanianie. Metabolizm wolnych kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Fizjologiczna rola lipidów i lipoprotein osocza

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

w	Fizjologia tkanki tłuszczowej (białej i brązowej). Adipokiny. Fizjologiczne mechanizmy działania kwasów tłuszczowych w organizmie. Skutki nadmiaru i niedoboru lipidów w diecie.
w	Węglowodany - trawienie, wchłanianie, metabolizm. Hormonalna regulacja stężenia glukozy.
w	Węglowodany - rola fizjologiczna. Błonnik pokarmowy i jego frakcje, rola w ustroju. Indeks i ładunek glikemiczny. Indeks insulinowy.
w	Witaminy rozpuszczane w tłuszczach (A, D3, E, K) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, zapotrzebowanie, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w	Witaminy rozpuszczalne w wodzie (B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C,) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, zapotrzebowanie, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju
w	Składniki mineralne (makroelementy) – wapń (Ca), fosfor (P), magnez (Mg), potas (K), siarka (S), chlor (Cl) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w	Składniki mineralne (mikroelementy) – żelazo (Fe), cynk (Zn), miedź (Cu), mangan (Mn), Fluor (F), jod (J), selen (Se), chrom (Cr), Bor (B), kobalt (Co) - rola fizjologiczna, źródła pokarmowe, skutki ich niedoborów lub nadmiarów w ustroju.
w	Fizjologiczna rola wody w organizmie i zapotrzebowanie. Gospodarka wodno-mineralna i równowaga kwasowo- zasadowa ustroju człowieka.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
lab	Wpływ narządów zmysłów na regulację pobierania pokarmu.
lab	Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej, aktywność amylolityczna śliny.
lab	Procesy trawienne zachodzące w żołądku, aktywność enzymatyczna soku żołądkowego.
lab	Procesy trawienne zachodzące w dwunastnicy, aktywność enzymatyczna soku trzustkowego, działanie żółci.
lab	Podstawowa przemiana materii i czynniki ją modyfikujące. Zadania obliczeniowe.
lab	Ponadpodstawowa przemiana materii i czynniki ją modyfikujące. Zadania obliczeniowe.
lab	Gospodarka białkowa w ustroju.
lab	Gospodarka węglowodanowa w ustroju. Indeks i ładunek glikemiczny a glikemii poposiłkowa.
lab	Gospodarka lipidowa w ustroju. Wskaźniki lipidowe- zadania obliczeniowe.
lab	Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Ocena wysycenia organizmu witaminą C.
lab	Składniki mineralne. Ocena zawartości wybranych składników mineralnych w moczu jako informacja o wysyceniu nimi organizmu.
lab	Podstawowa antropometryczna ocena stanu odżywienia.

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

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

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

Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	29
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Fizjologia żywienia, Hanna Krauss, Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.
2	Ganong W.F., Fizjologia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2017,
3	Gawęcki J., Hryniewicz L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2017.
4	Keller, JS: Podstawy fizjologii żywienia, Wyd. SGGW, Warszawa, 2000
5.	Kokot F., Kokot E. Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej. Wyd. PZWL, Warszawa 2013.
6.	Konturek S. (red.) Podstawy fizjologii człowieka. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2010.
7.	Składniki mineralne. Metabolizm i funkcje – zapotrzebowanie i źródła – niedobór i nadmiar – wzbogacanie i suplementacja – interakcje. Pod Redakcją Marioli Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2020.
8.	Traczyk W, Trzebski A. Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej Wyd, PZWL, Warszawa, 2015.
9.	Traczyk W. Fizjologia człowieka w zarysie , Wyd. PZWL, 2021
10.	Witaminy pod red. M. Friedrich, Wyd. ZUT, Szczecin, 2016.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy dietetyki
	w języku angielskim	Basics of dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_19
	studia niestacjonarne	DN_19
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. Dariusz Włodarek; mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę

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

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
POD_W01	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia w zdrowiu i chorobie.	DŻ_W02
POD_W02	rodzaje diet oraz ich zastosowanie	
POD_W03	wpływ sposobu żywienia na zdrowie i profilaktykę chorób dietozależnych	DŻ_W01 DŻ_W02
Umiejętności - potrafi:		
POD_U01	dobrać właściwą dietę do stanu fizjologicznego i zdrowotnego pacjenta	DŻ_U02
POD_U02	opracowywać pod względem jakościowym i ilościowym wybrane diety w profilaktyce i terapii wybranych chorób.	DŻ_U02 DŻ_U09
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
POD_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy dotyczącej diet leczniczych	DŻ_K01 DŻ_K05
POD_K02	odpowiedzialnego planowania zbilansowanych diet z uwzględnieniem aktualnej wiedzy naukowej	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
POD_W01 POD_W02 POD_W03	egzamin pisemny	w
POD_U01 POD_U02	kolokwium, opracowanie jadłospisów, praca pisemna	ćw.
POD_K01 POD_K02	praca grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do przedmiotu. Rodzaje diet leczniczych. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Charakterystyka diety podstawowej.
w	Dieta ubogoresztkowa i bogatoresztkowa - zasady, dobór produktów i technik kulinarnych, zastosowanie.
w	Dieta łatwo strawna. Diety o zmienionej konsystencji - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Dieta bogatobiałkowa i nisko-białkowa - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Diety ubogoenergetyczne - zasady, dobór produktów i technik, zastosowanie.
w	Żywnienie w niedowadze i wyniszczeniu - zasady, dobór produktów i technik.
Forma zajęć³ – laboratoria	
ćw.	Wprowadzenie do przedmiotu. Charakterystyka diety podstawowej - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.

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

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

ćw.	Dieta ubogoresztkowa i bogatoproteinowa. Opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Dieta łatwo strawna i diety o zmienionej konsystencji -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych i dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu..
ćw.	Dieta bogatoproteinowa i niskoproteinowa - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Diety ubogoproteinowe - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.
ćw.	Żywność w niedowadze i wyniszczeniu - opracowanie jakościowych i ilościowych wytycznych. Opracowanie przykładowego jadłospisu.

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, pokaz z objaśnieniem, dyskusja, wykonywanie i obserwacja oceny przykładów (przypadków), opracowywanie jadłospisów	

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J. Włodarek D. 2015. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa..
2	Grzymisławski M. (red) (2019) Dietetyka kliniczna. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa
3	Bujko J. 2015. Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
4	Małgorzewicz S. (red.) (2020): Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Czelej, Lublin
5	Gawęcki J. (red.). 2022.Żywność człowieka t.1. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Ibuk Libra, Warszawa.
6	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa.

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
7	Lange E., Włodarek D. 2023. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa.
8	Skrzypek M., Kulik T.B. 2016. Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym. Wydawnictwo KUL, Lublin.
9	Ostrowska L. (2020). Dietetyka Kompedium. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa
10	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Podstawy żywienia zbiorowego
	w języku angielskim	Basics of collective nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_20
	studia niestacjonarne	DN_20
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut, Mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: anatomia i fizjologia człowieka, chemia, podstawy żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zasadami organizacji i funkcjonowania żywienia zbiorowego oraz podstawami planowania, przygotowywania i dystrybucji posiłków w różnych typach zakładów gastronomicznych i żywieniowych.
C2	Kształtowanie umiejętności stosowania zasad racjonalnego żywienia, higieny i bezpieczeństwa żywności z żywienia zbiorowym. a także rozwijanie odpowiedzialności zawodowej i umiejętności pracy zespołowej.
C3	Rozwijanie odpowiedzialności zawodowej i umiejętności pracy zespołowej w kontekście roli żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia publicznego

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PZZ_W01	zasady racjonalnego żywienia i planowania jadłospisów dla różnych grup konsumentów (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze).	DŻ_W02 DŻ_W04
PZZ_W02	podstawy technologii gastronomicznej i obróbki żywności z uwzględnieniem wymagań higienicznych, sanitarnych i prawnych obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego (HACCP, GMP, GHP).	DŻ_W02 DŻ_W06 DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
PZZ_U01	zaplanować prosty jadłospis dla różnych grup konsumentów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i normami żywieniowymi.	DŻ_U02 DŻ_U09
PZZ_U02	dobierać surowce i metody obróbki w celu zachowania wartości odżywczej potraw	DŻ_U03 DŻ_U08
PZZ_U03	wykonać podstawową dokumentację związaną z organizacją żywienia zbiorowego	DŻ_U02 DŻ_U08 DŻ_U09
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZZ_K01	pracy zespołowej i skutecznej komunikacji w środowisku zawodowym.	DŻ_K02 DŻ_K05
PZZ_K02	regularnego uaktualniania wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, wykorzystywanej w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K01 DŻ_K02
PZZ_K03	do popularyzacji wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZZ_W01 PZZ_W02	egzamin pisemny	w.
PZZ_U01 PZZ_U02 PZZ_U03	zadania problemowe / opracowanie jadłospisu / prezentacja multimedialna	ćw.
PZZ_K01 PZZ_K02 PZZ_K03	ocena aktywności na ćwiczeniach / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do żywienia zbiorowego: Definicja i klasyfikacja zakładów żywienia zbiorowego (otwarte, zamknięte). Rola żywienia zbiorowego w systemie ochrony zdrowia i profilaktyce żywieniowej. Specyfika żywienia zbiorowego w Polsce i UE
w	Podstawy prawne funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego: Prawo żywnościowe i sanitarne. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności: HACCP, GMP, GHP, ISO 22000. Odpowiedzialność prawna i dokumentacja.
w	Organizacja zakładu żywienia zbiorowego: Struktura organizacyjna zakładu. Podział pomieszczeń i ciągi technologiczne. Ergonomia i bezpieczeństwo pracy.
w	Proces technologiczny w żywieniu zbiorowym: Przyjęcie surowca, magazynowanie, obróbka wstępna i właściwa. Metody utrwalania i regeneracji potraw (cook-chill, cook-freeze, sous-vide). Minimalizacja strat żywieniowych.

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

w	Planowanie żywienia w zakładach zbiorowych: Normy żywienia i zapotrzebowanie żywieniowe grup populacyjnych. Zasady bilansowania jadłospisów. Dieta podstawowa i modyfikowana w żywieniu zbiorowym.
w	Jakość i bezpieczeństwo żywności: Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Postępowanie w sytuacjach kryzysowych (zatrucia pokarmowe).
w	Logistyka i gospodarka magazynowa: Zasady magazynowania surowców i półproduktów. Gospodarka zapasami, FIFO, FEFO. Kontrola jakości dostaw.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza struktury zakładu żywienia zbiorowego: Studium przypadku wybranego obiektu (szpital, szkoła, DPS). Identyfikacja ciągów technologicznych.
ćw.	Projektowanie jadłospisu zbiorowego: Układanie jadłospisu dekadowego / tygodniowego. Bilansowanie energetyczne i odżywcze.
ćw.	Ocena wartości odżywczej posiłków: Obliczenia przy użyciu programów dietetycznych. Analiza makro- i mikroskładników
ćw.	Dobór technologii produkcji potraw: Ocena wpływu obróbki na jakość żywnościową i sensoryczną.
ćw.	Kalkulacja kosztów żywienia: Obliczanie kosztu porcji i jadłospisu. Optymalizacja kosztów.
ćw.	Dokumentacja zakładu żywienia: Karty technologiczne, receptury, instrukcje sanitarne.
ćw.	Bezpieczeństwo żywności – analiza zagrożeń: Identyfikacja CCP. Tworzenie prostych kart HACCP.
ćw.	Kontrola jakości surowców i produktów: Ocena organoleptyczna. Analiza etykiet i dokumentacji.
ćw.	Projekt zespołowy: Opracowanie kompleksowego projektu organizacji żywienia dla wybranej placówki.

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / analiza literatury naukowej	

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	45	27	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	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	60	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
2	Tauber R., Żywnienie dietetyczne we współczesnej gastronomii, 2016, Poznań
3	Ciborowska H., Rudnicka A. (red.) Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, 2021, PZWL
4	Grzymisławski M., Moszak (red.) Żywnienie człowieka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2022, PWN
5	Gawęcki J., Grzymisławski M., Moszak M., Żywnienie człowieka T.1-3: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu oraz Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2023, PWN
6	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności, 2020, PZWL
7	Gertig H., Przybyśławski J., Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu, 2012, PZWL

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Komputerowy system wspomagania w żywieniu
	w języku angielskim	The computer-assisted nutrition system
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_21
	studia niestacjonarne	DN_21
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk, mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Laboratoria	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	Laboratoria	zaliczenie na oceną
-----------------------------	-------------	---------------------

Wymagania wstępne
Umiejętność obsługi komputera, smartfonu, swobodne wykorzystywanie sieci Internet oraz wiedzy z zakresu tworzenia diety

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie studentom aplikacji i możliwości jakie one oferują w celu wsparcia przy tworzeniu diet i jadłospisów
C2	Zapoznanie z programami specjalistycznymi wykorzystywanymi w praktyce dietetyka
C3	Umiejętność przeprowadzenia analizy wyników wygenerowanych poprzez dedykowane programy komputerowe

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
KSW_U01	wykorzystywać specjalistyczne programy dietetyczne oraz bazy danych do planowania żywienia, analizy i interpretacji danych oraz dokumentowania działań zawodowych w pracy dietetyka.	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
KSW_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki, niezbędnej do samorozwoju oraz podejmowania działań edukacyjnych, w tym na rzecz społeczeństwa, promujących racjonalne żywienie i zdrowy styl życia	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
KSW_U01	ocena projektów indywidualnych lub grupowych	lab.
KSW_K01	obserwacja pracy studenta podczas zajęć, przygotowania do zajęć i terminowości oddawania projektów	lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – laboratoria	
lab	Przegląd żywieniowych programów komputerowych.
lab	Praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz I. Studium przypadku
lab	Praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz II. Studium przypadku
lab	Praca w specjalistycznym programie komputerowym - cz III . Porównanie funkcjonalności analizowanych programów.
lab	Mobilne aplikacje wspierające proces tworzenia i kontroli stosowanej diety dla osób nie będących specjalistami w dziedzinie dietetyki. Przegląd i praca z wybranymi aplikacjami. Porównanie funkcjonalności.
lab	Zastosowanie programów komputerowych do sporządzania dokumentacji działań dietetycznych i przygotowywania raportów

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, dyskusja, analiza przypadku, metoda projektów, praca z programami komputerowymi

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	12	18	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

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

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	Instrukcje do użytkowania programów dietetycznych
2	Artykuły naukowe z zakresu systemów informatycznych w żywieniu.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
	w języku angielskim	Law and economics in healthcare
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_22a
	studia niestacjonarne	DN_22a
Typ przedmiotu	Obowiązkowy	
	Obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

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

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

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

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PEOZ_W01	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz uwarunkowania prawne i ekonomiczne prowadzenia działalności leczniczej, w tym działalności dietetyka	DŻ_W13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PEOZ_K01	do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, z uwzględnieniem prawnych i finansowych aspektów działalności leczniczej w Polsce	DŻ_K10
PEOZ_K02	pogłębiania wiedzy w zakresie prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	DŻ_K10

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

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

Metody dydaktyczne
prezentacja multimedialna, pokaz z objaśnieniami, dyskusja

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Wybrane akty prawne
2	Sienkiewicz Z., Fidecki W., Wysokiński M., Sienkiewicz P. 2018. Wybrane aspekty zdrowia i choroby współczesnego człowieka. Wyd. Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, Warszawa.
3	Szponar L., Cioka J. 2005. Suplementacja a zdrowie człowieka/ Wyd. IŻŻ, Warszawa.
4	Konstytucyjny obowiązek zapewnienia szczególnej opieki zdrowotnej dzieciom, kobietom ciężarnym, osobom niepełnosprawnym i osobom w podeszłym wieku przez władze publiczne.
5	Wołoszyn-Cichoń A. 2017. Constitutional Duty of Providing High-Quality Health Care for Children, Pregnant Women, Disabled People and Elderly People by Public Authorities. Annales UMCS, Sectio G, 64, 225-241. DOI: 10.17951/g.2017.64.1.225.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Aspekty prawne w żywieniu człowieka
	w języku angielskim	Legal aspects in human nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_22b
	studia niestacjonarne	DN_22b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

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

Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu podstaw prawa	

Cele przedmiotu	
C1	Dostarczenie wiedzy o prawnych aspektach żywienia człowieka z uwzględnieniem prawa żywnościowego

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
APŻ_W01	znaczenie przepisów prawa z zakresu żywienia człowieka, z uwzględnieniem prawa żywnościowego, dla prawidłowego funkcjonowania systemu społecznego i bezpieczeństwa jednostki	DŻ_W11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
APŻ_K01	samodzielnego kształcenia się i systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu prawa w żywieniu człowieka z uwzględnieniem prawa żywnościowego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych

APŻ_W01	zaliczenie ustne	w
APŻ_K01	aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w

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

Metody dydaktyczne
Wykład konwencjonalny, pokaz z objaśnieniem, dyskusja dydaktyczna

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Akty prawne krajowe i unijne
2	Korzycka M., Wojciechowski P. 2017. System Prawa Żywnościowego. Wolters Kluwer, Warszawa.
3	Łobos-Kotowska D., Gała P. 2019. Współczesne problemy prawa rolnego i żywnościowego [II]. Wyd. Uniwersytet Śląski ; IBUK Libra.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka angielskiego II
	w języku angielskim	English Language II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_23a
	studia niestacjonarne	DN_23a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie A2+/B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2+/B1.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
LA2_W01	Student posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu języka angielskiego ogólnego oraz specjalistycznego, umożliwiającą rozumienie terminologii branżowej na poziomie B1.	DŻ_W01
LA2_W02	Student zna i rozumie struktury leksykalno-gramatyczne języka angielskiego niezbędne do analizy tekstów oraz do komunikacji w kontekście akademickim, zawodowym oraz codziennym na poziomie B1.	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
LA2_U01	Student potrafi komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku angielskim na poziomie B1.	DŻ_U13
LA2_U02	Student potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie B1 w zakresie języka codziennego oraz specjalistycznego.	DŻ_U13
LA2_U03	Student potrafi przedstawić wypowiedź ustną na temat związany ze swoją specjalnością oraz na tematy ogólne na poziomie B1.	DŻ_U04
LA2_U04	Student potrafi przeczytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LA2_K01	Student jest gotowy do uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01 DŻ_K02
LA2_K02	Student jest gotowy do kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LA2_W01 LA2_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LA2_U01 LA2_U02 LA2_U03 LA2_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LA2_K01 LA2_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Wprowadzenie do sposobów wyrażania przeszłości – użycie struktur w kontekście komunikacyjnym (opisywanie doświadczeń, wydarzeń oraz dotychczasowej edukacji).
ćw.	Słownictwo anatomiczne – części ciała oraz nazewnictwo okolic topograficznych i jam ciała; formułowanie wypowiedzi opisowych.
ćw.	Opis układów organizmu człowieka (szkieletowo-mięśniowego, krwionośnego, pokarmowego) – opisywanie funkcji i narządów z naciskiem na komunikatywność wypowiedzi.
ćw.	Rozszerzenie zagadnień dotyczących układu trawiennego – organy, współdziałanie z innymi układami, enzymy trawienne, hormony oraz rola jelit jako „drugiego mózgu”; rozwijanie umiejętności objaśniania procesów.

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

ćw.	Czasowniki modalne – wyrażanie prawdopodobieństwa, możliwości i ich braku, wnioskowanie oraz dedukcja; stosowanie poprawnych struktur gramatyczno-leksykalnych w wypowiedziach ustnych i dyskusjach.
ćw.	Prezentacja wybranych przez studentów zagadnień oraz dyskusje o tych tematach.
ćw.	Dłuższe teksty dydaktyczne i autentyczne/filmy na tematy zawodowe – omawianie treści, streszczanie, sporządzanie notatek.
ćw.	Wprowadzenie narzędzi wspomagających rozumienie tekstów specjalistycznych (słowniki, translatory) – rozwijanie samodzielności w pracy z materiałem fachowym.

Metody dydaktyczne	
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.	

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

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

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego II
	w języku angielskim	German Language II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_23b
	studia niestacjonarne	DN_23b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Renata Jóźwiak

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, projekty, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka niemieckiego na poziomie A2+/B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem niemieckim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2+/B1.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LN2_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie B1.	DŻ_U13
LN2_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LN2_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LN2_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LN2_W01 LN2_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LN2_U01 LN2_U02	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LN2_K01 LN2_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Czasy Perfekt i Präteritum -wprowadzenie do sposobów wyrażania przeszłości – użycie struktur w kontekście komunikacyjnym (opisywanie doświadczeń, wydarzeń z życia oraz dotychczasowej edukacji).
ćw.	Słownictwo anatomiczne – poszerzanie słownictwa na temat części ciała; formułowanie prostych wypowiedzi opisowych.
ćw.	Żywnienie - powody otyłości wśród młodzieży, pytania dotyczące własnego stylu życia; pomysł na zdrową przekąskę. Prezentacja na forum grupy z naciskiem na komunikatywność wypowiedzi: własny przepis na zdrowy posiłek.
ćw.	Przedstawianie się i nawiązanie kontaktu w nowym miejscu pracy – ćwiczenia w mówieniu; pisanie życiorysu, pytania o datę urodzenia, szkołę, gdzie uczył się / odbywa praktykę zawodową, jakie zna języki obce oraz czym się interesuje, przedstawienie krótko swojego życiorysu zawodowego.
ćw.	Opis domu /mieszkania i jego położenie . Słownictwo związane z urządzeniem pokoju, kuchni. Użycie rzeczowników i zaimków w celowniku.
ćw.	Czasowniki modalne – wyrażanie prawdopodobieństwa, możliwości i ich braku, wnioskowanie oraz dedukcja; stosowanie struktur w wypowiedziach ustnych i dyskusjach.

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

ćw.	Prezentacja wybranych przez studentów zagadnień oraz dyskusje o tych tematach – formułowanie wypowiedzi. Mówienie o znanych produktach, nawykach zakupowych i żywieniowych, rozumienie tekstu ze słuchu.
ćw.	Dłuższe teksty dydaktyczne i autentyczne/filmy na tematy zawodowe – omawianie treści, streszczanie, sporządzanie notatek.
ćw.	Praca z tekstem prasowym: mówienie o problemach społecznych (m.in. o zaburzeniach odżywiania) na podstawie wybranego tekstu, dyskusja.
ćw.	Wprowadzenie narzędzi wspomagających rozumienie tekstów specjalistycznych (słowniki, translatory) – rozwijanie samodzielności w pracy z materiałem fachowym.

Metody dydaktyczne	
Dialogi sytuacyjne, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu; praca z tekstem czytany i słuchany; zadania gramatyczno-leksykalne; prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych; praca indywidualna w domu.	

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka hiszpańskiego II
	w języku angielskim	Spanish Language II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_23a
	studia niestacjonarne	DS_23a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Justyna Kowalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka hiszpańskiego na poziomie A2+/B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do posługiwania się językiem hiszpańskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie A2+/B1.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LH2_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie B1.	DŻ_U13
LH2_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LH2_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LH2_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LH2_W01 LH2_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LH2_U01 LH2_U02 LH2_U03 LH2_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LH2_K01 LH2_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach wg poniższych kryteriów	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Ćwiczenia	
ćw.	Zarządzanie wolnym czasem i formy spędzania wolnego czasu, zainteresowania i pasje studenta, podróże, sport.
ćw.	Omówienie sposobów wyrażania przeszłości. Czas Pretérito Perfecto, Pretérito Indefinido oraz Pretérito Imperfecto.
ćw.	Czytanie i rozumienie ogłoszeń o pracę. Tworzenie CV. Pisanie listu motywacyjnego.
ćw.	Prowadzenie rozmowy kwalifikacyjnej, określanie własnej osobowości, wartości i mocnych stron. Opowiadanie swojej trajektorii zawodowej oraz przebiegu edukacji. Wypowiedź ustna.
ćw.	Elementarne zachowania interkulturowe na obszarze krajów hiszpańskojęzycznych.
ćw.	Znajomość słownictwa i struktur językowych umożliwiających opis struktury organizacyjnej firmy, przedstawienie profilu działalności oraz nazwanie i omówienie podstawowego sprzętu biurowego w kontekście zawodowym.
ćw.	Verbos de cambio – wyrażanie zmian stanu, cech i sytuacji życiowej .
ćw.	Zarządzanie wolnym czasem i formy spędzania wolnego czasu, zainteresowania i pasje studenta, podróże, sport.

Metody dydaktyczne
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
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	Dorado Debeza, M. D.; Márquez Sánchez, C. D.; Ramos Gómez, E.; Uclés Sánchez, F. J., <i>Talentos. Clases de español profesional A1–B1</i> , Difusión / LektorKlett, 2024.
2	Diz T., Infante J., Vázquez S., <i>Arriba</i> , Editnos, 2023.
3	Vargas D., <i>Vocabulario en acción</i> , DRACO, 2023.
4	Fernández J., Fernández Jódar R., Pascual López X., <i>Praktyczna gramatyka języka hiszpańskiego</i> , Wydawnictwo DRACO, 2019.
5	Artykuły z Internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online.

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Wychowanie fizyczne II
	w języku angielskim	Physical Education
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_24
	studia niestacjonarne	DN_24
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

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

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

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie z metodami treningu sportowego jako elementu promocji zdrowia
C2	Doskonalenie umiejętności ruchowych pozwalających na uczestniczenie w zajęciach wychowania fizycznego
C3	Kształtowanie aktywnej postawy wobec kultury fizycznej jako integralnej części osobowości zdolnej i gotowej do promocji zdrowia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
WF2_U01	zastosować ćwiczenia fizyczne w doskonaleniu wybranych cech motorycznych	

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
WF2_U02	zastosować ćwiczenia ogólnorozwojowe i specjalistyczne w promocji zdrowia	DŻ_U04
WF2_U03	wykorzystać testy sprawności fizycznej w promocji prozdrowotnego stylu życia	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
WF2_K01	poczucie odpowiedzialności za wykonywanie powierzonych zadań	DŻ_K05
WF2_K02	odpowiedzialności za zdrowie własne i innych w czasie wykonywania powierzonych zajęć	DŻ_K01 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
WF2_U01 WF2_U02 WF2_U03	obserwacja podczas zajęć obowiązkowych i dodatkowych, sprawdzian i testy sprawności specjalnej	ćw
WF2_K01 WF2_K02	obserwacja aktywności studenta podczas zajęć, zawodów, przydzielonych indywidualnych zadań	ćw

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw.	Zajęcia organizacyjne -regulamin zajęć, BHP na zajęciach wychowania fizycznego, zawodach, obozach sportowych i informacje o KU AZS.
ćw.	Piłka siatkowa odbicia piłki sposobem górnymi dolnym- ćwiczenia w formie ścisłej w dwójkach i trójkach.
ćw.	Piłka siatkowa zagrywka tenisowa ćwiczenia w formie ścisłej.
ćw.	Piłka siatkowa- technika, taktyka- fragmenty gry , gra właściwa, przepisy gry.
ćw.	Koszykówka- doskonalenie rzutu do kosza po kozłowaniu i podaniu- koordynacja wzrokowo ruchowa.
ćw.	Koszykówka- doskonalenie kozłowania i podań- sprawność specjalna .
ćw.	Koszykówka- taktyka indywidualna i zespołowa, doskonalenie obrony, ataku fragmenty gier. Gra szkolna. Sędziowanie- kształtowanie szybkości zwinności orientacja na boisku.
ćw.	Unihokej- poruszanie się po boisku- podania i przyjęcia krążka- zręczność i koordynacja wzrokowo ruchowa.
ćw.	Gra z wykorzystaniem poznanych elementów zapoznanie z przepisami gry.
ćw.	Gra właściwa sędziowanie.
ćw.	Ćwiczenia wzmacniające mm RR na ławeczce prostej, skośnej z hantlami, sztangą, modlitewnik.
ćw.	Ćwiczenia wzmacniające mm klatki piersiowej: wyciskanie sztangi w leżeniu na ławeczce prostej, skośnej.
ćw.	Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg i pośladków: wspięcia, wstępowanie z obciążeniem i bez obciążenia, półprzysiady, przysiady.
ćw.	Ćwiczenia budujące masę mięśniową.
ćw.	Ćwiczenia spalające tkankę tłuszczową.

Metody dydaktyczne
opis, pokaz ,objaśnienie, ćwiczenia ruchowe , dyskusja dydaktyczna , samodzielne rozwiązywanie problemów metodycznych i organizacyjnych

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do zajęć – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	18	30	18
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.
2	Aktualne przepisy gier: PZPN, PZPR, PZPS, PZPKosz, PZTS
3	Wskazówki do ćwiczeń z fizjologii wysiłku fizycznego Warszawa 1997
4	Henryk Sozański Podstawy Teorii Treningu 1993

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa I wprowadzająca
	w języku angielskim	Professional practice I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_25
	studia niestacjonarne	DN_25
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		1
Semestr studiów		2
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	180	180	6	6	6	6

Forma zaliczenia przedmiotu	praktyka zawodowa	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-------------------	---------------------

Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, surowców i produktów żywnościowych, ogólnej technologii żywności, podstaw dietetyki.	
Orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przepstępów na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym).	

Cele przedmiotu	
C1	Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu studiowanego kierunku: dietetyka i żywienie zbiorowe.
C2	Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka w wybranych placówkach żywienia zbiorowego z uwzględnieniem nabycia nawyków dokumentowania pracy i komunikacji z personelem.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Praktyka w zakładzie produkującym żywność, realizującym żywienie zbiorowe		
Umiejętności - potrafi:		
PZ1_U01	wykonywać i opisywać proste czynności organizacyjne i techniczne związane z funkcjonowaniem placówki żywienia zbiorowego z uwzględnieniem procesów związanych z przygotowaniem, dystrybucją i kontrolą jakości posiłków	DŻ_U08
PZ1_U02	identyfikować stanowiska pracy dietetyka i zakres ich obowiązków w danej placówce	DŻ_U02
PZ1_U03	przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania czynności zawodowych dietetyka	DŻ_U014
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ1_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia osób zdrowych i chorych, z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny w obróbce żywności	DŻ_K01
PZ1_K02	aktywnej współpracy w zespole z zachowaniem zasad etycznych w tym tajemnicy zawodowej	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ1_U01 PZ1_U02 PZ1_U03 PZ1_K01 PZ1_K02	Dziennik praktyk zawodowych Uszczegółowiony harmonogram praktyki Uszczegółowiony program praktyki zawodowej Przebieg praktyki zawodowej – ocena	praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia - praktyka	
praktyka	Praktyka wprowadzająca w placówce żywienia zbiorowego (typu otwartego lub zamkniętego). Praktyka zawodowa I obejmuje: • strukturę i zasady funkcjonowania jednostki przyjmującej (regulacje prawne); • organizację działu żywienia • zasady prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem • systemy kontroli i zarządzania jakością w placówce • specyfikę pracy dietetyka w jednostce przyjmującej

Metody dydaktyczne
obserwacja, pokaz, pogadanka, instruktaż, wykonywanie zadań pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą lub inną osobą prowadzącą zajęcia, realizowane w formie praktyk zawodowych - łączna liczba godzin w semestrze	180	180	180	180
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	180	180	180	180
Summaryczna 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.	Kmiołek A. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP, Warszawa, 2017.
2.	Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016
3.	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.
4.	Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. Ebook.
5.	Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Mikrobiologia ogólna i żywności
	w języku angielskim	General and food microbiology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_26
	studia niestacjonarne	DN_26
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii

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

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
MOZ_W01	pojęcia mikrobiologii ogólnej i żywności oraz rolę drobnoustrojów w środowisku żywności	DŻ_W06
MOZ_W02	charakterystyki głównych grup mikroorganizmów istotnych dla żywności oraz typowe miejsca ich bytowania i źródła zanieczyszczeń	
Umiejętności - potrafi:		
MOZ_U01	zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych,	DŻ_U06
MOZ_U02	interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska żywności	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
MOZ_K01	ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i innych z uwzględnieniem zasad BHP realizując powierzone zadania	DŻ_K03,
MOZ_K02	dostrzegania zagrożeń zdrowotnych związanych z jakością mikrobiologiczną surowców, produktów spożywczych oraz do podejmowania działań zapobiegawczych.	DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
MOZ_W01 MOZ_W02	egzamin	w
MOZ_U01 MOZ_U02	doświadczenia laboratoryjne, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania), praca pisemna	lab
MOZ_K01 MOZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii.
w	Miejsce drobnoustrojów w świecie organizmów żywych. Szczególne cechy drobnoustrojów
w	Charakterystyka systematyczna, morfologiczna i fizjologiczna prokariotów i eukariotów ważnych w mikrobiologii żywności.
w	Wpływ czynników środowiska zewnętrznego i wewnętrznego na wzrost drobnoustrojów. Wpływ drobnoustrojów na środowisko żywności.
w	Oddziaływanie między drobnoustrojami.
w	Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych i zwierzęcych
w	Metody niszczenia drobnoustrojów.
w	Drobnoustroje patogenne jako przyczyna zatruc pokarmowych.
Forma zajęć³ – laboratorium	
lab	Wypożyczenie laboratorium mikrobiologicznego. Przepisy BHP obowiązujących na zajęciach z mikrobiologii. Pożywki, technika posiewów i metody hodowli drobnoustrojów.
lab	Morfologia i fizjologia bakterii, drożdży i pleśni ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
lab	Wykorzystanie metod barwienia w diagnostyce drobnoustrojów.
lab	Metody liczenia drobnoustrojów. Mikroflora wody, powietrza, gleby i opakowań.
lab	Mikroflora surowców i żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
lab	Wykorzystanie metod wskaźnikowych i hodowlanych liczenia drobnoustrojów w ocenie stanu

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

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

	sanitarno-higienicznego żywności.
lab	Wpływ środków konserwujących na wzrost grzybów i bakterii w żywności.

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Schlegel H.G. 2005. Mikrobiologia ogólna. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
2	Nicklin J. Graeme-Cook K., Killington R. 2006. Krótkie Wykłady. Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
3	Różalski A. 2007. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej: skrypt dla studentów biologii. Cz. 1. Teoretyczna. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
4	Różalski A. 2007. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej: skrypt dla studentów biologii. Cz. 2. Praktyczna. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
5	Ziembińska A., Wiechetek A. 2010. Laboratorium mikrobiologiczne: wybrane ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i stosowanej. Wydawnictwo Politechniki Śląskiej, Gliwice.
6	Baj J., 2018. Mikrobiologia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Parazytologia
	w języku angielskim	Parasitology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_31
	studia niestacjonarne	DN_31
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu biologii	

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

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PAR_W01	podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii w tym morfologię i fizjologię pasożytów ze szczególnym uwzględnieniem pasożytów człowieka	DŻ_W05
PAR_W02	znaczenia dbałości o higienę produkcji żywności	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
PAR_U01	rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze,	DŻ_U06
PAR_U02	wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji)	
PAR_U03	ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów	DŻ_U07

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PAR_K01	komunikowania w sposób odpowiedzialny i etyczny informacji dotyczących zagrożeń pasożytniczych związanych ze spożywaniem surowców i produktów spożywczych	DŻ_K05

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

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

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do zajęć – łączna liczba godzin w semestrze	27	40	13	19

Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Niewiadomska K. 2001. Zarys parazytologii ogólnej. PWN, Warszawa..
2	Boroń-Kaczmarek A., Wiercińska-Drapała A. 2020. Choroby zakaźne i pasożytnicze, T. 1 i 2. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
3	Flisiak R. 2020. Choroby zakaźne i pasożytnicze. T. 1 i 2. Wydawnictwo Czelej, Lublin.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Metody oceny stanu odżywienia
	w języku angielskim	Methods for assessing nutritional status
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_28
	studia niestacjonarne	DN_28
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr hab. Zuzanna Goluch

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Wykład	15	9	1	1		
Laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	egzamin
	Laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Zrealizowanie treści z przedmiotów: Anatomia z fizjologią człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie metod oceny stanu odżywienia (antropometrycznych i laboratoryjnych) oraz ich praktycznego zastosowania.
C2	Poznanie instrumentarium antropometrycznego, technik antropometrycznych, programów komputerowych antropometrycznych, biologicznych norm odniesienia wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia osób zdrowych, chorych, niepełnosprawnych.
C3	Przedstawienie zależności pomiędzy stanem odżywienia a stanem zdrowia oraz skutków zaburzeń stanu odżywienia.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
MO_W01	antropometryczne i biochemiczne metody oceny stanu odżywienia i ich zastosowanie w zależności do etapu ontogenezy człowieka. podstawowe techniki i wskaźniki antropometryczne oraz parametry.	DŻ_W01 DŻ_W04
MO_W02	biochemiczne, testy przesiewowe mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia.	
MO_W03	prawidłowe wartości wskaźników antropometrycznych i referencyjne parametrów biochemicznych mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia.	
Umiejętności - potrafi:		
MO_U01	wykonać pomiary antropometryczne i składu komponentowego ciała w zależności do wieku pacjenta, stanu zdrowia, z wykorzystaniem profesjonalnego instrumentarium i oprogramowania.	DŻ_U01 DŻ_U05
MO_U02	wyliczyć wskaźniki stanu odżywienia, zinterpretować je oraz parametry biochemiczne i zaplanować działania korygujące.	
MO_U03	przeprowadzić przesiewowe (profilaktyczne) badania oceny stanu odżywienia wśród różnych grup ludności (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze, osoby niepełnosprawne).	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
MO_K01	stałej aktualizacji swojej wiedzy i umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia.	DŻ_K01 DŻ_K02
MO_K02	współpracy w zespole interdyscyplinarnym, w zespole żywieniowym w podmiotach leczniczych.	
MO_K03	do popularyzacji zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu antropometrycznych i biochemicznych wskaźników stanu odżywienia w pracy dietetyka.	

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
MO_W01 MO_W02 MO_W03	egzamin pisemny	w
MO_U01 MO_U02 MO_U03	ćwiczenia praktyczne, analiza i interpretacja wyników badań (antropometrycznych, biochemicznych), studium przypadku pacjenta	lab
MO_K01 MO_K02 MO_K03	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Definicja stanu odżywienia i zaburzeń odżywienia. Cel przeprowadzania oceny stanu odżywienia, klasyfikacja metod. Pojęcie antropometrii żywieniowej, punktów antropometrycznych, instrumentarium antropometrycznego i technik antropometrycznych.
w	Ocena składu komponentowego ciała.
w	Ocena stanu odżywienia na różnych etapach ontogenezy człowieka. Pojęcie wieku biologicznego i jego wyznaczniki. Norma rozwojowa jako biologiczny układ odniesienia. Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży.

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

w	Ocena stanu odżywienia osób starszych (chodzących, leżących) i niepełnosprawnych. Testy przesiewowe do wykrywania zaburzeń w rozwoju fizycznym u dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych (cel, metody, wskaźniki, interpretacja wyników). Wykorzystanie pomiarów antropometrycznych do prowadzenia prozdrowotnej edukacji żywieniowej w ramach profilaktyki żywieniowej.
w	Zaburzenia stanu odżywienia – niedożywienie. Definicja, podział, antropometryczne i biochemiczne kryteria rozpoznania. Skutki niedożywienia.
w	Zaburzenia stanu odżywienia – nadwaga i otyłość. Charakterystyka, kryteria rozpoznania, konsekwencje zdrowotne.
w	Wykorzystanie markerów biochemicznych w ocenie stanu odżywienia lipidami, białkami i węglowodanami.
w	Wykorzystanie markerów biochemicznych w ocenie stanu odżywienia witaminami i składnikami mineralnymi.

Forma zajęć³ – ćwiczenia

ćw.	Topografia ważniejszych punktów antropometrycznych. Postawa antropometryczna. Instrumentarium antropometryczne. Podstawowe pomiary antropometryczne cech somatycznych i ich interpretacja.
ćw.	Ocena budowy sylwetki, stanu odżywienia osób dorosłych, wskaźniki stanu odżywienia i ich interpretacja.
ćw.	Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży: pomiary antropometryczne, skład ciała, wskaźniki stanu odżywienia i ich interpretacja w siatkach centylowych. Ocena stanu odżywienia w programie komputerowym WHO Anthro oraz AnthroPlus. Analiza przypadków.
ćw.	Ocena składu komponentowego ciała metodami: 1) pomiarów 1, 3, 4, 7 i 10 fałdów skórno-tłuszczowych również z wykorzystaniem programu komputerowego Harpenden Skinfold Caliper Body Assessment Software, 2) bioimpedancji elektrycznej w układzie dipolarnym (ręka-ręka; noga-noga) i tetrapolarnym (w układzie ręka-noga) w pozycji stojącej i leżącej; 3) obliczeniowymi. Analiza przypadków i porównanie wyników z różnych metod i urządzeń.
ćw.	Ocena stanu odżywienia osób starszych, niepełnosprawnych, leżących. Rozpoznawanie niedożywienia metodami antropometrycznymi i biochemicznymi – analiza przypadków. Skale MNA, SGA, NRS,
ćw.	Analiza wyników badań biochemicznych pod kątem oceny stanu odżywienia – case study.
ćw.	Opracowanie scenariusza przebiegu pierwszej wizyty pacjenta w gabinecie dietetycznym i jego praktyczne wykonanie. Opracowanie formularza wywiadu medyczno-żywieniowego.

Metody dydaktyczne

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

Obciążenie pracą studenta

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

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

Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Antropologia a medycyna i promocja zdrowia pod red. A. Malinowskiego, B. Łuczka, J. Grabowskiej, T. 1- 4, Łódź, Wydaw. Uniw. Łódzkiego, 1996.
2	Bielicki T. Mały słownik antropologiczny. Warszawa: Wiedza Powszechna, 1976.
3	Dembińska-Kieć A., Naskalski J., Solnica B. (red.). Diagnostyka Laboratoryjna z elementami Biochemii Klinicznej. Wyd. IV, Edra Urban & Partner Wrocław, 2017.
4	Frączek B. i wsp. Dietetyka sportowa, PZWL, Warszawa, 2019.
5	Gołąb, S., Chrzanowska, M. Przewodnik do ćwiczeń z antropologii. (II) Akademia Wychowania Fizycznego im. Bronisława Czecha w Krakowie, 2005.
6	Grodziecki T, Kocemba J, Skalska A (red.) Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. Via Mecica. Gdańsk, 2006.
7	Grzymisławski M, Gawęcki J (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa, 2010.
8	Jarosz M. (Redakcja): Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ Warszawa, 2012.
9	Łaska-Mierzejewska, T. (Ed.). Ćwiczenia z antropologii (II). Warszawa, Akademia Wychowania Fizycznego Józefa Piłsudskiego, 2002.
10	Malinowski A., Bożilow W. Podstawy antropometrii. Metody, techniki, normy. Warszawa, PWN, 1997.
11	Marchewka A, Dąbrowski Z, Żołądź J. (red.) Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2013.
12	Ostrowska L., i wsp. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, 2023.
13	Przewodnik do ćwiczeń z antropologii (red.) S. Gołąb, M. Chrzanowska, AWF Kraków. Podręczniki i Skrypty, nr 2, 2002.
14	Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. UM Poznań, 2009.
15	Rogulska A. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu. Wyd. PZWL, Warszawa, 2010.
16	Solnica B. (red.), Diagnostyka laboratoryjna. PZWL, Warszawa, 2014.
17	Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Występowanie rozpoznawania. T1, PZWL, Warszawa, 2011
18	Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Występowanie rozpoznawania. T2, PZWL, Warszawa, 2012.
19	Wolański N. Rozwój biologiczny człowieka. Od poczęcia do śmierci Warszawa, PWN, 2018.
20	Woś H., Staszewska-Kwak A. Żywnienie dzieci. Centrum Zdrowia Dziecka, Warszawa, 2008

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia
	w języku angielskim	Nutritional education and health promotion
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_29
	studia niestacjonarne	DN_29
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut, Mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Wybrane zagadnienia z psychologii, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studentów do planowania, realizacji i oceny działań z zakresu edukacji żywieniowej oraz promocji zdrowia, ukierunkowanych na kształtowanie prozdrowotnych zachowań żywieniowych w różnych grupach populacyjnych.
C2	Rozwinięcie umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy żywieniowej, skutecznej komunikacji z odbiorcą działań edukacyjnych oraz doboru odpowiednich metod i narzędzi edukacyjnych, z uwzględnieniem zasad zdrowia publicznego, profilaktyki chorób dietozależnych i uwarunkowań społeczno-kulturowych.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
EŻP_W01	podstawowe pojęcia i założenia edukacji żywieniowej oraz promocji zdrowia, w tym ich rolę w profilaktyce chorób dietozależnych;	DŻ_W02 DŻ_W04 DŻ_W07
EŻP_W02	modele i strategie promocji zdrowia stosowane w zdrowiu publicznym oraz zasady planowania programów edukacji żywieniowej, w tym dobór treści, metod i narzędzi edukacyjnych;	DŻ_W04
EŻP_W03	zasady komunikacji zdrowotnej i przekazywania informacji żywieniowych różnym grupom odbiorców.	DŻ_W02 DŻ_W04
Umiejętności – potrafi:		
EŻP_U01	analizować potrzeby edukacyjne różnych grup populacyjnych w zakresie żywienia i zdrowia	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04
EŻP_U02	projektować i realizować proste działania edukacyjne z zakresu edukacji żywieniowej i promocji zdrowia w tym dobierać metody i narzędzia edukacyjne adekwatne do wieku, stanu zdrowia i możliwości odbiorców oraz oceniać skuteczność działań edukacyjnych i wprowadzać podstawowe modyfikacje	DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
EŻP_K01	odpowiedzialnego i etycznego prowadzenia działań edukacyjnych z zakresu edukacji żywieniowej i promocji zdrowia z poszanowaniem autonomii, przekonań i uwarunkowań kulturowych odbiorców edukacji;	DŻ_K01 DŻ_K02
EŻP_K02	promowania prozdrowotnych postaw w życiu zawodowym i społecznym, uwzględniając krytyczną ocenę informacji żywieniowych pojawiających się w mediach i przestrzeni publicznej.	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
EŻP_W01 EŻP_W02 EŻP_W03	pisemne zaliczenie	w
EŻP_U01 EŻP_U02	projekt zespołowy / zadania problemowe / prezentacja multimedialna	ćw.
EŻP_K01 EŻP_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do przedmiotu: Definicje i zakres pojęć / Rola dietetyka w promocji zdrowia / Edukacja żywieniowa w systemie ochrony zdrowia
w	Zdrowie i jego uwarunkowania: Biologiczne, społeczne i środowiskowe determinanty zdrowia / Styl życia a zdrowie / Zachowania prozdrowotne i ryzykowne.
w	Modele i teorie zmiany zachowań zdrowotnych
w	Promocja zdrowia w ujęciu zdrowia publicznego: Strategie promocji zdrowia / Profilaktyka pierwotna, wtórna i trzeciorzędowa / Programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie

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

w	Komunikacja w edukacji żywieniowej: Komunikacja interpersonalna / Język zaleceń żywieniowych / Budowanie relacji z odbiorcą / Edukacja żywieniowa w różnych grupach populacyjnych
w	Metody i narzędzia edukacji żywieniowej: Metody indywidualne i grupowe / Materiały edukacyjne (ulotki, plakaty, prezentacje) / Edukacja żywieniowa w mediach i Internecie
w	Ocena skuteczności działań edukacyjnych: Wskaźniki efektywności / Monitorowanie i ewaluacja programów / Znaczenie badań i feedbacku
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza potrzeb edukacyjnych: Identyfikacja problemów zdrowotnych i żywieniowych. / Praca na przykładach populacyjnych.
ćw.	Komunikacja z pacjentem / odbiorcą: Dietetyk jako promotor zdrowia. / Ćwiczenia z rozmowy edukacyjnej. / Formułowanie jasnych zaleceń.
ćw.	Tworzenie materiałów edukacyjnych: Projekt ulotki i/lub plakatu. / Dostosowanie treści do grupy docelowej.
ćw.	Planowanie programu edukacji żywieniowej: Cele, treści, metody, odbiorcy / Harmonogram działań Komunikowanie w procesie edukacji i promocji. Różne sposoby przekazywania wiedzy. Wpływ środków masowego przekazu na zwyczaje żywieniowe i styl życia.
ćw.	Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży: Scenariusz zajęć edukacyjnych. / Metody aktywizujące.
ćw.	Edukacja żywieniowa osób dorosłych i seniorów: Praca z różnymi poziomami motywacji. / Bariery zmiany nawyków.
ćw.	Analiza kampanii promocji zdrowia: Ocena przekazu i skuteczności. / Dyskusja i wnioski
ćw.	Podsumowanie. Prezentacja przygotowanych projektów programów edukacyjnych.

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / zadania problemowe / burza mózgów / projekt zespołowy / symulacje	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

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

Literatura podstawowa	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
2	Woynarowska B. (red.) Edukacja zdrowotna: podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, 2017 Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN
3	Woynarowska M., Woodal J., Hubley J., Copeman J. Promocja zdrowia w praktyce, 2025, Wydawnictwo Naukowe PWN
4	Ministerstwo Zdrowia / WHO (materiały i wytyczne wskazane przez prowadzącego)
5	Materiały dydaktyczne Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (NCEŻ)
6	Materiały wykładowe
7	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
Literatura uzupełniająca	
8	Świątkowska M., Psychologia żywienia. Podręcznik akademicki, 2023, Wydawnictwo SGGW

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Higiena i toksykologia żywności
	w języku angielskim	Hygiene and food toxicology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_30
	studia niestacjonarne	DN_30
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

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

Cele przedmiotu	
C1	Przedstawienie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych występujących w żywności oraz metod ich identyfikacji

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
HTZ_W01	pojęcia z zakresu higieny żywności i jej znaczenie dla zdrowia publicznego	DŻ_W07
HTZ_W02	zasady toksykologii żywności z uwzględnieniem podziału substancji toksycznych i ich wpływu na jakość zdrowotną żywności	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
HTZ_U01	ocenić cechy jakościowe surowców i produktów żywnościowych w kształtowaniu jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności oraz wykorzystywać systemy, metody i techniki analizy zagrożeń zdrowotnych	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
HTZ_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu aktualnych zagrożeń zdrowotnych surowców i produktów żywnościowych	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
HTZ_W01 HTZ_W02	egzamin	w
HTZ_U01	praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania), praca pisemna	lab
HTZ_K01 HTZ_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii, metody badań toksyczności substancji obcych.
w	Zasady ustalania dopuszczalnego dziennego pobrania oraz tolerancji substancji obcych.
w	Metabolizm ksenobiotyków w żywym organizmie.
w	Naturalne substancje toksyczne w żywności.
w	Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania.
w	Wybrane aspekty toksykologiczne stosowania dodatków do żywności.
w	Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych
w	WWA, PCB –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w	Dioksyny –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w	Toksyczne pierwiastki (Pb, Cd, Hg) – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w	Pierwiastki promieniotwórcze w żywności – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w	Zagrożenia biologiczne żywności. Bakterie chorobotwórcze. Intoksykacje i toksykoinfekcje.
w	Mykotoksyny –charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
w	Zasady higieny w przechowywaniu i przetwórstwie żywności
Forma zajęć³ – laboratorium	
lab	Podstawy badań toksykologicznych. Wyznaczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona.
lab	Identyfikacja barwników syntetycznych w produktach spożywczych.

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

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

lab	Szczawiany, jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności.
lab	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.
lab	Oznaczanie wybranych środków konserwujących w żywności.
lab	Przeciwutleniacze w żywności.
lab	Ocena skażenia warzyw azotanami i azotynami.
lab	Ocena skażenia metalami ciężkimi żywności
lab	Ocena skażenia pestycydami żywności.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	21	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	66	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kowalczyk S. 2016. Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa.
2	Gawęcki J. 2022. Żywnienie człowieka. T.1. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa.
3	Kołożyn – Krajewska D. (red.) 2019. Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
4	Gertig H., Przysławski J. 2015. Bromatologia - Zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, Warszawa.
5	Sikorski Z., Staroszczyk H. 2017. Chemia żywności, tom 1-2, PWN, Warszawa.
6	Ciborowska H., Rudnicka A. 2022. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
7	Kolarzyk E. 2016. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
8	Seńczuk W. 2020. Toksykologia współczesna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
9	Piotrowski J.K. 2006. Podstawy toksykologii : kompendium dla studentów szkół wyższych. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.
10	Brzozowska A. 2004. Toksykologia żywności: przewodnik do ćwiczeń. Wydaw. SGGW, Warszawa
11	Witczak A., Sikorski Z.E. 2007. Szkodliwe substancje w żywności: Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wydawnictwo Naukowe PWN ; IBUK Libra, Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia żywności I
	w języku angielskim	Food technology I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_31
	studia niestacjonarne	DN_31
Typ przedmiotu	Obowiązkowy	X
	Obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka, Dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	25	15	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	Wykład	egzamin
	Laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Ogólna technologia żywności

Cele przedmiotu
C1 Zapoznanie studentów z zasadami technologii surowców pochodzenia roślinnego oraz ich wpływem na jakość produktu.

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
TZ1_W01	zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy technologiczne wykorzystywane w przetwórstwie surowców roślinnych	DŻ_W06 DŻ_W07
TZ1_W02	przemiany zachodzące podczas przetwarzania surowców i produktów pochodzenia roślinnego	DŻ_W06
TZ1_W03	wpływ jakości surowca roślinnego na cechy produktu	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
TZ1_U01	analizować i interpretować przemiany zachodzące w trakcie procesów przetwórczych surowców roślinnych	DŻ_U07
TZ1_U02	wykonywać analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego	
TZ1_U03	definiować kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TZ1_K01	przestrzegania zasad kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności podczas jej produkcji	DŻ_K03

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TZ1_W01 TZ1_W02 TZ1_W03	egzamin	w
TZ1_U01 TZ1_U02 TZ1_U03	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
TZ1_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje.
w	Wiadomości wstępne o przedmiocie. Ziemniak jako surowiec w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków. Omówienie sposobu i warunków przechowywania ziemniaków w przemyśle spożywczym.
w	Smażone produkty ziemniaczane. Omówienie etapów produkcji chipsów i frytek, warunków procesu oraz stosowanych maszyn i urządzeń.
w	Produkcji cukru z buraków cukrowych. Omówienie etapów przetwarzania, stosowanych maszyn i urządzeń.
w	Produkcja i wykorzystanie ziarna zbóż. Wartość technologiczna ziarna. Technologia produkcji kasz.
w	Technologia przerobu ziarna na różne asortymenty mąk
w	Produkcja wyrobów makaronowych.
w	Produkty piekarskie – wymagania surowcowe, wytwarzanie ciasta i wypiek różnych asortymentów
w	Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego: owoce, warzywa, grzyby. Skład chemiczny owoców, warzyw i grzybów i ich znaczenie żywieniowe.
w	Produkcja soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw. Zagęszczane soki owocowe i warzywne. Produkcja koncentratu pomidorowego.

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

w	Technologia produkcji mrozonek, kiszonek, konserw i marynat. Produkcja win, miódów pitnych i pochodnych wina. Produkcja dżemów, marmolad i powideł. Owoce i warzywa wysycone cukrem. Owoce i warzywa mało przetworzone. Inne produkty owocowe i warzywne.
w	Koncentraty spożywcze – definicja i klasyfikacja. Metody otrzymywania koncentratów.
Forma zajęć³ – laboratorium	
lab.	Ocena jakości korzeni buraka cukrowego i jakości melasu.
lab.	Analiza ziemniaka, jako surowca w przetwórstwie spożywczym
lab.	Technologia produkcji wyrobów smażonych z ziemniaka. Określenie wpływu temperatury procesów termicznych na jakość produktów.
lab.	Technologia apertyzacji. Wpływ wybranych operacji i zabiegów technologicznych na jakość produktów.
lab.	Ocena wartości technologicznej mąk
lab.	Wypiek pieczywa –wpływ metody wytwarzania ciasta na jego jakość.
lab.	Technologia soków warzywnych. Ocena wpływu maceracji enzymatycznej i homogenizacji na konsystencję soków przecierowych.
lab.	Technologia koncentratów z pulp i przecierów

Metody dydaktyczne	
pokaz z objaśnieniem, wykład, prezentacja multimedialna, doświadczenia laboratoryjne	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	40	24	25	15
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	47	63	32	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Sadowska A. (red.): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.
2	Siwicki K., Skopińska-Różewska E., Świdorski F. (red.): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. SPW Edycja, Olsztyn 2004.
3	Świdorski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001.
4	Kołodziejczyk A.: Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa 2004.

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne
	w języku angielskim	Modern communication technologies
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_32
	studia niestacjonarne	DN_32
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr Mariusz Maciuk

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

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

Wymagania wstępne
Podstawowa umiejętność obsługi komputera, zaliczony przedmiot Technologie informacyjne

Cele przedmiotu	
C1	Rozwijanie umiejętności efektywnej komunikacji online
C2	Świadome i odpowiedzialne korzystanie z technologii komunikacyjnych
C3	Kształtowanie kompetencji w zakresie tworzenia profesjonalnych treści żywieniowych online
C4	Umiejętność doboru i wykorzystania narzędzi komunikacji internetowej służących zwiększaniu zasięgu i liczby potencjalnych klientów.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NNK_W01	zasady i możliwości wykorzystania nowoczesnych narzędzi komunikacji internetowej w pracy dietetyka w obszarze poradnictwa indywidualnego oraz promocji zdrowia.	DŻ_W11 DŻ_W12
NNK_W02	zasady tworzenia profesjonalnego wizerunku i prowadzenia działań marketingowych w internecie w zgodzie z prawem, ochroną zdrowia i zasadami etyki	DŻ_W11 DŻ_W12 DŻ_W13
Umiejętności - potrafi:		
NNK_U01	wykorzystać różne narzędzia komunikacji cyfrowej do celów poradnictwa dietetycznego.	DŻ_U04 DŻ_U10
NNK_U02	przygotować materiały promujące swoje usługi, świadomie buduje swój wizerunek w sieci przestrzegając jednocześnie zasad własności intelektualnej	DŻ_U04 DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NNK_K01	szanowania w swojej pracy prawo autorskie i czyjaś własność intelektualną.	DŻ_K05
NNK_K02	świadomego korzystania z dynamicznie rozwijających się technologii komunikacyjnych i informacyjnych oraz konieczności ciągłego podnoszenia swojej wiedzy w tym zakresie	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NNK_U01 NNK_U02	zadania praktyczne / mini projekty	ćw.
NNK_W01 NNK_W02 NNK_K01 NNK_K02	dyskusje problemowe / prezentowane postawy	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – laboratoria	
ćw.	Pojęcie komunikacji, rola komunikacji w społeczeństwie, Komunikacja werbalna, komunikacja wizualna. Warsztat z komunikacji interpersonalnej
ćw.	Zasady bezpiecznego wykorzystywania Internetu, zagrożenia i sposoby ich zapobiegania
ćw.	Narzędzia cyfrowe do zdalnej współpracy w sieci, wideorozmowy i praca na współdzielonych dokumentach, udostępnianie plików
ćw.	Zasady tworzenia treści marketingowych
ćw.	Identyfikacja wizualna firmy – aplikacje graficzne
ćw.	Social media w komunikacji
ćw.	Aplikacje do tworzenia i obróbki wideo

Metody dydaktyczne
Pokaz z objaśnieniem, prezentacja, Problem-Based Learning, zajęcia warsztatowe, dyskusje

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

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietetyka w medycynie stylu życia i długowieczności
	w języku angielskim	Nutrition in lifestyle medicine and longevity
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_33a
	studia niestacjonarne	DN_33a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	x
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	-	-
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studentów do rozumienia, analizy i praktycznego stosowania zasad żywienia w kontekście medycyny stylu życia oraz wspierania długowieczności i zdrowego starzenia się, z uwzględnieniem współczesnych dowodów naukowych i trendów prozdrowotnych.
C2	rozwijanie umiejętności krytycznego wykorzystania wiedzy żywieniowej w tworzeniu planów żywieniowych, promocji zdrowych nawyków oraz działań ukierunkowanych na profilaktykę chorób przewlekłych i wspieranie jakości życia na różnych etapach życia.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DwMS_W01	podstawowe pojęcia medycyny stylu życia i długowieczności oraz ich znaczenie w profilaktyce chorób przewlekłych w tym zależności między żywieniem, metabolizmem, funkcjami poznawczymi i procesem starzenia	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W04
DwMS_W02	determinanty zdrowego starzenia się, w tym czynniki biologiczne, psychologiczne, społeczne i środowiskowe;	DŻ_W01 DŻ_W04
DwMS_W03	współczesne wytyczne i dowody naukowe dotyczące zdrowego żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia w kontekście długowieczności z uwzględnieniem znaczenia personalizacji zaleceń dietetycznych i roli innowacyjnych narzędzi diagnostycznych	DŻ_W02 DŻ_W04
Umiejętności – potrafi:		
DwMS_U01	ocenić stan odżywienia i styl życia pacjenta oraz zidentyfikować czynniki ryzyka chorób przewlekłych	DŻ_U01 DŻ_U03
DwMS_U02	planować i wdrażać interwencje dietetyczne wspierające długowieczność i zdrowe starzenie się, w tym integrować zasady medycyny stylu życia w praktycznych zaleceniach dla różnych grup wiekowych;	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04
DwMS_U03	analizować przypadki kliniczne i proponować holistyczne strategie prewencyjne w oparciu o medycynę stylu życia	DŻ_U01 DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DwMS_K01	promowania zdrowego stylu życia wśród różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych i indywidualnych	DŻ_K01 DŻ_K02
DwMS_K02	rozwijania własnych kompetencji zawodowych w oparciu o aktualne badania naukowe i trendy w dietetyce i medycynie stylu życia	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DwMS_W01 DwMS_W02 DwMS_W03	praca zaliczeniowa	w.
DwMS_U01 DwMS_U02 DwMS_U03	studium przypadku / ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
DwMS_K01 DwMS_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Medycyna stylu życia – podstawy i znaczenie: Definicja i filary medycyny stylu życia / Rola dietetyka w podejściu holistycznym / Lifestyle medicine a system ochrony zdrowia
w	Biologia starzenia i długowieczności: Mechanizmy starzenia komórkowego / Stres oksydacyjny, stan zapalny, autofagia / Starzenie zdrowe vs. chorobowe
w	Błękitne strefy
w	Żywnienie jako kluczowy czynnik długowieczności: Modele żywieniowe sprzyjające długowieczności / Ograniczenie energii, post przerywany, rytm dobowy / Rola jakości diety / Składniki pokarmowe a długowieczność
w	Styl życia poza dietą: Aktywność fizyczna i długowieczność / Sen, stres i regeneracja / Cyfryzacja życia / Interakcje między elementami stylu życia

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

w	Personalizacja żywienia w medycynie stylu życia: Nutrigenomika i nutrigenetyka / Biomarkery zdrowia i starzenia / Nowe technologie i monitoring zdrowia
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena stylu życia i potencjału długowieczności: Analiza diety, aktywności, snu i stresu / Identyfikacja obszarów do interwencji
ćw.	Planowanie diety wspierającej długowieczność: Dobór modeli żywieniowych / Adaptacja do wieku i stanu zdrowia
ćw.	Krytyczna analiza trendów longevity: Ocena popularnych diet i strategii / Evidence-based practice vs. moda
ćw.	Zapobieganie sarkopenii – studia przypadków: Analiza podaży białka i energii / Planowanie posiłków i interwencji
ćw.	Dieta a zdrowie metaboliczne: Praca na przypadkach insulinooporności i zespołu metabolicznego / Strategie żywieniowe i stylu życia
ćw.	Mikrobiota w praktyce dietetycznej: Analiza jadłospisów pod kątem wsparcia mikrobioty / Ocena zasadności suplementacji
ćw.	Mikroskładniki i suplementacja: Ocena ryzyka niedoborów / Bezpieczne zalecenia suplementacyjne
ćw.	Projekt zaliczeniowy: Opracowanie programu żywieniowo-zdrowotnego, wspierającego długowieczność / Prezentacja i omówienie

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / e-learning / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	32	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Mamcarz A., Śliż D. Medycyna stylu życia, 2018, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
2	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
3	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, 2022, PWN, Warszawa
4	Materiały wykładowe

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
5	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
6	Publikacje American Journal of Lifestyle Medicine
7	Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J., Fizjologia starzenia się Profilaktyka i rehabilitacja, 2012, PWN
8	Ministerstwo Zdrowia / WHO materiały edukacyjne
9	Longo V.D. The Longevity Diet, 2018, Penguin Books Ltd.
10	Materiały dydaktyczne Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (NCEŻ)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywnienie wspierające długowieczność i medycynę prewencyjną
	w języku angielskim	Nutrition Supporting Longevity and Preventive Medicine
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_33b
	studia niestacjonarne	DN_33b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studentów do rozumienia i praktycznego stosowania strategii żywieniowych wspierających długowieczność, zdrowe starzenie się oraz prewencję chorób przewlekłych, w oparciu o aktualne dowody naukowe, zasady medycyny prewencyjnej oraz spersonalizowane podejście dietetyczne.
C2	wykształcenie u studentów wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia wspierającego długowieczność i medycynę prewencyjną, umożliwiającą projektowanie i wdrażanie spersonalizowanych strategii

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

	żywieniowych w profilaktyce chorób przewlekłych oraz wspieraniu zdrowego starzenia się, w oparciu o aktualne dowody naukowe
--	---

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻWD_W01	biologiczne i metaboliczne mechanizmy starzenia się organizmu oraz rolę żywienia w ich modulowaniu	DŻ_W01
ŻWD_W02	aktualne modele i strategie żywieniowe wspierające długowieczność oraz zdrowe starzenie się, oparte na dowodach naukowych z uwzględnieniem znaczenia diety w prewencji chorób przewlekłych oraz rolę makro-, mikrośladników i bioaktywnych składników żywności w utrzymaniu homeostazy metabolicznej i funkcjonalnej;	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W07
ŻWD_W03	podstawy personalizacji żywienia w medycynie prewencyjnej, w tym znaczenie wieku biologicznego, mikrobioty jelitowej, stylu życia i suplementacji	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
ŻWD_U01	ocenić sposób żywienia i zidentyfikować żywieniowe czynniki ryzyka chorób przewlekłych oraz planować i modyfikować strategie żywieniowe wspierające długowieczność i prewencję chorób, dostosowane do wieku oraz stanu zdrowia	DŻ_U01 DŻ_U03
ŻWD_U02	dobierać odpowiednią podaż energii, makro- i mikrośladników w kontekście profilaktyki i zdrowego starzenia się z uwzględnieniem zasadności stosowania suplementów diety oraz aktualnych wytycznych i badań naukowych do formułowania zaleceń żywieniowych	DŻ_U01 DŻ_U03 DŻ_U11
ŻWD_U03	interpretować proste studia przypadków i proponować żywieniowe strategie prewencyjne	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻWD_K01	odpowiedzialnego i etycznego formułowania zaleceń żywieniowych w kontekście długofalowej prewencji zdrowotnej;	DŻ_K01 DŻ_K02
ŻWD_K02	krytycznej oceny popularnych trendów i diet promowanych jako „pro-longevity” i promowania racjonalnych, opartych na dowodach naukowych postaw żywieniowych	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻWD_W01 ŻWD_W02 ŻWD_W03	pisemne zaliczenie	w.
ŻWD_U01 ŻWD_U02 ŻWD_U03	studium przypadku / ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
ŻWD_K01 ŻWD_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Medycyna stylu życia – podstawy i znaczenie: Definicja i filary medycyny stylu życia / Rola dietetyka w podejściu holistycznym / Lifestyle medicine a system ochrony zdrowia

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

w	Biologia starzenia i długowieczności: Mechanizmy starzenia komórkowego / Stres oksydacyjny, stan zapalny, autofagia / Starzenie zdrowe vs. chorobowe
w	Błękitne strefy
w	Żywnienie jako kluczowy czynnik długowieczności: Modele żywieniowe sprzyjające długowieczności / Ograniczenie energii, post przerywany, rytm dobowy / Rola jakości diety / Składniki pokarmowe a długowieczność
w	Styl życia poza dietą: Aktywność fizyczna i długowieczność / Sen, stres i regeneracja / Cyfryzacja życia / Interakcje między elementami stylu życia
w	Personalizacja żywienia w medycynie stylu życia: Nutrigenomika i nutrigenetyka / Biomarkery zdrowia i starzenia / Nowe technologie i monitoring zdrowia
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena stylu życia i potencjału długowieczności: Analiza diety, aktywności, snu i stresu / Identyfikacja obszarów do interwencji
ćw.	Planowanie diety wspierającej długowieczność: Dobór modeli żywieniowych / Adaptacja do wieku i stanu zdrowia
ćw.	Krytyczna analiza trendów longevity: Ocena popularnych diet i strategii / Evidence-based practice vs. moda
ćw.	Zapobieganie sarkopenii – studia przypadków: Analiza podaży białka i energii / Planowanie posiłków i interwencji
ćw.	Dieta a zdrowie metaboliczne: Praca na przypadkach insulinooporności i zespołu metabolicznego / Strategie żywieniowe i stylu życia
ćw.	Mikrobiota w praktyce dietetycznej: Analiza jadłospisów pod kątem wsparcia mikrobioty / Ocena zasadności suplementacji
ćw.	Mikroskładniki i suplementacja: Ocena ryzyka niedoborów / Bezpieczne zalecenia suplementacyjne
ćw.	Projekt zaliczeniowy: Opracowanie programu żywieniowo-zdrowotnego, wspierającego długowieczność / Prezentacja i omówienie

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	32	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Mamcarz A., Śliż D. Medycyna stylu życia, 2018, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
2	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
3	Gawęcki J. (red.) Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, 2022, PWN, Warszawa
4	Materiały wykładowe
5	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
6	Publikacje American Journal of Lifestyle Medicine
7	Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J., Fizjologia starzenia się Profilaktyka i rehabilitacja, 2012, PWN
8	Ministerstwo Zdrowia / WHO materiały edukacyjne
9	Longo V.D. The Longevity Diet, 2018, Penguin Books Ltd.
10	Materiały dydaktyczne Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej (NCEŻ)

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka angielskiego III
	w języku angielskim	English Language III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_34a
	studia niestacjonarne	DN_34a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1+.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1+, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
LA3_W01	Student posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu języka angielskiego ogólnego oraz specjalistycznego, umożliwiającą rozumienie terminologii branżowej na poziomie B1+.	DŻ_W01
LA3_W02	Student zna i rozumie struktury leksykalno-gramatyczne języka angielskiego niezbędne do analizy tekstów oraz do komunikacji w kontekście akademickim, zawodowym oraz codziennym na poziomie B1+.	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
LA3_U01	Student potrafi komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku angielskim na poziomie B1+.	DŻ_U13
LA3_U02	Student potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie B1+ w zakresie języka codziennego oraz specjalistycznego.	DŻ_U13
LA3_U03	Student potrafi przedstawić wypowiedź ustną na temat związany ze swoją specjalnością oraz na tematy ogólne na poziomie B1+.	DŻ_U04
LA3_U04	Student potrafi przeczytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1+.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LA3_K01	Student jest gotowy do uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01 DŻ_K02
LA3_K02	Student jest gotowy do kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LA3_W01 LA3_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LA3_U01 LA3_U02 LA3_U03 LA3_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LA3_K01 LA3_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Wybrane pojęcia związane z dietą – przykłady diet (śródziemnomorska, Atkinsa, ketogeniczna); definicja diety i żywienia człowieka, wprowadzenie rozbudowanego słownictwa związanego z tematem.
ćw.	Promocja zdrowia, prewencja chorób, zadania dietetyka. Przykłady jadłospisów, omawianie ich składu oraz zastosowań w praktyce dietetycznej; komunikowanie zasad żywieniowych w rozmowach z pacjentem na poziomie B1+.
ćw.	Kulturowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych - wpływ tradycji i kultury na wybory żywieniowe, komunikacja różnic kulturowych w zakresie diety.

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

ćw.	Nawyki żywieniowe, żywność GMO, żywność wysoko przetworzona - omawianie wpływu na zdrowie, wyrażanie opinii w dłuższych wypowiedziach na poziomie średniozaawansowanym i wyższym .
ćw.	Diety w różnych chorobach, zapotrzebowanie i jadłospisy - zapotrzebowanie organizmu, przykładowe jadłospisy dla osób chorych, wyraźne komunikowanie zasad żywienia w kontekście medycznym na poziomie B1+.
ćw.	Sposoby wyrażania przyszłości. Plany. Sukcesywne rozwijanie konstrukcji gramatycznych do mówienia o planach dietetycznych i celach zawodowych.
ćw.	Komunikacja interpersonalna, znaczenie kontaktu i informacji. Znaczenie kontaktu i informacji w pracy dietetyka, budowanie efektywnej komunikacji z pacjentem. Dialogi typu role-play.
ćw.	Słotwórstwo związane z medycyną - rozwijanie słownictwa specjalistycznego w kontekście dietetyki i medycyny w stopniu zaawansowanym.

Metody dydaktyczne
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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	A. Christaki, J. Dooley, 2018, Carrer Paths: Nutrition and Dietetics, wyd. Express Publishing
2	B. Gorbacz-Gancarz, E. Supińska i inni, 2016, English for Dietetics, wyd. PZWL
3	A. Sękiewicz-Magoń, 2023, Angielski trening, wyd. Preston Publishing
4	Artykuły z internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka niemieckiego III
	w języku angielskim	German Language III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_34b
	studia niestacjonarne	DN_34b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr Renata Jóźwiak

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka niemieckiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem niemieckim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1+.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1+, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LN3_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie B1+.	DŻ_U13
LN3_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1+.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LN3_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LN3_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LN3_W01 LN3_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LN3_U01 LN3_U02	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LN3_K01 LN3_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Wybrane pojęcia związane z dietą – przykłady diet (śródziemnomorska, Atkinsa, ketogeniczna); definicja diety i żywienia człowieka, wprowadzenie rozbudowanego słownictwa związanego z tematem.
ćw.	Promocja zdrowia, prewencja chorób, zadania dietetyka. Przykłady jadłospisów, omawianie ich składu oraz zastosowań w praktyce dietetycznej; komunikowanie zasad żywieniowych w rozmowach z pacjentem.
ćw.	Kulturowe uwarunkowania różnych modeli żywieniowych - wpływ tradycji i kultury na wybory żywieniowe, komunikacja różnic kulturowych w zakresie diety.
ćw.	Nawyki żywieniowe, żywność GMO, żywność wysoko przetworzona - omawianie wpływu na zdrowie, wyrażanie opinii w dłuższych wypowiedziach.
ćw.	Diety w różnych chorobach, zapotrzebowanie i jadłospisy - zapotrzebowanie organizmu, przykładowe jadłospisy dla osób chorych, wyraźne komunikowanie zasad żywienia w kontekście medycznym.
ćw.	Sposoby wyrażania przyszłości. Plany. Sukcesywne rozwijanie konstrukcji gramatycznych do mówienia o planach dietetycznych i celach zawodowych.
ćw.	Komunikacja interpersonalna, znaczenie kontaktu i informacji. Znaczenie kontaktu i informacji w pracy dietetyka, budowanie efektywnej komunikacji z pacjentem. Ćwiczenia dialogowe.
ćw.	Słotwórstwo związane z medycyną - rozwijanie słownictwa specjalistycznego w kontekście dietetyki i medycyny.

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

ćw.	Nauka i technika. Odkrycia i wynalazki. Praca z tekstem czytany. Streszczenie ustne.
ćw.	Organizacja pracy dietetyka w różnych środowiskach zawodowych (szpitale, firmy, siłownie, gabinety prywatne). Dyskusja o możliwościach zatrudnienia w zawodzie.

Metody dydaktyczne	
Dialogi sytuacyjne, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu; praca z tekstem czytany i słuchany; zadania gramatyczno-leksykalne; prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych; praca indywidualna w domu.	

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka hiszpańskiego III
	w języku angielskim	Spanish Language III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_34a
	studia niestacjonarne	DN_34a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Justyna Kowalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka hiszpańskiego na poziomie B1

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem hiszpańskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B1+.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B1+, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LH3_U01	komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku obcym na poziomie B1+.	DŻ_U13
LH3_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B1+.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LH3_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LH3_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LH3_W01 LH3_W02	kolokwium na ocenę	ćw.
LH3_U01 LH3_U02	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LH3_K01 LH3_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² Ćwiczenia	
ćw.	Sposoby wyrażania przyszłości. Formułowanie przewidywań i hipotez dotyczących wyglądu życia w kolejnych dekadach.
ćw.	Nowe technologie w pracy biurowej – zapoznanie ze słownictwem i pojęciami z zakresu nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych wykorzystywanych w środowisku biurowym.
ćw.	Udzielanie przypuszczeń i życzeń dotyczących przyszłego zatrudnienia. Condicional simple i compuesto.
ćw.	Ekologia, ochrona środowiska i zrównoważony rozwój – wprowadzenie podstawowego słownictwa i zagadnień związanych z ochroną środowiska oraz postawami proekologicznymi.
ćw.	Sposoby wyrażania opinii, argumentowanie. Prezentacja wybranych przez studentów zagadnień oraz dyskusje o tych tematach – formułowanie wypowiedzi w stopniu średnio-zaawansowanym.
ćw.	Dłuższe teksty dydaktyczne i autentyczne/filmy na tematy zawodowe – omawianie treści, streszczanie, sporządzanie notatek.
ćw.	Mowa zależna – pośrednie przytaczanie wypowiedzi z odpowiednią zmianą form językowych.
ćw.	Sposoby wyrażania przyszłości. Formułowanie przewidywań i hipotez dotyczących wyglądu życia w kolejnych dekadach.

Metody dydaktyczne
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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	Dorado Debeza, M. D.; Márquez Sánchez, C. D.; Ramos Gómez, E.; Uclés Sánchez, F. J., <i>Talentos. Clases de español profesional</i> , Difusión, 2024.
2	Diz T., Infante J., Vázquez S., <i>Arriba</i> , Editmos, 2023.
3	Fernández J., Fernández Jódar R., Pascual López X., <i>Praktyczna gramatyka języka hiszpańskiego</i> , Wydawnictwo DRACO, 2019.
4	Baralo Ottonello, M.; Genís Pedra, M.; Santana Rollán, M. E., <i>Vocabulario. Nivel avanzado B2 (Ed. 2023)</i> , Anaya ELE, 2023.
5	Artykuły z Internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy, wykłady dostępne online.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa II (technologiczna)
	w języku angielskim	Professional practice II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_35
	studia niestacjonarne	DN_35
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		3
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	240	240	8	8	8	8

Forma zaliczenia przedmiotu	praktyka zawodowa	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-------------------	---------------------

Wymagania wstępne
Zaliczona Praktyka I

Cele przedmiotu	
C1	Poszerzenie wiedzy studenta z zakresu studiowanego kierunku studiów dietetyka i żywienie zbiorowe.
C2	Integracja wiedzy na temat organizacji żywienia w wybranych placówkach z rzeczywistymi warunkami funkcjonowania jednostek żywienia zbiorowego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ2_U01	aktywnie uczestniczyć w organizacji i realizacji etapów procesu technologicznego w placówce żywienia zbiorowego, uwzględniając czynności związane z kontrolą jakości i bezpieczeństwa żywności	DŻ_U09
PZ2_U02	stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii podczas wykonywania czynności zawodowych dietetyka, komunikując się w sposób profesjonalny i zgodny z zasadami organizacji pracy	DŻ_U14
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ2_K01	aktywnej promocji zdrowego stylu życia i/lub racjonalnego żywienia w oparciu o aktualną wiedzę naukową	DŻ_K01
PZ2_K02	samooceny własnych kompetencji oraz doskonalenia umiejętności zawodowych w kontekście pracy zespołowej	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ2_U01 PZ2_U02 PZ2_K01 PZ2_K02	Dziennik praktyk zawodowych Uszczegółowiony harmonogram praktyki Uszczegółowiony program praktyki zawodowej Przebieg praktyki zawodowej – ocena	praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – ćwiczenia, praktyka	
praktyka	Praktyka zawodowa II obejmuje zapoznanie się z: • organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność przedsiębiorstwa, • wyposażeniem technicznym i zasadami jego działania, technologią produkcji oraz jej wpływem na jakość i wydajność potraw przygotowywanych w danej placówce, • rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, • możliwościami zastosowania elementów edukacji żywieniowej i promocji zdrowia,

Metody dydaktyczne
obserwacja, pokaz, pogadanka, instruktaż, wykonywanie zadań pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą lub inną osobą prowadzącą zajęcia, realizowane w formie praktyk zawodowych - łączna liczba godzin w semestrze	240	240	240	240
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	240	240	240	240
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	8	8		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			8	8

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Przysławski J. (red.). Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM, Poznań 2009
2.	Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.
3.	Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009.
4.	Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietoterapia
	w języku angielskim	Diet therapy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_36
	studia niestacjonarne	DS_36
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr hab. Joanna Myszkowska-Ryciak

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, podstaw dietetyki oraz klinicznego zarysu chorób

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych
C2	Poznanie zasad i kryteriów wyboru zindywidualizowanej dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych w przypadku braku standardowych zaleceń dietetycznych
C3	Poznanie zasad wyboru postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DIE_W01	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych oraz w celu utrzymania optymalnego stanu zdrowia.	DŻ_W01 DŻ_W02
DIE_W02	zagadnienia z zakresu oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz przebieg chorób.	DŻ_W07 DŻ_W12
Umiejętności – potrafi:		
DIE_U01	przewodzić samodzielnie lub w grupie terapeutycznej poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach schorzeń, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	DŻ_U03 DŻ_U04 DŻ_U15
DIE_U02	zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia dietetyczne i stosować je przy planowaniu dla posiłków dla indywidualnych osób.	DŻ_U01 DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DIE_K01	uzupełniania posiadanej wiedzy w zakresie dietoterapii i żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz ich krytycznej oceny.	DŻ_K01
DIE_K02	pracy indywidualnej oraz w zespole interdyscyplinarnych w celu skutecznego przekazywania wiedzy oraz kształtowania prawidłowych postaw i zachowań żywieniowych zgodnie z aktualną wiedzą dietetyczną.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DIE_W01 DIE_W02	praca pisemna	w
DIE_U01 DIE_U02	opracowanie jadłospisu dla określonej grupy pacjentów, karty sprawozdań	ćw.
DIE_K01 DIE_K02	portfolio studenta, samoocena pisemna studenta, obserwacja pracy w grupie, terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Poszukiwanie i weryfikacja różnych strategii postępowania dietetycznego w praktyce dietetycznej.
w	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia.
w	Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry: łuszczyca.
w	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet: zespół napięcia przedmiesiączkowego i przedmiesiączkowe zaburzenia dysforyczne.
w	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników. Rola żywienia w profilaktyce zaburzeń płodności męskiej i kobiecej.
w	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie.
w	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc.
w	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych ośrodkowego układu nerwowego – choroba Parkinsona i choroba Alzheimer’a
w	Konwencjonalne i niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy.
w	Konwencjonalne i niekonwencjonalne metody leczenia choroby nowotworowej.
w	Niekonwencjonalne metody dietoterapii otyłości

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

w	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych.
w	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi. Rola żywienia w funkcjonowaniu mózgu.
w	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii.
w	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Metody poszukiwania i weryfikacji różnych strategii postępowania dietetycznego oraz ocena siły dowodów badań naukowych - zadanie praktyczne i dyskusja.
ćw.	Choroby z autoagresji – mechanizmy powstawania chorób, sposoby leczenia, wpływ żywienia – zadanie praktyczne i dyskusja.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w łuszczycy – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD) - opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w chorobie Parkinsona i chorobie Alzheimera – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w meno- i andropauzie – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne w ADHD i zaburzeniach behawioralnych – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Postępowanie dietetyczne u chorych z różnymi zaburzeniami psychicznymi - opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Niekonwencjonalne metody leczenia choroby nowotworowej – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Niekonwencjonalne metody leczenia otyłości – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.
ćw.	Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu – opracowanie zaleceń żywieniowych i sporządzenie jadłospisu.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2

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

Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	82	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E, Włodarek D. (red.): Dietoterapia współczesna. PZWL, Wyd. Lek., Warszawa 2023.
2	Grzymisławski M. (red.): Dietetyka Kliniczna. PZWL, Wyd. Lek., Warszawa 2019.
3	Rychlik E. i wsp. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. NIZP PZH – PIB, Warszawa, 2024.
4	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

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

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr Agata Szabala, dr inż. Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Wybrane zagadnienia z psychologii, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studentów do praktycznego wykorzystania wiedzy z zakresu psychologii zdrowia i zachowań żywieniowych w pracy dietetyka
C2	Przygotowanie studentów do współpracy z zespołem specjalistów oraz rozumienia własnej roli w zespole interdyscyplinarnym

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PCD_W01	psychologiczny aspekt zachowań żywieniowych człowieka z uwzględnieniem zaburzeń odżywiania o podłożu psychologicznym	DŻ_W01 DŻ_W04
PCD_W02	podstawowe założenia psychodietetyki i coachingu dietetycznego w procesie zmiany sposobu żywienia pacjenta	DŻ_W04
PCD_W03	rolę motywacji, emocji, stresu i nawyków w procesie zmiany zachowań żywieniowych	DŻ_W01 DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
PCD_U01	rozpoznać i ocenić źródło zaburzeń odżywiania u pacjenta	DŻ_U01 DŻ_U04 DŻ_U05
PCD_U02	zastosować podstawowe techniki motywacyjne w pracy dietetyka	DŻ_U04 DŻ_U05
PCD_U03	planuje proste interwencje psychodietetyczne wspierające zmianę stylu życia	DŻ_U04 DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PCD_K01	wykazywania odpowiedzialności za własne działania edukacyjne i zachowania prozdrowotne, dbając o rozwój własnych kompetencji zawodowych	DŻ_K01 DŻ_K05
PCD_K02	jest gotów do uwzględniania psychicznych i społecznych potrzeb pacjenta w pracy zawodowej, rozumiejąc konieczność współpracy z innymi specjalistami (psycholog, lekarz, fizjoterapeuta).	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PCD_W01 PCD_W02 PCD_W03	egzamin	w.
PCD_U01 PCD_U02	zadania problemowe / prezentacja multimedialna	ćw.
PCD_K01 PCD_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Psychodietetyka jako nauka. Wyzwania dla współczesności i przyszłości.
w	Modele zachowań żywieniowych. Teoria uczenia się.
w	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
w	Wybory żywieniowe i ich determinanty.
w	Zintegrowany model odżywiania się.
w	Wybrane zagadnienia z psychologii odchudzania.
w	Wybrane zagadnienia pomocy psychologicznej i psychoterapii.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Psychologiczne funkcje jedzenia-studium przypadku.
ćw.	Typologia relacji z jedzeniem – testy i autoanaliza.
ćw.	Narzędzia diagnostyczne w psychodietetyce

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

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

ćw.	Coaching dietetyczny: style komunikacji dietetyk–pacjent / kontrakt z pacjentem
ćw.	Bariery i błędy komunikacyjne – analiza interwencji.
ćw.	Motywacyjne wywiady – praktyczne zastosowanie.
ćw.	Techniki przełamывania oporu i „braku gotowości” – Strategie na pacjenta, który „nie chce”, „nie wierzy”, „nie może”.
ćw.	Tworzenie planu zmiany – metoda SMART i praca na celach.
ćw.	Mapa nawyków – jak rozpoznać i modyfikować automatyzmy – Ćwiczenia z wykorzystaniem modelu wyzwalacz–nawyk–nagroda.
ćw.	Wizualizacja i afirmacja w pracy z pacjentem.
ćw.	Psychodrama w edukacji żywieniowej – techniki pracy z grupą.
ćw.	Tworzenie indywidualnego profilu psychodietetycznego pacjenta – Case study: analiza zachowań, emocji, motywów – i wyciąganie wniosków.
ćw.	Zastosowanie coachingu dietetycznego w praktyce. Praca coachingowa na wartościach i zasobach pacjenta – sesja treningowa.

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / burza mózgów / symulacje	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
2	Wojnarowska B. (red.) Edukacja zdrowotna: podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka, 2017 Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN
3	Miller W., Rollnick S., Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie i rozwoju?, 2025, Wydawnictwo UJ
4	Świątkowska M., Psychologia żywienia. Podręcznik akademicki, 2023, Wydawnictwo SGGW
5	Różycka J., Wybrane zagadnienia z psychodietetyki, 2020, Difin
6	Brytek-Matera A., Psychodietetyka, 2020, PZWL
7	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
Literatura uzupełniająca	

Literatura podstawowa	
8	Wojnarowska M., Woodal J., Hubley J., Copeman J. Promocja zdrowia w praktyce, 2025, Wydawnictwo Naukowe PWN

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce
	w języku angielskim	Laboratory diagnostics in dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_38
	studia niestacjonarne	DN_38
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr Aldona Wierzbicka-Rucińska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie pisemne
	ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu przedmiotów: żywienia człowieka, biochemii ogólnej, anatomii i fizjologii.

Cele przedmiotu	
C1	Zaznajomienie studentów z podstawowymi zasadami prawidłowego przygotowania do badań laboratoryjnych
C2	Poznanie podstawowych badań i norm laboratoryjnych oraz wskazań do ich wykonania
C3	Uzyskanie niezbędnej wiedzy do interpretacji badań laboratoryjnych przydatnych w zawodzie dietetyka

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DLD_W01	podstawowe badania laboratoryjne, wskazania do ich wykonania, normy, znaczenie oraz czynniki wpływające na wyniki badań laboratoryjnych	DŻ_W01
DLD_W02	wpływ diety, substancji leczniczych, ziół i używek na wyniki badań laboratoryjnych w kontekście stan odżywienia człowieka	DŻ_W01 DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
DLD_U01	posługiwać się w praktyce wiedzę pozyskaną z interpretacji badań laboratoryjnych z uwzględnieniem różnych potrzeb wynikających m.in. z płci, wieku i stanu fizjologicznego	DŻ_U01
DLD_U02	przeanalizować i zinterpretować podstawowe testy laboratoryjne oceniające wpływ diety, leków, ziół czy używek w poszczególnych stanach chorobowych	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DLD_K01	aktywnego pogłębiania i aktualizacji wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DLD_W01 DLD_W02	praca pisemna	w.
DLD_U01 DLD_U01	praca pisemna , obserwacja w czasie zajęć	ćw.
DLD_K01	praca pisemna , obserwacja w czasie zajęć	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do przedmiotu
w	Przygotowanie pacjenta do badań laboratoryjnych
w	Błędy na etapie przedanalizy
w	Wartości referencyjne a normy laboratoryjne zależne od wieku i płci oraz stanu fizjologicznego
w	Jednostki i przeliczanie jednostek
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Gospodarka wodno-elektrolitowa
ćw.	Morfologia
ćw.	Choroby układu krążenia i Nadciśnienie tętnicze
ćw.	Gospodarka węglowodanowa
ćw.	Ogólne badanie moczu
ćw.	Diagnostyka wydolności nerek
ćw.	Diagnostyka chorób wątroby i trzustki
ćw.	Hormony pacjenta z nadmierną masą ciała
ćw.	Zaburzenia pracy tarczycy
ćw.	Nietolerancje i alergie pokarmowe

Metody dydaktyczne

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

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

wykład z prezentacją multimedialną, zadania praktyczne, zadania problemowe

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E., Lech M., Waszkiewicz N. –Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, Warszawa, 2023.
2	Solnica B. (red.), Cieśla A. i 37 pozostałych – Diagnostyka laboratoryjna. PZWL, PWN, Warszawa, 2023.
3	Dittfeld A., Parol D., Pieszczek-Bober P., Mogiłko N. – Badania laboratoryjne w dietetyce. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2024.
4	Solnica B., Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W. (red.), i 74 pozostałych – Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2022

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Farmakologia żywieniowa
	w języku angielskim	Nutritional Pharmacology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_39
	studia niestacjonarne	DN_39
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr n. farm. Przemysław Niziński

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie z oceną

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, chemii i biochemii żywności oraz farmakognozji

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie sposobów wprowadzania leków do organizmu, ich postaci farmaceutycznych oraz podstawowych wiadomości z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki
C2	Poznanie wybranych grup leków pochodzenia naturalnego i leków syntetycznych
C3	Poznanie niektórych interakcji pomiędzy lekami oraz leków z żywnością

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
FŻY_W01	pojęcia farmakologii, ogólne zasady racjonalnego stosowania leków i wybrane grupy środków leczniczych.	DŻ_W03
FŻY_W02	mechanizmy działania leków oraz kluczowe procesy ADME i czynniki warunkujące zmienność odpowiedzi na leki (m.in. wiek, stan kliniczny).	DŻ_W03
FŻY_W03	mechanizmy i następstwa kliniczne interakcji leków, w zakresie niezbędnym do bezpiecznego planowania żywienia i dietoterapii.	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
FŻY_U01	analizować interakcje między składnikami żywności, suplementami diety, lekami i preparatami roślinnymi oraz uwzględniać je w planowaniu żywienia i dietoterapii z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i aktualnej wiedzy naukowej.	DŻ_U03
FŻY_U02	wyszukiwać, selekcionować i krytycznie oceniać informacje z literatury naukowej i źródeł elektronicznych dotyczące interakcji oraz bezpieczeństwa suplementacji i fitoterapii	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
FŻY_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy w obszarze farmakologii żywieniowej, interakcji i suplementacji oraz do stosowania podejścia opartego na aktualnych dowodach.	DŻ_K01
FŻY_K02	odpowiedzialnej pracy indywidualnej i zespołowej (np. z lekarzem/farmaceutą) w zakresie zaleceń żywieniowych przy farmakoterapii, z zachowaniem zasad etycznych i odpowiedzialności zawodowej.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
FŻY_W01 FŻY_W02 FŻY_W03	egzamin pisemny	w.
FŻY_U01 FŻY_U02	prezentacja multimedialna/studium przypadku pacjenta	ćw.
FŻY_K01 FŻY_K02	aktywność, udział w dyskusjach problemowych	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w.	Wykład do przedmiotu. Postacie leków, rodzaje dawek. Drogi podawania i wydalania leków.
w.	Podstawy farmakokinetyki i farmakodynamiki. Mechanizmy działania leków.
w.	Leki a suplementy diety. Suplementy mineralne i roślinne.
w.	Wpływ leków na przyswajanie i metabolizm składników odżywczych: gospodarkę węglowodanową, białkową, lipidową, elektrolitową
w.	Wpływ leków na przyswajanie mikroelementów i witamin.
w.	Stosowanie leków w szczególnych grupach pacjentów: dzieci, kobiety w ciąży i okresie karmienia, farmakoterapia geriatryczna.
w.	Leki układu autonomicznego. Receptory adrenergiczne i cholinergiczne. Działania niepożądane leków.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	

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

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

ćw.	Leki wpływające na czynność wydzielniczą przewodu pokarmowego, leki stosowane w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Leki stosowane w zaparciach i biegunkach. Leki żółciopędne i żółciotwórcze.
ćw.	Leki przeciwbólowe – interakcje z żywnością. Zależności lekowe i narkomanie. Leki wywołujące uzależnienia. Inne substancje o działaniu uzależniającym.
ćw.	Hormony przysadki mózgowej i kory nadnerczy, leki anaboliczne.
ćw.	Hormony i inne czynniki wpływające na gospodarkę wapniowo-fosforanową (parathormon, kalcytonina, witamina D).
ćw.	Hormony płciowe, leki antykoncepcyjne. Rola diety w doustnej antykoncepcji hormonalnej.
ćw.	Hormony wpływające na gospodarkę węglowodanową. Glukagon, insulina i leki przeciwcukrzycowe. Hormony tarczycy, leki przeciwtarczycowe.
ćw.	Wpływ diety na skuteczność leków przeciwzakrzepowych.

Metody dydaktyczne
Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca z materiałem źródłowym

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Interakcje leków z żywnością. Magdalena Obrzut, wyd. PZWL Warszawa 2023
2	Interakcje leków z pożywieniem. Zofia Zachwieja (red.), wyd. MedPharm, Wrocław 2016
3	Farmakologia i toksykologia. Ernst Mutschler (red.), wyd. MedPharm Wrocław 2022

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia żywności II
	w języku angielskim	Food technology 2
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_40
	studia niestacjonarne	DN_40
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr inż. Małgorzata Stryjecka, dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	-	-
laboratorium	25	15	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Ogólna technologia żywności

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wiedzą i umiejętnościami dotyczącymi przetwórstwa surowców i produktów zwierzęcych

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TZ2_W01	znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
TZ2_U01	umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości oraz przeprowadzenia oceny sensorycznej i fizykochemicznej otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TZ2_K01	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ocenia wpływ produkcji na stan środowiska	DŻ_K03

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TZ2_W01	egzamin	w
TZ2_U01	kolokwium, praca na laboratoriach, wykonywanie prostych doświadczeń, opis doświadczeń (sprawozdania)	lab
TZ2_K01	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, lab

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w.	Ocena jakości mięsa kulinarnego i kierunki jego wykorzystania,
w.	Wpływ peklowania na wydajność i cechy jakościowe mięsa, technologia wyrobu wędlin i ich ocena jakościowa, ocena jakościowa konserw mięsnych,
w.	Mięso drobiowe, kierunki wykorzystania; aspekty jakościowe,
w.	Technologia i ocena jakości mleka spożywczego
w.	Wytwarzanie i ocena jakościowa deserów mlecznych,
w.	Technologie wytwarzania - mleczne napoje fermentowane- ocena jakościowa
w.	Technologie wytwarzania i ocena jakościowa serów twarogowych i dojrzewających
w.	Technologia produkcji masła i mleka w proszku - ocena jakościowa produktów,
w.	Technologia produkcji wybranych przetworów rybnych i ich ocena jakościowa
w.	Miody naturalne- wytwarzanie, aspekty jakościowe
w.	Przetwarzanie jaj i ich jakość
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
lab.	Mięso jako surowiec i ocena jakościowa,
lab.	Technologie przetwarzania mięsa, aspekty jakościowe wytworzonych wędlin,
lab.	Technologie przetwarzania – mleko, mleczne napoje fermentowane- ocena jakościowa, sery, desery mleczne -ocena jakościowa, miody- ocena jakościowa

Metody dydaktyczne
wykład, pokaz z objaśnieniem, prezentacja multimedialna, doświadczenia laboratoryjne

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

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

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

			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	40	24	25	15
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	47	63	33	42
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Towaroznawstwo i przechowywalność żywności
	w języku angielskim	Food commodity science and food storage
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_41
	studia niestacjonarne	DN_41
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Klaudia Kałwa, dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawowa wiedza z zakresu chemii żywności, mikrobiologii oraz higieny żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z zasadami towaroznawstwa surowców i produktów żywnościowych, metodami oceny ich jakości oraz zasadami prawidłowego przechowywania żywności w celu zachowania jej wartości odżywczej, jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa konsumenta, ze szczególnym uwzględnieniem oceny towaroznawczej, handlowej i magazynowej produktów żywnościowych.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TPŻ_W01	wymagania przechowalnicze i trwałość wybranych grup żywności oraz zna metody utrwalania i przedłużania trwałości żywności	DŻ_W06 DŻ_W07
TPŻ_W02	wyznaczniki jakości surowców i produktów spożywczych z uwzględnieniem zmian jakości w czasie przechowywania	DŻ_W06 DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
TPŻ_U01	ocenić i interpretować cechy jakościowe surowców i produktów żywnościowych z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa żywności	DŻ_U07 DŻ_U08
TPŻ_U02	ocenić przydatność surowców i produktów do przechowywania, dobierając warunki niezbędne do zachowani optymalnych cech jakościowych	
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TPŻ_K01	odpowiedzialność za bezpieczeństwo swoje i konsumenta poprzez aktualizacje swojej wiedzy i przestrzeganie procedur i zasad higieny w środowisku pracy	DŻ_K01, DŻ_K04 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TPŻ_W01 TPŻ_W02	praca pisemna	w
TPŻ_U01, TPŻ_U02	zadania praktyczne, zadania problemowe	lab.
TPŻ_K01	obserwacja pracy studenta, ocena aktywności	w., lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Podstawy towaroznawstwa żywności - rola towaroznawstwa w dietetyce, gastronomii i żywieniu zbiorowym.
w	Klasyfikacja surowców i produktów żywnościowych
w	Charakterystyka przechowalnicza wybranych grup żywności
w	Jakość żywności, jej determinanty i normalizacja
w	Zmiany fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas przechowywania
w	Parametry i warunki przechowywania żywności
w	Metody utrwalania i wydłużania trwałości żywności
w	Straty żywności i sposoby ich ograniczania
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
lab	Ocena jakości i klasyfikacja towaroznawcza żywności
lab	Przechowywanie wybranych grup produktów – studia przypadków
lab	Zmiany jakościowe żywności podczas przechowywania - identyfikacja wad żywności wynikających z niewłaściwego przechowywania
lab	Ocena trwałości i przydatności do spożycia - analiza warunków magazynowania wybranych produktów
lab	Zasady znakowania i identyfikowalności żywności
lab	Dobór metod utrwalania i opakowań
lab	Ograniczanie strat i marnowania żywności w praktyce dietetycznej i gastronomicznej

Metody dydaktyczne

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

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

Wykład informacyjny, analiza przypadków, ćwiczenia praktyczne, praca zespołowa, dyskusja

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Sikora T. (red.), Towaroznawstwo żywności. Podręcznik, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków, 2016.
2	Jarczyk A., Płocharski W., Towaroznawstwo artykułów spożywczych, WSiP, Warszawa.
3	Gawęcki J. (red.), Jakość i bezpieczeństwo żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
4	Fellows P., Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, Cambridge.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym
	w języku angielskim	Organization of work in dietetics and mass nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_42
	studia niestacjonarne	DN_42
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

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

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

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

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

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OPD_W01	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w zakresie planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach żywienia zbiorowego jak i gabinetach dietetyka	DŻ_W01
Umiejętności - potrafi:		

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
OPD_U01	zaplanować i zorganizować pracę w gabinecie dietetycznym oraz miejscach żywienia zbiorowego	DŻ_U09
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OPD_K01	stosowania przepisów prawa pracy w gabinetach dietetycznych i podmiotach żywienia zbiorowego	DŻ_K05

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

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć – wykład	
w	Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego.
w	Podstawy organizowania pracy – zagrożenia w zakładach gastronomicznych.
w	Organizacja stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii.
w	Ocena funkcjonalności działów żywienia.
w	Dokumentacja żywieniowa i jej znaczenie w pracy dietetyka.
Forma zajęć – ćwiczenia	
ćw.	Wymogi higieniczno-sanitarne – praktyczna interpretacja i przykłady błędów.
ćw.	Zarządzanie ryzykiem i zagrożeniami w gastronomii – ćwiczenia grupowe.
ćw.	Organizacja stanowiska pracy – projekt ergonomiczny.
ćw.	Analiza i ocena układów funkcjonalnych działów żywienia.
ćw.	Prowadzenie dokumentacji żywieniowej – praktyka.
ćw.	Prawne aspekty funkcjonowania gabinetu dietetycznego.
ćw.	Modele organizacji pracy w prywatnym gabinecie dietetycznym.
ćw.	Dietetyk online – narzędzia i organizacja pracy zdalnej.
ćw.	Rola dietetyka w cateringu dietetycznym – organizacja, HACCP, logistyka.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	45	27	9	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do zajęć – łączna liczba godzin w semestrze	12	30	18	9
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2	
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:		1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rychlik i wsp. 2024. Normy żywienia dla populacji Polski. NIZP-PZH, Warszawa.
2	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.). 2022 Żywnienie człowieka – zdrowego i chorego 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
4	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia wykonawcze do tej ustawy.
5	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
6	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
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.
9	Brzozowska A. (2021). Nowe wyzwania organizacyjne w pracy dietetyka w dobie rozwoju dietoterapii online. Dietetyka i Żywnienie, 17(2), 45–52.
10	Zaczyńska M., Cierpiałkowska L. (2022). Ergonomia w organizacji stanowisk pracy w żywieniu zbiorowym – badanie funkcjonalności rozwiązań. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 49(1), 25–33.
11	Lewicka K., Kosińska E. (2023). Rola dietetyka w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywienia w placówkach edukacyjnych. Problemy Higieny i Epidemiologii, 104(2), 183–190

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Bezpieczeństwo i jakość żywności
	w języku angielskim	Food safety and quality
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_43a
	studia niestacjonarne	DN_43a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr inż. Klaudia Kałwa, dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenie	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenie	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy higieny żywności, mikrobiologii żywności, chemii żywności.

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności, systemów zapewnienia jakości, czynników ryzyka oraz praktycznych metod oceny i nadzoru nad jakością w łańcuchu żywnościowym, ze szczególnym uwzględnieniem podejścia systemowego oraz interpretacji danych kontrolnych.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
BJZ_W01	pojęcia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz czynniki je determinujące	DŻ_W06 DŻ_W07
BJZ_W02	podstawy prawne i organizacyjne nadzoru nad żywnością z uwzględnieniem wymagań i zasad zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w ujęciu systemowym (GHP/GMP/HACCP)	DŻ_W10
Umiejętności – potrafi:		
BJZ_U01	ocenić ryzyko, identyfikować zagrożenia w typowych sytuacjach dietetycznych w oparciu o obowiązujące wymagania i wyniki kontroli oraz dobrać działania zapobiegawcze	DŻ_U07
BJZ_U02	zaprojektować rozwiązania GHP/GMP oraz elementy HACCP i opracować podstawową dokumentację dla wybranych placówek żywienia zbiorowego w ramach systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
BJZ_K01	przestrzegania zasad odpowiedzialności zawodowej dietetyka w obszarze bezpieczeństwa żywności poprzez stałą aktualizację wiedzy	DŻ_K03 DŻ_K04 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
BJZ_W01, BJZ_W02	praca pisemna	w
BJZ_U01, BJZ_U02	analiza przypadku, zadania problemowe/projekt	ćw.
BJZ_K01	obserwacja pracy studenta, ocena aktywności	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Bezpieczeństwo żywności w ujęciu systemowym: pojęcie jakości i bezpieczeństwa żywności, jakość zdrowotna i handlowa
w	Analiza ryzyka zdrowotnego żywności: źródła zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych w żywności.
w	Dodatki do żywności i substancje antyodżywcze – wpływ na jakość i bezpieczeństwo
w	Podstawy monitorowania jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja (DDD)
w	Systemowe podejście do zapewnienia bezpieczeństwa: GHP/GMP/HACCP.
w	Systemy/standardy wspierające jakość i bezpieczeństwo
w	Postępowanie w sytuacjach niezgodności i kryzysów żywnościowych (zasady działań korygujących)
w	Urzędowy i rynkowy nadzór nad żywnością
w	Aktualne problemy bezpieczeństwa żywności
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena jakości wybranych grup produktów (kryteria, wady, przyczyny)
ćw.	Analiza etykiet i wymagań informacyjnych (jako element jakości)
ćw.	Identyfikacja i ocena ryzyka dla wybranego procesu żywienia zbiorowego – case study
ćw.	Projekt GHP/GMP w wybranej placówce żywienia zbiorowego

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

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

ćw.	Mini-HACCP dla wybranej potrawy/technologii
-----	---

Metody dydaktyczne
Wykład, case study, praca w grupach, zadania problemowe, dyskusja.

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J. (red.), Jakość i bezpieczeństwo żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
2	Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3	Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady prawa żywnościowego.
4	Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
5	Turlejska H., Plzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. Warszawa, 2003.
6	Commission, Codex Alimentarius. "Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application." Annex to CAC/RCP 3 (1997): 1-1969.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nadzór nad jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym
	w języku angielskim	Supervision of quality and safety in the food chain
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_43b
	studia niestacjonarne	DN_43b
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Klaudia Kałwa, dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Podstawowa wiedza z zakresu higieny żywności, mikrobiologii oraz technologii żywności.	

Cele przedmiotu	
C1	Przekazanie wiedzy niezbędnej do praktycznego rozpoznawania i oceny zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz do stosowania narzędzi zapewniania jakości i bezpieczeństwa z uwzględnieniem wymagań prawnych i nadzoru nad żywnością.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NJB_W01	czynniki determinujące bezpieczeństwo i jakość żywności oraz zależności między nimi	DŻ_W06 DŻ_W07
NJB_W02	systemowe rozwiązania w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym z uwzględnieniem standardów wspierających	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
NJB_U01	określić źródła zagrożeń, oszacować ryzyko ich wystąpienia i zaproponować właściwe działania prewencyjne w typowych sytuacjach dietetycznych	DŻ_U07
NJB_U02	tworzyć rozwiązania organizacyjne i dokumentacyjne w obszarze GHP/GMP oraz HACCP dla wybranych obiektów żywienia zbiorowego, w celu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NJB_K01	doskonalenia swoich kompetencji zawodowych w zakresie bezpieczeństwa żywności, realizując zasadę odpowiedzialności zawodowej dietetyka.	DŻ_K03 DŻ_K04 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NJB_W01 NJB_W02	praca pisemna	w
NJB_U01 NJB_U01	analiza przypadku, zadania problemowe/projekt	ćw.
NJB_K01	obserwacja pracy studenta, ocena aktywności	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Systemowe podejście do bezpieczeństwa żywności: definicja jakości i bezpieczeństwa żywności oraz rozróżnienie jakości zdrowotnej i handlowej
w	Identyfikowanie i charakterystyka zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych w kontekście ryzyka zdrowotnego żywności.
w	Znaczenie dodatków do żywności i związków antyodżywczych dla jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności.
w	Podstawowe metody kontroli jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym, w tym procedury mycia, dezynfekcji oraz zwalczania szkodników (DDD)
w	Zasady funkcjonowania systemów GHP, GMP i HACCP w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności
w	Systemy i standardy wykorzystywane do doskonalenia oraz utrzymania jakości i bezpieczeństwa żywności.
w	Procedury reagowania na niezgodności oraz incydenty kryzysowe w obszarze żywności, w tym działania korygujące
w	Struktura i kompetencje organów sprawujących kontrolę nad żywnością
w	Aktualne problemy bezpieczeństwa żywności
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena wybranych grup produktów pod kątem kryteriów jakościowych oraz rozpoznawania wad i ich źródeł.

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

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

ćw.	Ocena zgodności oznakowania żywności z wymaganiami informacyjnymi jako element jakości produktu.
ćw.	Ocena zagrożeń oraz poziomu ryzyka w procesie żywienia zbiorowego na przykładzie wybranego obiektu.
ćw.	Projektowanie rozwiązań GHP/GMP dla przykładowego zakładu żywienia zbiorowego
ćw.	Opracowanie uproszczonego planu HACCP dla wybranej potrawy lub procesu technologicznego

Metody dydaktyczne
Wykład, case study, praca w grupach, zadania problemowe, dyskusja, projekt

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Kołożyn-Krajewska, Danuta, and Tadeusz Sikora. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: teoria i praktyka. Wydawnictwo CH Beck, 2010.
2	Gawęcki J. (red.), Jakość i bezpieczeństwo żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3	Kołożyn-Krajewska D.(red.), Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2015
4	Zadendrowski M.R. i wsp. Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004
5	Turlejska H., Plzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. Warszawa, 2003.
6	Commission, Codex Alimentarius. "Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application." Annex to CAC/RCP 3 (1997): 1-1969.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka angielskiego IV
	w języku angielskim	English Language IV
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_44a
	studia niestacjonarne	DN_44a
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka angielskiego na poziomie B1+

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem angielskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B2.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B2, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1+.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
LA4_W01	Student posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu języka angielskiego ogólnego oraz specjalistycznego, umożliwiającą rozumienie terminologii branżowej na poziomie B2.	DŻ_W01
LA4_W02	Student zna i rozumie struktury leksykalno-gramatyczne języka angielskiego niezbędne do analizy tekstów oraz do komunikacji w kontekście akademickim, zawodowym oraz codziennym na poziomie B2.	DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
LA4_U01	Student potrafi komunikować się w mowie i piśmie w sposób zrozumiały w języku angielskim na poziomie B2.	DŻ_U13
LA4_U02	Student potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie B2 w zakresie języka codziennego oraz specjalistycznego.	DŻ_U13
LA4_U03	Student potrafi przedstawić wypowiedź ustną na temat związany ze swoją specjalnością oraz na tematy ogólne na poziomie B2.	DŻ_U04
LA4_U04	Student potrafi przeczytać ze zrozumieniem artykuły i opracowania na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B2.	DŻ_U11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LA4_K01	Student jest gotowy do uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01 DŻ_K02
LA4_K02	Student jest gotowy do kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LA4_W01 LA4_W02	egzamin pisemny na ocenę	ćw.
LA4_U01 LA4_U02 LA4_U03 LA4_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LA4_K01 LA4_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² Ćwiczenia	
ćw.	Strona bierna i czynna - rozumienie i stosowanie w kontekście opisów procesów i działań.
ćw.	Porównywanie i kontrastowanie – wprowadzenie zwrotów i struktur gramatycznych umożliwiających zestawianie informacji oraz formułowanie wypowiedzi porównawczych.
ćw.	Tryb rozkazujący - formułowanie jasnych i precyzyjnych poleceń w kontekście kulinarnym i edukacyjnym.
ćw.	Przygotowywanie przepisów różnych potraw - tworzenie i omawianie przepisów na różne potrawy z naciskiem na komunikatywność wypowiedzi.

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

ćw.	Sposoby przyrządzania posiłków - opisywanie technik kulinarnych oraz procesów przygotowania jedzenia przy użyciu odpowiednich struktur językowych.
ćw.	Prezentacje wybranych przez siebie artykułów specjalistycznych - rozwijanie umiejętności selekcji treści, streszczania i prezentowania informacji w wypowiedzi ustnej.
ćw.	Dieta osoby dorosłej oraz starszej – formułowanie porad dotyczących utrzymania zdrowej sylwetki, preferencji żywieniowych oraz znaczenia aktywności fizycznej w życiu człowieka.
ćw.	Nawyki żywieniowe nastolatków i innych osób – omawianie problemów związanych z niezdrowym jedzeniem oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.
ćw.	Poradnictwo żywieniowe – prowadzenie wywiadu, udzielanie rad i wskazówek dotyczących odżywiania i stylu życia; rozwijanie kompetencji komunikacji interpersonalnej w relacji specjalista–pacjent. Integracja nowych treści z wcześniej poznanymi.

Metody dydaktyczne
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

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

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Renata Jóźwiak

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka niemieckiego na poziomie B1+

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem niemieckim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B2.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B2, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1+.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LN4_U01	komunikować się w mowie i piśmie na poziomie B2, używając terminologii branżowej.	DŻ_U13
LN4_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B2.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LN4_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LN4_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LN4_W01 LN4_W02	egzamin pisemny na ocenę	ćw.
LN4_U01 LN4_U02 LN4_U03 LN4_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LN4_K01 LN4_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Czasowniki modalne oraz strona bierna - rozumienie i stosowanie w kontekście opisów procesów i działań.
ćw.	Porównywanie i kontrastowanie – wprowadzenie zwrotów i struktur gramatycznych umożliwiających zestawianie informacji oraz formułowanie wypowiedzi porównawczych.
ćw.	Tryb rozkazujący oraz formy grzecznościowe - formułowanie jasnych i precyzyjnych poleceń w kontekście porad kulinarnych i edukacyjnym.
ćw.	Przygotowywanie przepisów różnych potraw - tworzenie i omawianie przepisów na różne potrawy z naciskiem na komunikatywność wypowiedzi.
ćw.	Sposoby przyrządzania posiłków - opisywanie technik kulinarnych oraz procesów przygotowania zdrowych posiłków przy użyciu odpowiednich struktur językowych.
ćw.	Prezentacje wybranych przez siebie artykułów specjalistycznych - rozwijanie umiejętności selekcji treści, streszczania i prezentowania informacji w zaawansowanej wypowiedzi ustnej.
ćw.	Dieta osoby dorosłej oraz starszej – formułowanie porad dotyczących utrzymania zdrowej sylwetki, preferencji żywieniowych oraz znaczenia aktywności fizycznej w życiu człowieka.
ćw.	Nawyki żywieniowe nastolatków i innych osób – omawianie problemów związanych z niezdrowym jedzeniem oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.
ćw.	Glosariusz terminów związanych z tematyką zdrowotną. Tłumaczenia zdań na podstawie artykułów z wykorzystaniem wprowadzonego słownictwa.

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

ćw.	Poradnictwo żywieniowe – prowadzenie wywiadu, udzielanie rad i wskazówek dotyczących odżywiania i stylu życia; rozwijanie kompetencji komunikacji interpersonalnej w relacji specjalista–pacjent. Integracja nowych treści z wcześniej poznanymi.
------------	---

Metody dydaktyczne
Dialogi sytuacyjne, ćwiczenia w mówieniu i pisaniu; praca z tekstem czytany i słuchany; zadania gramatyczno-leksykalne; prezentacja, praca na materiałach audio i video, praca w grupie i w parach, dyskusja, różnorodne formy wypowiedzi ustnych i pisemnych; praca indywidualna w domu.

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

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

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność:

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Lektorat języka hiszpańskiego IV
	w języku angielskim	Spanish Language IV
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_44c
	studia niestacjonarne	DN_44c
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Justyna Kowalska

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość języka hiszpańskiego na poziomie B1+

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do swobodnego posługiwania się językiem hiszpańskim w mowie i piśmie w kontekście branżowym oraz w sytuacjach codziennych na poziomie B2.
C2	Zaznajomienie studentów ze zróżnicowanymi strukturami gramatycznymi na poziomie B2, niezbędnymi do skutecznego odbioru informacji i komunikowania się.
C3	Usystematyzowanie wiedzy językowej na poziomie B1+.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
--	---------------------------------	---

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Przedmiotowe efekty uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
LH4_U01	komunikować się w mowie i piśmie na poziomie B2, używając terminologii branżowej.	DŻ_U13
LH4_U02	przeczytać ze zrozumieniem teksty na tematy ogólne oraz branżowe na poziomie B2.	DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
LH4_K01	uzupełniania i doskonalenia nabytych umiejętności językowych niezbędnych do swobodnej komunikacji w środowisku akademickim oraz zawodowym.	DŻ_K01
LH4_K02	kształtowania postawy otwartej wobec świata i innych ludzi, rozwijania kompetencji takich jak kreatywność, innowacyjność i przedsiębiorczość; rozwijania umiejętności krytycznego i logicznego myślenia, rozumowania, argumentowania i wnioskowania w szczególności w kontaktach międzyludzkich.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
LH4_W01 LH4_W02	egzamin pisemny na ocenę	ćw.
LH4_U01 LH4_U02 LH4_U03 LH4_U04	odpowiedź ustna na ocenę	ćw.
LH4_K01 LH4_K02	praca indywidualna i/lub grupowa na zajęciach	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² Ćwiczenia	
ćw.	Wprowadzanie i utrwalanie słownictwa fachowego związanego z wybraną dziedziną zawodową oraz jego zastosowanie w kontekście komunikacji zawodowej.
ćw.	Wyrażanie planów dotyczących przyszłości oraz kariery zawodowej. Tryb łączący Subjuntivo.
ćw.	Komunikacja pisemna w języku specjalistycznym: e-maile, notatki służbowe. Pisanie listu formalnego i nieformalnego. Stosowanie odpowiednich zwrotów grzecznościowych, zaimków i stylu językowego w zależności od odbiorcy.
ćw.	Prezentacje wybranych przez siebie artykułów specjalistycznych - rozwijanie umiejętności selekcji treści, streszczania i prezentowania informacji w zaawansowanej wypowiedzi ustnej.
ćw.	Komunikacja ustna w środowisku zawodowym: prowadzenie rozmów służbowych i spotkań.
ćw.	Wprowadzenie narzędzi wspomagających rozumienie tekstów specjalistycznych (słowniki, translatory) – rozwijanie samodzielności w pracy z materiałem fachowym.
ćw.	Utrwalanie poznanych struktur gramatycznych – powtórzenie i praktyczne zastosowanie wcześniej wprowadzonych zagadnień gramatycznych w wypowiedziach ustnych i pisemnych, w ćwiczeniach oraz testach sprawdzających.
ćw.	Wprowadzanie i utrwalanie słownictwa fachowego związanego z wybraną dziedziną zawodową oraz jego zastosowanie w kontekście komunikacji zawodowej.
ćw.	Wyrażanie planów dotyczących przyszłości oraz kariery zawodowej. Tryb łączący Subjuntivo.

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

Metody dydaktyczne
Metoda komunikacyjna, podejście zadaniowe, analiza tekstów pisanych i słuchanych, prezentacja, praca w grupie oraz indywidualna, dyskusja, ćwiczenia i zadania gramatyczno-leksykalne, odgrywanie ról, informacja zwrotna i korekta błędów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	40	28	40
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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	Dorado Debeza, M. D.; Márquez Sánchez, C. D.; Ramos Gómez, E.; Uclés Sánchez, F. J., <i>Talentos. Clases de español profesional</i> , Difusión, 2024.			
2	Diz, T.; Infante, J.; Vázquez, S., <i>Arriba</i> , Editnos, 2023.			
3	Fernández, J.; Fernández Jódar, R.; Pascual López, X., <i>Praktyczna gramatyka języka hiszpańskiego</i> , Wydawnictwo DRACO, Kraków, 2023.			
4	Palacios, E.; Jimeno, M. J., <i>Profesionales de los negocios / (B1–B2). EnClave ELE</i> , 2022.			
5	Baralo Ottonello, M.; Genís Pedra, M.; Santana Rollán, M. E., <i>Vocabulario. Nivel avanzado B2 (Ed. 2023)</i> , Anaya ELE, 2023.			
6	Artykuły z Internetu, własne materiały dydaktyczne lektora, filmy edukacyjne.			

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa III (w zakresie poradnictwa ambulatoryjnego)
	w języku angielskim	Professional practice III
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_45
	studia niestacjonarne	DN_45
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		2
Semestr studiów		4
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	210	210	7	7	7	7

Forma zaliczenia przedmiotu	Praktyka zawodowa	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-------------------	---------------------

Wymagania wstępne	
Zaliczona praktyka II Wiedza z zakresu dietoterapii, psychodietetyki, diagnostyki laboratoryjnej w dietetyce, organizacji pracy w dietetyce, edukacji żywieniowej i promocji zdrowia	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią/gabinetem dietetycznym
C2	Nabycie praktycznych umiejętności niezbędnych do prowadzenia konsultacji dietetycznych z pacjentem ambulatoryjnym

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ3_U01	przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta ambulatoryjnego oraz zaproponować właściwą interwencję żywieniową	DŻ_U01

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
PZ3_U02	prowadzić edukację żywieniową i zdrowotną dostosowaną do stanu pacjenta/klienta	DŻ_U04
PZ3_U03	posługiwać się programami dietetycznymi oraz dokumentować zebrane informacje i dane wrażliwe z zachowaniem zasady etyki zawodowej	DŻ_U10 DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ3_K01	odpowiedzialności za rekomendowane zalecenia dietetyczne i żywieniowe	DŻ_K02 DŻ_K05
PZ3_K02	odpowiedzialności za ograniczenia własnych kompetencji ze świadomością konieczności konsultacji z innymi specjalistami	DŻ_K01 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ3_U01 PZ3_U02 PZ3_U03 PZ3_K01 PZ3_K02	Dziennik praktyk zawodowych Uszczegółowiony harmonogram praktyki Uszczegółowiony program praktyki zawodowej Przebieg praktyki zawodowej – ocena	Ćwiczenia - praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Praktyka w szpitalu, sanatorium, poradnia dietetyczna	
Forma zajęć – ćwiczenia, praktyka	
praktyka	Praktyka zawodowa III obejmuje zapoznanie się z: - organizacją, funkcjonowaniem i pracą w poradni lub gabinecie, ośrodkach typu spa&Welles i domach wczasowych, prowadzących indywidualną dietoterapię. - zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji pracy dietetyka.

Metody dydaktyczne
obserwacja, pokaz, pogadanka, instruktaż, wykonywanie zadań pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą lub inną osobą prowadzącą zajęcia, realizowane w formie praktyk zawodowych - łączna liczba godzin w semestrze	210	210	210	210
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	210	210	210	210
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	7	7		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			7	7

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. 2012. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3	Gawęcki J., Roszkowski W. 2023. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne t. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN ; IBUK Libra, Warszawa.
4	Małgorzewicz M. 2020. Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. Tom 1 i 2. Wydawnictwo Czelej, Lublin.
5	Jarosz M. 2015. Żywienie osób w wieku starszym: porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietetyka w ontogenezie
	w języku angielskim	Dietetics in ontogeny
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_46
	studia niestacjonarne	DN_46
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. dr hab. Dariusz Włodarek, Dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	30	18	2	2		
ćwiczenia	45	27	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki, Metody oceny stanu odżywienia, Dietoterapia

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do praktycznego planowania, oceny i modyfikowania żywienia człowieka na wszystkich etapach rozwoju ontogenetycznego, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb fizjologicznych, uwarunkowań zdrowotnych, stylu życia oraz aktualnych zaleceń żywieniowych.
C2	Zapoznanie ze zmiennością zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe w okresie niemowlęcym, dziecięcym, adolescencji, dorosłości oraz w wieku starszym
C3	Kształtowanie kompetencji do pracy z pacjentem/klientem w różnych grupach wiekowych, z uwzględnieniem aspektów edukacyjnych i behawioralnych.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DWO_W01	fizjologiczne, metaboliczne i rozwojowe uwarunkowania żywienia człowieka na poszczególnych etapach ontogenezy.	DŻ_W01 DŻ_W04
DWO_W02	aktualne normy żywienia, zalecenia dietetyczne oraz rekomendacje żywieniowe dla różnych grup wiekowych z uwzględnieniem charakterystycznych dla danego etapu stanów fizjologicznych i chorobowych	DŻ_W02 DŻ_W07
DWO_W03	znaczenie edukacji żywieniowej i modyfikacji zachowań żywieniowych w kontekście zdrowia populacji na różnych etapach ontogenezy.	DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
DWO_U01	ocenić zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze osób w różnych okresach ontogenezy oraz zaplanować i zbilansować jadłospis odpowiedni do wieku, stanu fizjologicznego i indywidualnych potrzeb żywieniowych.	DŻ_U01 DŻ_U02
DWO_U02	wykorzystać właściwe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz interpretować ich wyniki w praktyce dietetycznej w tym identyfikować podstawowe błędy żywieniowe charakterystyczne dla poszczególnych etapów życia i proponować adekwatne działania dietetyczne.	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DWO_K01	odpowiedzialnego wykonywania zadań zawodowych dietetyka z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych osób w różnym wieku.	DŻ_K01 DŻ_K05
DWO_K02	współpracy z innymi specjalistami ochrony zdrowia w zakresie opieki żywieniowej nad osobami w różnych okresach ontogenezy	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DWO_W01 DWO_W02 DWO_W03	egzamin pisemny	w.
DWO_U01 DWO_U02	zadania problemowe / opracowanie jadłospisu / prezentacja multimedialna / ćwiczenia praktyczne	ćw.
DWO_K01 DWO_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / udział w dyskusjach problemowych / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Ontogeneza człowieka a żywienie: Pojęcie ontogenezy i jej etapy / Zmiany fizjologiczne i metaboliczne a potrzeby żywieniowe / Rola żywienia w rozwoju i starzeniu organizmu
w	Podstawy zapotrzebowania żywieniowego w różnych okresach życia: Energia i makroskładniki / Mikroskładniki kluczowe na poszczególnych etapach ontogenezy / Normy żywienia i zalecenia żywieniowe (krajowe i międzynarodowe)
w	Żywienie kobiet w okresie prokreacyjnym: Przygotowanie do ciąży / Żywienie w ciąży i laktacji / Suplementacja i bezpieczeństwo żywieniowe
w	Żywienie niemowląt: Karmienie naturalne i sztuczne / Rozszerzanie diety niemowlęcia / Najczęstsze błędy żywieniowe i ich konsekwencje
w	Żywienie dzieci w wieku poniemowlęcym i przedszkolnym: Zapotrzebowanie i zalecenia żywieniowe / Kształtowanie nawyków żywieniowych / Profilaktyka niedoborów i nadmiarów

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

w	Żywienie dzieci i młodzieży w wieku szkolnym: Intensywny wzrost i dojrzewanie / Żywienie a aktywność fizyczna / Zaburzenia odżywiania i prewencja
w	Żywienie osób dorosłych: Zapotrzebowanie żywieniowe w wieku produkcyjnym / Żywienie a styl życia i praca / Profilaktyka chorób dietozależnych / Żywienie w okresie okołomenopauzalnym i andropauzie
w	Żywienie osób starszych: Zmiany fizjologiczne w starzeniu się organizmu / Niedobory żywieniowe i sarkopenia / Dieta w geriiatrii i opiece długoterminowej
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza norm żywienia i zaleceń: Praca z aktualnymi normami żywienia / Porównanie zaleceń dla różnych grup wiekowych
ćw.	Planowanie jadłospisów dla kobiet w ciąży i laktacji: Bilansowanie diety / Ocena podaży kluczowych składników
ćw.	Planowanie jadłospisów dla niemowląt: Rozszerzanie diety krok po kroku / Ocena jakości posiłków
ćw.	Planowanie żywienia dzieci przedszkolnych i szkolnych: Jadłospisy domowe i zbiorowe / Analiza błędów żywieniowych
ćw.	Żywienie młodzieży: Jadłospisy dla nastolatków / Dieta a aktywność fizyczna i szkoła
ćw.	Planowanie żywienia osób dorosłych: Jadłospisy dla różnych stylów życia / Profilaktyka chorób dietozależnych
ćw.	Żywienie osób starszych: Dostosowanie konsystencji i wartości odżywczej / Zapobieganie niedożywieniu i sarkopenii

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / studium przypadków / analiza literatury naukowej	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	75	45	45	27
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	72	12	30
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	120	120	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4	4		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
2	Grzymisławski M., Moszak (red.) Żywienie człowieka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego, 2022, PWN

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Szajewska H., Horvath A., Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, 2024, Medycyna Praktyczna
4	Ciborowska H., Rudnicka A. (red.) Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, 2021, PZWL
5	Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna, 2019, PZWL
6	Szostak-Węgierek D., Żywnienie osób starszych, 2020, PZWL
7	Szostak-Węgierek D., Żywnienie w czasie ciąży i karmienia piersią, 2021, PZWL
8	Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, 2021, PZWL
9	Materiały wykładowe
10	Publikacje naukowe wskazane przez prowadzącego
11	http://www.1000dni.pl/
12	Sińska B., Żywnienie dzieci i młodzieży z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej, 2025, PZWL
13	Lange E., Włodarek D., Współczesna dietoterapia, 2022, PZWL

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Technologia produkcji potraw
	w języku angielskim	Food technology and production
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_47
	studia niestacjonarne	DN_47
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	45	27	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa, dietetyki, żywienia w zdrowiu i chorobie oraz fizjologii człowieka i żywienia.	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie procesów technologicznych wykorzystywanych w przygotowywaniu potraw oraz zmian zachodzących w żywności w trakcie obróbki kulinarnej.
C2	Poznanie technik kulinarnych wykorzystywanych do sporządzania potraw dietetycznych.
C3	Poznanie zasad zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TPP_W01	rolę technologii gastronomicznej w żywieniu oraz wpływem zastosowanego procesu na jakość i wartość odżywczą potraw	DŻ_W09
Umiejętności - potrafi:		
TPP_U01	przygotować potrawy wg receptur, dobierając surowce, metody obróbki i ich parametry oraz wykonując niezbędne operacje i procesy technologiczne	DŻ_U08
TPP_U02	ocenić cechy jakościowe potraw na podstawie których identyfikuj potencjalne błędy procesu i proponuje działania zaradcze	DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TPP_K01	współpracy w zespole produkcyjnym z zachowaniem zasad kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zasad BHP	DŻ_K03 DŻ_U05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TPP_W01	egzamin pisemny	w
TPP_U01 TPP_U02	projekt, zadania problemowe, sprawozdania	lab.
TPP_K01	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusjach problemowych	w, lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do technologii produkcji potraw. Przepisy sanitarno-higieniczne w pracowni technologii produkcji potraw.
w	Zasady produkcji potraw dietetycznych, zmniejszających ryzyko wystąpienia chorób nowotworowych.
w	Zasady produkcji potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym i prebiotycznym.
w	Zasady produkcji potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu. Wykorzystanie żywności funkcjonalnej w potrawach zalecanych w CVD.
w	Zasady produkcji potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. Technologia potraw dietetycznych spowalniających procesy starzenia i sprzyjających urodzie.
w	Zasady produkcji potraw dietetycznych, spowalniających procesy starzenia i sprzyjających urodzie.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
lab	Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nadwagą i otyłością.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy.
lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.

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

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

lab	Planowanie i sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi nietolerancjami pokarmowymi.
lab	Planowanie i sporządzanie wybranych diet alternatywnych.

Metody dydaktyczne
Wykład, dyskusja, prezentacja multimedialna, ćwiczenia praktyczne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	60	36	45	27
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	28	52	13	31
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarnecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarnecka-Skubina E., Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. (2024). <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i> . Warszawa: NIZP PZH – PIB.
5	Gawęcki J., Hryniewiecki L. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017
6	Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021.
7	Hasik J., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2021
8	Czarnecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
9	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Analiza sensoryczna żywności
	w języku angielskim	Sensory Analysis of Food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_48
	studia niestacjonarne	DN_48
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
laboratorium	15	15	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	laboratorium	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Podstawy chemii/technologii żywności, podstawy jakości żywności.	

Cele przedmiotu	
C1	Nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie metod analizy sensorycznej żywności oraz interpretacji wyników w ocenie jakości i akceptowalności produktów, z naciskiem na metodykę i zastosowania praktyczne.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ASZ_W01	rolę analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności oraz podstawowe metody badań	DŻ_W06
Umiejętności - potrafi:		
ASZ_U01	przeprowadzić podstawową ocenę sensoryczną i prawidłowo przygotować próbki do oceny	DŻ_U07
ASZ_U02	analizować i interpretować wyniki prostych badań sensorycznych oraz wyciągać wnioski	DŻ_U12, DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ASZ_K01	rzetelności, obiektywizmu i przestrzegania zasad etycznych w ocenie jakości żywności	DŻ_K03

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ASZ_W01	praca pisemna	w.
ASZ_U01, ASZ_U02	ćwiczenia praktyczne, raport/krótkie sprawozdanie, prezentacja wyników	lab.
ASZ_K01	obserwacja pracy, ocena współpracy i rzetelności	w., lab.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykład	
w	Znaczenie oceny sensorycznej w kontroli jakości i rozwoju produktu
w	Warunki prowadzenia badań sensorycznych i eliminacja błędów
w	Metody analizy sensorycznej: oceny różnicowe, opisowe, preferencji/akceptacji
w	Podstawy doboru panelu oceniającego i interpretacji wyników
w	Czynniki wpływające na percepcję: smak, zapach, tekstura, barwa
Forma zajęć ³ – ćwiczenia	
lab.	Przygotowanie próbek i organizacja stanowiska oceny
lab.	Testy różnicowe na wybranych produktach
lab.	Prosta ocena opisowa cech sensorycznych
lab.	Ocena akceptowalności i preferencji konsumentów (mini-badanie)
lab.	Opracowanie i prezentacja wyników oraz wniosków

Metody dydaktyczne
Wykład, pokaz metodyczny, ćwiczenia praktyczne, praca w grupach, analiza wyników badań, dyskusja, przygotowanie krótkiego raportu/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	24	15	15

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

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	33	12	12
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności. Podstawy – metody – zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa.
2	Lawless, Harry T., and Hildegard Heymann. Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science & Business Media, 2010.
3	PN-EN ISO 8586, Analiza sensoryczna – ogólne wytyczne dotyczące doboru, szkolenia i monitorowania oceniających
4	PN ISO 6564:1999. Analiza sensoryczna – Metodologia – Metody profilowania smakowości.
5	PN ISO 11035:1999. Analiza sensoryczna – Identyfikacja i wybór deskryptorów do ustalania profilu sensorycznego z użyciem metod wielowymiarowych.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Statystyka matematyczna w dietetyce
	w języku angielskim	Mathematical statistics in dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_49
	studia niestacjonarne	DN_49
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Mgr Monika Skrzydłowska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	20	12	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Znajomość matematyki z zakresu szkoły średniej.

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SMD_W01	podstawowe pojęcia statystyczne: miary położenia, rozproszenia i asymetrii oraz metody wnioskowania statystycznego.	DŻ_W12
Umiejętności – potrafi:		
SMD_U01	przeprowadzić analizę statystyczną oraz wykorzystać do tego celu technologie informacyjną	DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SMD_K01	pracy indywidualnej i grupowej	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SMD_W01	zadania problemowe, kolokwium	ćw.
SMD_U01		
SMD_K01	ocena aktywności na zajęciach	

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – ćwiczenia	
ćw.	Grupowanie materiału statystycznego, wyznaczanie szeregu rozdzielczego i prezentacja otrzymanych wyników.
ćw.	Wskaźnik struktury i podobieństwa struktur. Prezentacja graficzna szeregów statystycznych.
ćw.	Metody opisowe w analizie struktury. Miary położenia, zróżnicowania i asymetrii. Współczynnik zmienności.
ćw.	Estymacja punktowa i przedziałowa
ćw.	Zagadnienie minimalnej liczebności próby
ćw.	Podstawy teorii weryfikacji hipotez statystycznych. Parametryczne testy istotności.

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	20	12	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	38	46	38	46
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				

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

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	Sobczyk M. 2007. Statystyka. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa
2	Starzyńska W. 2006. Statystyka praktyczna. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa
3	Bąk I. 2006. Statystyka w zadaniach Cz. 1 i 2 Wydawnictwo Naukowo – Techniczne. Warszawa
4	Jóźwik J., Podgórski J. 1997. Statystyka od podstaw. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
5	Witkowska A., Witkowski M. 2007. Statystyka opisowa w przykładach i zadaniach. Wydawnictwo Uczelni Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Kaliszu
6	Koronacki J., Mielniczuk J. 2004. Statystyka: dla studentów kierunków technicznych i przyrodniczych. Wydawnictwo Naukowo – Techniczne. Warszawa
7	Luszniewicz A. 1997. Metody wnioskowania statystycznego. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
8	Hanusz Z., Tarasińska J. 2006. Statystyka matematyczna: wykłady i ćwiczenia dla studentów kierunków technicznych uczelni rolniczych. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie
9	Regel W. 2007. Ćwiczenia z podstaw statystyki w Excelu. „Mikom”. Warszawa

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe I
	w języku angielskim	Diploma seminar I
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_53
	studia niestacjonarne	DN_53
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
brak

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z wymogami pisania prac inżynierskich oraz metodologią realizacji prac naukowo-badawczych.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDY_U01	opracowywać plan badań w zakresie żywienia człowieka, dobierając właściwe metody i narzędzia badawcze oraz poprawnie interpretować wyniki	DŻ_U10 DŻ_U15
SDY_U02	skutecznie posługiwać się naukowymi bazami danych oraz publikacjami w zakresie żywienia człowieka	DŻ_U11

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDY_K01	planowania i organizowania pracy własnej nad projektem dyplomowym w oparciu o aktualną wiedzę naukową	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDY_U01	zadania problemowe	ćw.
SDY_U02		
SDY_K01	aktywność, dyskusja	

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – ćwiczenia	
ćw.	Wymogi dotyczące pisania prac inżynierskich obowiązujące w Uczelni
ćw.	Metodologia realizacji prac naukowo-badawczych
ćw.	Metodologia wyszukiwania publikacji naukowych w internetowych bazach danych – ćwiczenia praktyczne
ćw.	Zasady omawiania i interpretacji wyników badań naukowych – ćwiczenia praktyczne
ćw.	Zasady formatowania piśmiennictwa oraz tekstu pracy inżynierskiej – ćwiczenia praktyczne

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca z programami komputerowymi tekstowymi i statystycznymi, praca z internetowymi bazami 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	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czasopisma, np. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Foods, Nutrients, Nutrition

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Praktyka zawodowa IV (w zakresie poradnictwa szpitalnego)
	w języku angielskim	Professional practice IV
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_54
	studia niestacjonarne	DN_54
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia	

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
praktyka	330	330	11	11	11	11

Forma zaliczenia przedmiotu	Praktyka zawodowa	zaliczenie na ocenę
-----------------------------	-------------------	---------------------

Wymagania wstępne
Zaliczona praktyka III

Cele przedmiotu	
C1	Kształtowanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia.
C2	Doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej (indywidualnej i grupowej) dla osób zdrowych i chorych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
PZ4_U01	ocenić jakość zastosowanych diet w kontekście jednostek chorobowych i proponować modyfikacje	DŻ_U09
PZ3_U02	zaplanować adaptację diety do jednostki chorobowej wykorzystując dostępne narzędzia i programy	DŻ_U02 DŻ_U09

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
		DŻ_U10
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PZ4_K01	podejmowania merytorycznej współpracy z personelem placówki z zachowaniem zasad etyki uwzględniających m.in. zasady poufności i działania w granicach kompetencji	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PZ4_U01 PZ4_U02 PZ4_K01	Dziennik praktyk zawodowych Uszczegółowiony harmonogram praktyki Uszczegółowiony program praktyki zawodowej Przebieg praktyki zawodowej – ocena	praktyka

Treści programowe przedmiotu	
Praktyka w szpitalu, sanatorium, poradnia dietetyczna	
Forma zajęć – ćwiczenia, praktyka	
praktyka	Praktyka zawodowa IV obejmuje doskonalenie zdobytych umiejętności z zakresu żywienia człowieka w ramach współpracy z personelem placówki poprzez: • samodzielność w wykonywaniu powierzonych zadań pod nadzorem, • wspomaganie w prowadzeniu dokumentacji dietetyczno-żywnościowej, • współudział w konsultacjach dietetycznych

Metody dydaktyczne
obserwacja, pokaz, pogadanka, instruktaż, wykonywanie zadań pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk, dyskusja

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą lub inną osobą prowadzącą zajęcia, realizowane w formie praktyk zawodowych - łączna liczba godzin w semestrze	330	330	330	330
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze				
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	330	330	330	330
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	11	11		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			11	11

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa.
2	Grzymisławski M., Gawęcki J. 2012. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
3	Gawęcki J., Roszkowski W. 2023. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne t. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN ; IBUK Libra, Warszawa.
4	Małgorzewicz M. 2020. Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. Tom 1 i 2. Wydawnictwo Czelej, Lublin.
5	Jarosz M. 2015. Żywienie osób w wieku starszym: porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywienie osób aktywnych fizycznie
	w języku angielskim	Nutrition for physically active people
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_55
	studia niestacjonarne	DN_55
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut, Mhr Justyna Siwiela-Tomaszczyk

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Anatomia i fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studentów kierunku Dietetyka do planowania, oceny i praktycznego wdrażania zasad racjonalnego żywienia osób podejmujących różne formy aktywności fizycznej, w tym rekreacyjnej i sportowej
C2	rozwinięcie umiejętności indywidualizacji zaleceń żywieniowych, doboru strategii żywieniowych w zależności od rodzaju wysiłku, poziomu wytrenowania oraz celów treningowych, a także krytycznej oceny suplementacji i żywności funkcjonalnej.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻOA_W01	fizjologiczne podstawy wysiłku fizycznego oraz adaptacji organizmu do aktywności fizycznej	DŻ_W01
ŻOA_W02	zasady żywienia osób aktywnych fizycznie w zależności od rodzaju, intensywności i czasu trwania wysiłku z uwzględnieniem roli makroskładników, mikroskładników, wody i elektrolitów w procesach wysiłkowych i regeneracyjnych	DŻ_W02 DŻ_W04
ŻOA_W03	zasady stosowania suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w sporcie	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
ŻOA_U01	ocenić zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze w celu zaplanowania jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie, uwzględniając cel treningowy, rodzaj wysiłku i okres treningowy;	DŻ_U01 DŻ_U04
ŻOA_U02	analizować błędy żywieniowe i proponuje działania korygujące, dobierając strategie żywieniowe przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym	DŻ_U01 DŻ_U04 DŻ_U06
ŻOA_U03	ocenić zasadność stosowania suplementacji oraz zaproponować bezpieczne rozwiązania żywieniowe	DŻ_U01 DŻ_U03 DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻOA_K01	jest świadomy odpowiedzialności zawodowej i etycznej dietetyka w pracy indywidualnej i zespołowej z osobami aktywnymi fizycznie	DŻ_K02 DŻ_K05
ŻOA_K02	stałego aktualizowania wiedzy w zakresie dietetyki sportowej w tym krytycznej oceny niesprawdzonych metod żywieniowych i suplementacyjnych w sporcie	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻOA_W01 ŻOA_W02 ŻOA_W03	pisemne zaliczenie	w.
ŻOA_U01 ŻOA_U02 ŻOA_U03	ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
ŻOA_K01 ŻOA_K02	ocena aktywności / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Aktywność fizyczna i sport: Definicja aktywności fizycznej / Klasyfikacja wysiłku fizycznego (rekreacyjny, amatorski, wyczynowy) / Znaczenie aktywności fizycznej w profilaktyce zdrowotnej / Rola dietetyka w pracy z osobą aktywną fizycznie / Współpraca interdyscyplinarna
w	Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego: Systemy energetyczne organizmu / Adaptacje metaboliczne do wysiłku / Zmęczenie i regeneracja
w	Zapotrzebowanie energetyczne osób aktywnych fizycznie: Podstawowa i całkowita przemiana materii / Czynniki wpływające na wydatek energetyczny / Bilans energetyczny a cele treningowe
w	Rola makroskładników i mikroskładników w diecie osób aktywnych: Węglowodany – zapasy glikogenu i ich odbudowa / Białko – synteza białek mięśniowych / Tłuszcze – źródło energii i

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

	regulacja hormonalna / Witaminy i składniki mineralne kluczowe w sporcie / Skutki niedoborów i nadmiarów / Antyoksydanty a stres oksydacyjny
w	Nawodnienie organizmu: Gospodarka wodno-elektrolitowa / Odwodnienie i przewodnienie / Strategie nawadniania przed, w trakcie i po wysiłku
w	Żywnienie okołotreningowe: Posiłek przedtreningowy / Żywnienie w trakcie wysiłku / Posiłek potreningowy / Rola żywienia w procesach regeneracyjnych / Suplementy i żywność specjalnego przeznaczenia
w	Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportowych: Sporty wytrzymałościowe / Sporty siłowe i sylwetkowe / Sporty zespołowe
w	Błędy żywieniowe osób aktywnych fizycznie: Najczęstsze nieprawidłowości / Konsekwencje zdrowotne / Rola dietetyka w ich eliminacji
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena poziomu aktywności fizycznej i analiza składu ciała: Wywiad żywieniowo-treningowy / Analiza stylu życia / Interpretacja wyników BIA i/lub pomiarów antropometrycznych / Znaczenie składu ciała w sporcie
ćw.	Obliczanie zapotrzebowania energetycznego i planowanie rozkładu makroskładników: Różne metody obliczeń / Interpretacja wyników / Dopasowanie do rodzaju wysiłku / Modyfikacja diety w zależności od celu /
ćw.	Ocena stanu nawodnienia: Metody oceny nawodnienia / Planowanie strategii nawadniania
ćw.	Planowanie jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie: Jadłospisy dzienne i tygodniowe / Praktyczne aspekty przygotowania posiłków
ćw.	Dobór posiłków okołotreningowych: Analiza czasu spożycia i składu posiłków / Przykłady posiłków i przekąsek sportowych
ćw.	Analiza suplementów diety: Czytanie etykiet / Ocena zasadności suplementacji
ćw.	Studium przypadku – osoba aktywna fizycznie: Analiza problemu żywieniowego / Identyfikacja i korekta błędów żywieniowych / Opracowanie zaleceń dietetycznych
ćw.	Żywnienie w różnych okresach treningowych: Okres przygotowawczy, startowy i przejściowy / Modyfikacja jadłospisu
ćw.	Projekt praktyczny: Kompleksowy plan żywieniowy dla osoby aktywnej fizycznie / Prezentacja i omówienie wyników

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

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

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski, 2024, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH
2	Gawęcki J., Grzymisławski M., Moszak M., Żywnienie człowieka T.1-3: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu oraz Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2023, PWN
3	Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H., Dietetyka sportowa, 2019, PZWL
4	Mizera K., Mizera J., Dietetyka sportowa. Co jeść, by trenować efektywnie, 2017, Galaktyka
5	Materiały wykładowe
6	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
7	Burke L., Deakin V., Minechan M., Clinical Sports Nutrition 6th edition, McGraw-Hill Education
8	Benardot D., Advanced Sports Nutrition 3th edition, 2021, Human Kinetics

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zaburzenia odżywiania
	w języku angielskim	Eating disorders
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_56
	studia niestacjonarne	DN_56
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	30	18	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Farmakologia żywieniowa, Fizjologia żywienia, Podstawy żywienia człowieka, Anatomia i fizjologia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z rodzajami oraz mechanizmem powstawania zaburzeń odżywiania, a także rozpoznawanie i diagnostyka zaburzeń odżywiania
C2	Zapoznanie ze związkiem pomiędzy wiekiem człowieka, stanem zdrowia i trybem życia a występowaniem zaburzeń odżywiania
C3	Nabywanie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZOD_W01	etiologię, czynniki ryzyka i czynniki podtrzymujące zaburzenia odżywiania oraz rolę diagnostyki dietetycznej w zaburzeniach odżywiania	DŻ_W04
ZOD_W02	zasady postępowania terapeutycznego oraz rolę dietetyka w terapii zaburzeń odżywiania, z uwzględnieniem współpracy z zespołem interdyscyplinarnym	DŻ_W02
Umiejętności – potrafi:		
ZOD_U01	przeprowadzić kompleksowy wywiad dietetyczny, pozwalający rozpoznać najczęstsze zaburzenia odżywiania oraz dobrać adekwatne postępowanie dietetyczne	DŻ_U01 DŻ_U05
ZOD_U02	scharakteryzować zaburzenia odżywiania z uwzględnieniem ich wpływu na sposób żywienia, stan odżywienia i zastosowane postępowanie dietetyczne	DŻ_U05
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZOD_K02	krytycznej oceny treści dostępnych oraz wyjaśnić pacjentowi skutki zdrowotne restrykcji/kompensacji w sposób zrozumiały i nie-stygmatyzujący.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZOD_W01	egzamin pisemny	w.
ZOD_W02		
ZOD_U01	zadania problemowe, opracowanie jądłospisów	ćw.
ZOD_U02		
ZOD_K02	aktywność, obserwacja pracy studenta, udział w dyskusjach	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Charakterystyka zaburzeń odżywiania, konsekwencje
w	Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania
w	Terapia zaburzeń odżywiania, edukacja żywieniowa
w	Suplementy diety hamujące i stymulujące apetyt
w	Współwystępowanie zaburzeń odżywiania oraz chorób genetycznych i metabolicznych
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza informacji dostępnych na forach internetowych przeznaczonych dla osób z anoreksją
ćw.	Zaplanowanie postępowania dietetycznego w anoreksji, zaplanowanie wprowadzenia produktów wywołujących lęk
ćw.	Kwestionariusze diagnostyczne ortoreksji
ćw.	Układanie jądłospisów dla osób z nadmierną masą ciała oraz niedowagą, również w przypadku współistnienia chorób genetycznych i metabolicznych
ćw.	Analiza składu suplementów diety obniżających i stymulujących apetyt
ćw.	Żywność o obniżonej kaloryczności – porównanie z żywnością tradycyjną

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, opracowanie jądłospisów, program komputerowy Nuvero, DietaPro

Obciążenie pracą studenta

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

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019
3	Czasopisma, np. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrients, Nutrition

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Alergie i nietolerancje pokarmowe
	w języku angielskim	Allergies and food intolerances
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_57
	studia niestacjonarne	DN_57
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Farmakologia żywieniowa, Fizjologia żywienia, Podstawy żywienia człowieka, Anatomia i fizjologia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z mechanizmami nadwrażliwości na składniki pokarmu oraz ich diagnostyką
C2	Zapoznanie ze związkiem pomiędzy wiekiem człowieka, stanem zdrowia i trybem życia a występowaniem alergii i nadwrażliwości na składniki pokarmów
C3	Nabycie kompetencji do prowadzenia terapii żywieniowej w alergiach i nietolerancjach pokarmowych

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
AIN_W01	zarys współczesnych chorób alergicznych, nietolerancji oraz nadwrażliwości na pokarm	DŻ_W01
AIN_W02	poszczególne typy alergenów środowiskowych oraz ocenić ich wpływ na rozwój alergii	DŻ_W07
Umiejętności – potrafi:		
AIN_U01	posługiwać się dostępnymi narzędziami dietetycznymi w celu różnicowania alergii i nietolerancji pokarmowych oraz zaproponować właściwe postępowanie dietetyczne	DŻ_U01 DŻ_U10 DŻ_U15
AIN_U02	prawidłowo zbilansować jadłospisy/diety eliminacyjne dla osób z wybranymi alergiami i nietolerancjami pokarmowymi w oparciu o aktualną wiedzę naukową, stosując bezpieczne zamienniki	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
AIN_K01	merytorycznej dyskusji nad zagadnieniami związanymi z zaburzeniami funkcjonowania układu odpornościowego w oparciu o aktualną wiedzę naukową	DŻ_K01
AIN_K02	odpowiedzialnego prowadzenia zaleceń żywieniowych u osób z alergią/nietolerancją w granicach własnych kompetencji	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
AIN_W01	wykonanie zadań na ćwiczeniach, zaliczenie pisemne treści wykładowych	w.
AIN_W02		
AIN_U01	wykonanie zadań na ćwiczeniach, zaliczenie pisemne treści wykładowych	ćw.
AIN_U02		
AIN_K01	udział w dyskusji	w., ćw.
AIN_K02		

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Alergie, nietolerancje – charakterystyka, mechanizm, prewencja, zespół pyłkowo-pokarmowy
w	Współwystępowanie nieprawidłowych reakcji na składniki żywności oraz chorób genetycznych i metabolicznych
w	Alergia i nietolerancja na składniki leków, fotoalergie
w	Diagnostyka alergii i nietolerancji pokarmowych, farmakoterapia, immunoterapia
w	Mikrobiota jelitowa a alergia
w	Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych
w	Modyfikacje żywności a jej alergenność. Alergie pokarmowe i ich wpływ na rozwój rynku żywności funkcjonalnej, tradycyjnej i ekologicznej.
w	Skutki alergii pokarmowych
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza przypadków alergii i nietolerancji pokarmowych z uwzględnieniem kalendarza pyleń
ćw.	Zasady etykietowania żywności. Analiza etykiet produktów spożywczych pod kątem alergii i nietolerancji pokarmowych

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

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

ćw.	Analiza gotowych jadłospisów i planów żywieniowych (również proponowanych przez AI) pod kątem alergii i nietolerancji pokarmowych
ćw.	Układanie jadłospisów dla osób z alergią oraz nietolerancją pokarmową
ćw.	Żywność hypoalergiczna i przeznaczona dla osób z nietolerancjami pokarmowymi – porównanie z żywnością tradycyjną

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, program komputerowy Nuvero oraz DietaPro, ocena organoleptyczna żywności, ćwiczenia problemowe

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019
3	Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. HelpMed s.c, 2015
4	Czasopisma, np. Alergia Astma Immunologia, Alergia, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Foods, Polish Journal of Allergology

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Zioła i fitoterapia w dietetyce
	w języku angielskim	Herbs and phytotherapy in dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_58
	studia niestacjonarne	DN_58
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Rolnictwa, Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek, dr. inż. Marzena Tomaszewska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu biologii, biochemii, fizjologii człowieka i żywienia oraz zasad żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studentów z surowcami zielarskimi ich składnikami aktywnymi oraz możliwościami zastosowania w żywności i żywieniu człowieka.
C2	Wykształcenie umiejętności doboru i praktycznego wykorzystania ziół, roślin leczniczych i przyprawowych jako źródła substancji bioaktywnych w żywności i żywieniu.
C3	Kształtowanie świadomości odpowiedzialnego i bezpiecznego stosowania surowców zielarskich oraz rozpoznawania potencjalnych działań niepożądanych wynikających z ich niewłaściwego użycia

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ZFD_W01	sposoby pozyskiwania surowców zielarskich (roślin leczniczych) oraz wpływ różnych czynników na ich jakość.	DŻ_W06
ZFD_W02	substancje aktywne zawarte w surowcach zielarskich, roślinach leczniczych i przyprawowych oraz podaje przykłady surowców wykorzystywanych w żywieniu i fitoterapii	DŻ_W03 DŻ_W07 DŻ_W08
ZFD_W03	znaczenie ziołolecznictwa oraz roślin przyprawowych i leczniczych w diecie człowieka oraz rozumie skutki ich niewłaściwego stosowania	DŻ_W02 DŻ_W03 DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		
ZFD_U01	rozróżnić i identyfikować wybrane zioła, rośliny lecznicze i przyprawowe oraz surowce roślinne wchodzące w skład mieszanek ziołowych o różnym przeznaczeniu żywieniowym	DŻ_U03 DŻ_U07
ZFD_U02	ocenić przydatność wybranych surowców zielarskich do zastosowania w żywności i żywieniu oraz wskazać zagrożenia wynikające z ich niewłaściwego stosowania	DŻ_U01 DŻ_U07
ZFD_U03	weryfikować informacje naukowe dotyczące stosowania roślin leczniczych i przyprawowych w profilaktyce i terapii wybranych problemów zdrowotnych	DŻ_U11 DŻ_U15
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ZFD_K01	aktualizacji własnej wiedzy i podnoszenia kompetencji w zakresie działania roślin leczniczych i przyprawowych.	DŻ_K01
ZFD_K02	podejmowania odpowiedzialnych decyzji dotyczących doboru i stosowania surowców zielarskich w żywieniu człowieka, z uwzględnieniem bezpieczeństwa i etyki.	DŻ_K02 DŻ_K03 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ZFD_W01 ZFD_W02 ZFD_W03	praca pisemna	w
ZFD_U01 ZFD_U02 ZFD_U03	karty pracy z ćwiczeń, analiza wybranych przypadków, praca studenta na ćwiczeniach, aktywność na ćwiczeniach	ćw.
ZFD_K01 ZFD_K02	praca indywidualna lub grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, dyskusja	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do ziołarstwa i ziołolecznictwa w Polsce i na świecie – definicje, aktualny stan, perspektywy.
w	Pozyskiwanie i uprawa roślin leczniczych – zbiór, trendy regionalne i krajowe, podstawy jakości surowców.
w	Rodzaje surowców zielarskich – kwiaty, liście, owoce, nasiona, części podziemne; skład chemiczny i substancje aktywne.
w	Jakość surowców zielarskich – Farmakopea, Polskie Normy, GACP, GMP; zanieczyszczenia, stabilizacja, standaryzacja.
w	Mechanizmy działania biologicznie czynnych związków pochodzenia roślinnego – działanie pożądane i niepożądane. Toksyczność roślin zielarskich i przyprawowych.

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

w	Zioła w profilaktyce chorób – układ pokarmowy, krążenia, oddechowy i nerwowy, fitoterapia zaburzeń metabolicznych, moczowo-płciowych, chorób skóry i błon śluzowych. Wskazania i przeciwwskazania do stosowania preparatów ziołowych.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Identyfikacja podstawowych gatunków ziół i roślin leczniczych. Rozpoznawanie surowców zielarskich – analiza makroskopowa i mikroskopowa
ćw.	Ocena morfologiczna surowców zielarskich i leczniczych – organoleptyka i podstawowe pomiary
ćw.	Analiza zawartości substancji aktywnych w surowcach – flawonoidy, alkaloidy, saponiny
ćw.	Interpretacja norm jakościowych i ocena przydatności użytkowej surowców w żywieniu i dietoterapii
ćw.	Przygotowanie i ocena podstawowych form leków roślinnych (napary, odwary, maceraty, nalewki)
ćw.	Dobór surowców do mieszanek ziołowych/leczniczych i przyprawowych, identyfikacja zagrożeń wynikających z niewłaściwego stosowania. Klasyfikacja surowców zielarskich wg zastosowania terapeutycznego.
ćw.	Analiza przypadków – dobór ziół w profilaktyce i dietoterapii schorzeń (układ pokarmowy, oddechowy, krążenia, nerwowy, odpornościowy)

Metody dydaktyczne	
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, zadania problemowe, burza mózgów, analiza wybranych przypadków, pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia praktyczne w pracowni	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	58	70	43	49
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1.	Kiss A. 2023. Lek pochodzenia naturalnego. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, ss. 485.
2.	Kohlmünzwr S. 2017. Farmakognozja. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, ss. 670.
3.	Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworak J. 2014. Fitoterapia i leki roślinne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, ss. 500.
4.	Szaciłło K., Szaciłło M.: Przyprawy które leczą. Zwierciadło, Warszawa 2021.
5.	Ożarowski A. 1995. Leksykon leków naturalnych. Comes, ss. 331.
6.	Farmakopea Polska. 2024. Wydanie XIII część podstawowa (FP XIII 2015)
7.	Senderski M., E. 2017. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Wydawnictwo Mateusz Senderski, Podkowa Leśna, ss. 656.

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
8.	Ożarowski M. 2009. Interakcje pomiędzy lekami roślinnymi i składnikami diety zawierającymi surowce roślinne oraz lekami syntetycznymi dotyczące ośrodkowego układu nerwowego. Postępy Fitoterapii 1, s. 61-64.
9.	Praca zbiorowa. 2017. Atlas przypraw 70 gatunków aromatycznych roślin. Wydawnictwo SBM, Warszawa
10.	Kudęłka W, Kosowska A. (2008): Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 781, 83-111.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Suplementy diety
	w języku angielskim	Dietary supplements
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_59
	studia niestacjonarne	DN_59
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska, Prof. ucz. dr hab. Zuzanna Goluch

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Farmakologia żywieniowa, Fizjologia żywienia, Podstawy żywienia człowieka, Anatomia i fizjologia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie aktualnych przepisów prawnych dotyczących wprowadzenia na rynek, oznakowania, promocji i reklamy i składu suplementów diety, ich podziałem i zastosowaniem w żywieniu różnych grup ludności
C2	Poznanie rekomendacji dotyczących suplementacji diety różnych grup ludności i w różnych stanach fizjologicznych.
C3	Poznanie możliwych interakcji suplementów diety z lekami, żywnością i/lub innymi suplementami diety.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SDI_W01	składniki suplementów diety, ich działanie w ustroju, aktualne rekomendacje do ich stosowania w diecie, korzyści i zagrożenia z ich spożycia a także możliwe interakcje z lekami i/lub z żywnością.	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
SDI_U01	krytycznie ocenić skład i jakość suplementu diety oraz zasadność jego stosowania w oparciu o aktualne dowody naukowe, identyfikując potencjalne ryzyka	DŻ_U03
SDI_U02	wykorzystać suplementy jako element strategii żywieniowej i dietetycznej, uwzględniając zróżnicowane potrzeby pacjenta	DŻ_U01 DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDI_K01	regularnego aktualizowania wiedzy o suplementach, niezbędnej do odpowiedzialnego i etycznego formułowania zaleceń suplementacyjnych, z uwzględnieniem bezpieczeństwa pacjenta.	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDI_W01	praca pisemna	w.
SDI_U01	zadania problemowe, ćwiczenia praktyczne	ćw.
SDI_U02		
SDI_K01	aktywność, obserwacja studenta, udział w dyskusjach	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Rodzaje i zasady racjonalnego stosowania suplementów diety
w	Podział suplementów diety zależnie od ich składu oraz sposobu działania
w	Zasady etykietowania suplementów diety
w	Suplementy diety a leki. Interakcje pomiędzy składnikami suplementów diety a składnikami leków i żywności
w	Rejestracja, reklama i wprowadzanie na rynek suplementów diety.
w	Znaczenie suplementów diety w realizacji norm żywienia. Przyswajalność składników suplementów diety. Możliwe działania niepożądane suplementów diety. Żywność wzbogacona i fortifikowana.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza składu i działania suplementów diety dostępnych na rynku
ćw.	Porównanie zawartości składników na jedną dawkę suplementu diety z zaleceniami co do ich spożywania/toksyczności
ćw.	Zaprojektowanie składu i etykiety suplementu diety
ćw.	Suplementacja jadłospisów dla różnych grup ludności
ćw.	Porównanie leków i suplementów diety (z tymi samymi składnikami/substancjami czynnymi)

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

Obciążenie pracą studenta

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

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	25	15	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	32	42	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Lange E., Włodarek D.: Współczesna dietoterapia. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2022.
2	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2019
3	Czasopisma, np. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Foods, Nutrients, Nutrition

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Seminarium dyplomowe II
	w języku angielskim	Diploma seminar II
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DS_65
	studia niestacjonarne	DN_65
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	30	18	4	4	4	4

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

Wymagania wstępne
Zaliczone seminarium dyplomowe I

Cele przedmiotu
C1 Rozwinięcie umiejętności prezentacji prac badawczych

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
SDY_U01	samodzielnie opracowywać plan badań w zakresie żywienia człowieka, posługując się właściwymi metodami i narzędziami badawczymi oraz efektywnie zaprezentować uzyskane wyniki na forum	DŻ_U10 DŻ_U15

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
SDY_U02	krytycznie posługiwać się dostępnymi źródłami wiedzy naukowej z uwzględnieniem publikacji naukowych w redagowaniu rozdziałów pracy dyplomowej	DŻ_U11 DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SDY_K01	czytelno prezentowania wyników badań	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SDY_U01	ocena wykonywanych zadań	ćw.
SDY_U02	prezentacja wyników badań własnych	
SDY_K01	ocena wykonywanych zadań, dyskusja na zajęciach, prezentacja wyników badań własnych	

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – ćwiczenia	
ćw.	Opracowanie teoretycznej części pracy licencjackiej
ćw.	Zaplanowanie badań własnych, opracowanie metodyki
ćw.	Prezentowanie wyników badań własnych, omówienie wyników, formatowanie tekstu
ćw.	Omówienie przebiegu obrony pracy inżynierskiej, przygotowanie do obrony

Metody dydaktyczne
wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca z programami komputerowymi tekstowymi i statystycznymi, praca z internetowymi bazami 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	30	18	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	87	99	87	99
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czasopisma, np. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Foods, Nutrients, Nutrition

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nutrikosmetologia
	w języku angielskim	Nutricosmetology
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_51
	studia niestacjonarne	DND_51
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia żywienia, Podstawy żywienia człowieka

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z zagadnieniami z zakresu wykorzystania produktów spożywczych w kontekście zdrowia skóry, włosów i paznokci oraz dietoterapii dermatoz
C2	Omówienie wpływu związków biologicznie aktywnych obecnych w żywności na stan zdrowia skóry, włosów i paznokci oraz w dermatozach

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NUT_W01	mechanizmy wpływu makro- i mikroskładników na barierę skórą i stany zapalne oraz kondycję włosów i paznokci, w tym wpływ osi jelito-skóra	DŻ_W01 DŻ_W03
NUT_W02	rolę diety, żywienia i nutrikosmetyków w dermatozach, z uwzględnieniem czynników nasilających i łagodzących objawy	DŻ_W07 DŻ_W08
Umiejętności - potrafi:		
NUT_U01	rozpoznawać manifestacje skórne niedoborów pokarmowych i rekomendować odpowiednie plany żywieniowe i dietetyczne	DŻ_U01 DŻ_U10
NUT_U02	ocenić celowość zastosowania produktu nutrikosmetycznego w diecie pacjenta	DŻ_U03
NUT_U03	samodzielnie opracować koncepcję produktu nutrikosmetycznego	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NUT_K01	aktualizacji wiedzy z zakresu nutrikosmetykologii i krytycznej oceny branży beauty pod kątem produktów nutrikosmetycznych w oparciu o dane naukowe	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NUT_W01	zaliczenie pisemne	w
NUT_W02		
NUT_U01	ćwiczenia praktyczne	ćw.
NUT_U02		
NUT_U03		
NUT_K01	aktywność na zajęciach, udział w dyskusji	w, ćw

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Substancje o działaniu nutrikosmetycznym w żywności
w	Nutrikosmetyki – definicja, podział, możliwości zastosowania w problemach i chorobach dermatologicznych
w	Suplementy diety o działaniu nutrikosmetycznym: charakterystyka, przegląd produktów dostępnych na rynku, warunki dopuszczania na rynek, etykietowanie
w	Wykorzystanie różnych grup produktów spożywczych w nutrikosmetyce: produkty mleczne, zbożowe, mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze, owoce, warzywa, orzechy
w	Dieta przeciwnowotworowa i przeciwzapalna w chorobach dermatologicznych: łuszczyca, AZS, trądzik, grzybica i drożdżycza. Składniki pokarmowe zaostrzające i łagodzące defekty kosmetyczne (cellulit, hiperpigmentacja i depigmentacja skóry, rozstępy, cera naczyniowa, trądzik różowaty, odbarwienia zębów, zapalenia kątów ust, opryszczka, nieprawidłowa struktura paznokci).
w	Substancje fotouczulające w żywności i suplementach diety.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Przegląd produktów nutrikosmetycznych dostępnych na rynku – analiza na podstawie składu komponentowego
ćw.	Projektowanie nutridrinku o działaniu nutrikosmetycznym
ćw.	Opracowanie diety dla osoby z określonym problemem dermatologicznym przy wykorzystaniu programu komputerowego Nuvero lub DietaPro

Metody dydaktyczne

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

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

wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, programy komputerowe Nuvero, DietaPro, ćwiczenia projektowe

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	35	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	56	30	30
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Winiarska-Mieczan A., Samolińska W., Kowalczyk Vasilev E. (Red.), 2022. Czynniki żywieniowe a stan skóry, włosów i paznokci. Fizjologia, dietoterapia, suplementy diety, bezpieczeństwo i skuteczność terapii, toksykologia. Wyd. UP w Lublinie.
2	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywieniu. PWN, Warszawa 2010.
3	Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.
4	Czasopisma, np. Polish Journal of Cosmetology, Kosmetologia Estetyczna, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność regionalna i transgraniczna
	w języku angielskim	Regional and cross-border food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_52
	studia niestacjonarne	DND_52
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut, mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studentów do rozumienia, analizowania i praktycznego wykorzystania tradycji żywieniowych regionów Polski oraz obszarów transgranicznych w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego.
C2	rozwijanie umiejętności oceny wartości odżywczej, bezpieczeństwa i jakości potraw regionalnych, a także ich adaptacji do współczesnych zaleceń dietetycznych, potrzeb zdrowotnych oraz uwarunkowań kulturowych i społecznych różnych populacji

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻRT_W01	podstawowe cechy tradycji żywieniowych regionów Polski oraz wybranych obszarów transgranicznych, z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, historycznych i środowiskowych	DŻ_W04
ŻRT_W02	typowe produkty regionalne i tradycyjne oraz metody ich wytwarzania, w tym produkty objęte systemami jakości i ochrony geograficznej	DŻ_W06 DŻ_W07
ŻRT_W03	wpływ regionalnych wzorców żywienia na stan zdrowia populacji oraz ryzyko wybranych chorób dietozależnych	DŻ_W04 DŻ_W07
Umiejętności – potrafi:		
ŻRT_U01	ocenić wartość odżywczą i prozdrowotną potraw regionalnych i transgranicznych z wykorzystaniem dostępnych narzędzi dietetycznych	DŻ_U03 DŻ_U07
ŻRT_U02	opracować jadłospisy i zalecenia żywieniowe z wykorzystaniem produktów regionalnych, dostosowane do wieku, stanu zdrowia i uwarunkowań kulturowych odbiorców.	DŻ_U01 DŻ_U03 DŻ_U04
ŻRT_U03	modyfikować tradycyjne receptury regionalne zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i dietoterapii.	DŻ_U02 DŻ_U07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻRT_K01	wykazania wrażliwości kulturowej i szacunku wobec regionalnych oraz transgranicznych tradycji żywieniowych w pracy dietetyka.	DŻ_K01 DŻ_K02
ŻRT_K02	współpracy z innymi specjalistami oraz społecznościami lokalnymi w zakresie promocji dziedzictwa kulinarnego i zdrowego stylu życia.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻRT_W01 ŻRT_W02 ŻRT_W03	pisemne zaliczenie	w.
ŻRT_U01 ŻRT_U02 ŻRT_U03	ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
ŻRT_K01 ŻRT_K02	ocena aktywności / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do żywienia regionalnego i transgranicznego. Pojęcie żywienia regionalnego i transgranicznego. Rola dziedzictwa kulinarnego w kształtowaniu nawyków żywieniowych. Znaczenie żywienia regionalnego w pracy dietetyka
w	Charakterystyka tradycyjnych diet regionalnych w Polsce. Podział Polski na regiony kulinarne. Typowe produkty i potrawy regionalne. Sezonowość i lokalność w żywieniu. Znaczenie żywności tradycyjnej w żywieniu współczesnym
w	Żywnienie transgraniczne – podobieństwa i różnice. Wspólne tradycje kulinarne regionów przygranicznych. Wpływy kuchni sąsiadujących państw. Przykłady diet transgranicznych
w	Produkty regionalne i tradycyjne. Definicja i klasyfikacja produktów regionalnych. Systemy jakości i ochrony żywności (ChNP, ChOG, GTS, Lista Produktów Tradycyjnych). Znaczenie produktów regionalnych w dietetyce i promocji zdrowia

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

w	Wartość odżywcza i prozdrowotna potraw regionalnych. Analiza składu i wartości odżywczej potraw regionalnych. Składniki bioaktywne w produktach tradycyjnych. Potencjalne korzyści i zagrożenia zdrowotne wynikające z tradycyjnych sposobów żywienia
w	Bezpieczeństwo i jakość żywności regionalnej. Tradycyjne metody przetwarzania i utrwalania żywności. Aspekty higieniczne i mikrobiologiczne. Wymogi prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością regionalną
w	Adaptacja potraw regionalnych do współczesnych zaleceń żywieniowych. Modyfikacja receptur pod kątem racjonalnego żywienia. Redukcja soli, cukru i tłuszczów nasyconych. Zastosowanie alternatywnych technik kulinarnych. Wykorzystanie potraw regionalnych w żywieniu osób z chorobami dietozależnymi. Dostosowanie tradycyjnych diet do potrzeb różnych grup (dzieci, seniorzy, kobiety w ciąży)
w	Żywnienie regionalne w żywieniu zbiorowym i turystyce. Menu regionalne w gastronomii i żywieniu zbiorowym. Rola żywienia regionalnego w turystyce kulinarnej. Edukacja żywieniowa oparta na tradycjach regionalnych

Forma zajęć³ – ćwiczenia

ćw.	Analiza regionalnych wzorców żywienia. Identyfikacja cech wybranych diet regionalnych Polski i obszarów transgranicznych. Analiza częstości spożycia produktów charakterystycznych dla regionu. Dyskusja nad wpływem tradycji żywieniowych na zdrowie populacji
ćw.	Produkty regionalne i tradycyjne w praktyce dietetycznej. Przegląd Listy Produktów Tradycyjnych oraz produktów objętych ChNP, ChOG i GTS. Ocena składu i wartości odżywczej wybranych produktów regionalnych. Analiza etykiet i specyfikacji produktów
ćw.	Ocena wartości odżywczej potraw regionalnych. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej tradycyjnych potraw regionalnych. Identyfikacja składników problematycznych (sól, cukry, tłuszcze nasycone). Wykorzystanie programów i tabel żywieniowych
ćw.	Modyfikacja receptur regionalnych. Dostosowanie tradycyjnych receptur do zasad racjonalnego żywienia. Zamiana składników i technik kulinarnych. Zachowanie walorów smakowych i kulturowych potraw
ćw.	Jadłospisy regionalne w żywieniu indywidualnym. Opracowanie jadłospisu z wykorzystaniem produktów regionalnych. Dostosowanie menu do wieku, stanu zdrowia i aktywności fizycznej. Uwzględnienie preferencji kulturowych pacjenta
ćw.	Żywnienie regionalne w żywieniu zbiorowym. Projektowanie menu regionalnego dla stołówki, restauracji lub placówki opiekuńczej. Kalkulacja wartości odżywczej i kosztów. Zasady znakowania i informowania konsumentów
ćw.	Aspekty transgraniczne w praktyce dietetyki. Porównanie potraw i produktów regionów przygranicznych. Analiza różnic w zaleceniach żywieniowych i zwyczajach kulinarnych. Praca z klientem z innego kręgu kulturowego
ćw.	Opracowanie projektu dotyczącego wybranego regionu lub obszaru transgranicznego. Prezentacja jadłospisu, modyfikacji receptur i uzasadnienia dietetycznego. Dyskusja i ocena projektów

Metody dydaktyczne

Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3

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

Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu Wydawnictwo: PWN
2	Babicz-Zielińska E. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania Wydawnictwo: PWN
3	Kłosiewicz-Górecka U. (red.) Tradycja i współczesność w żywieniu Wydawnictwo: SGH
4	Woźniczko M., Jędrzyak T., Orłowski D., Turystyka kulinarna, 2015, PWE
5	Materiały wykładowe
6	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
7	Publikacje Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego
8	Produkty regionalne i tradycyjne Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Portal Gov.pl

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia medycznego
	w języku angielskim	Functional and medical purpose food
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_60
	studia niestacjonarne	DND_60
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. ucz. dr hab. Anna Winiarska, dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	20	12	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	zapoznanie studentów z zasadami projektowania, oceny jakości i stosowania żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w dietetyce klinicznej i profilaktyce chorób.
C2	rozwinięcie praktycznych umiejętności doboru produktów do potrzeb żywieniowych różnych grup pacjentów oraz oceny zasadności ich stosowania w świetle aktualnych regulacji prawnych i dowodów naukowych

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ŻFS_W01	definicje i klasyfikację żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP) z uwzględnieniem obowiązujących regulacji prawnych (UE i Polska)	DŻ_W01
ŻFS_W02	składniki bioaktywne i mechanizmy ich działania w organizmie człowieka	DŻ_W02 DŻ_W04
ŻFS_W03	wskazania i przeciwwskazania do stosowania FSMP w różnych jednostkach chorobowych	DŻ_W03
Umiejętności - potrafi:		
ŻFS_U01	ocenić składy produktów pod kątem wartości odżywczej i obecności substancji bioaktywnych	DŻ_U01 DŻ_U04
ŻFS_U02	dobierać odpowiednie produkty funkcjonalne i FSMP do stanu zdrowia i potrzeb pacjenta i opracować proste rekomendacje żywieniowe z wykorzystaniem FSMP	DŻ_U01 DŻ_U04 DŻ_U06
ŻFS_U03	ocenić zasadność stosowania żywności funkcjonalnej i FSMP na podstawie aktualnych badań naukowych	DŻ_U01 DŻ_U03 DŻ_U04
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ŻFS_K01	aktualizacji wiedzy w zakresie nowych produktów i regulacji prawnych, uwzględniając krytyczną ocenę przekazów marketingowych, dotyczących żywności funkcjonalnej	DŻ_K02 DŻ_K05
ŻFS_K02	podjęcia odpowiedzialności w rekomendowaniu żywności funkcjonalnej oraz FSMP	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ŻFS_W01 ŻFS_W02 ŻFS_W03	pisemne zaliczenie	w.
ŻFS_U01 ŻFS_U02 ŻFS_U03	ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
ŻFS_K01 ŻFS_K02	ocena aktywności / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do żywności funkcjonalnej i FSMP. Definicje, historia i klasyfikacja produktów funkcjonalnych i FSMP. Różnice między żywnością funkcjonalną, suplementami diety i lekami.
w	Składniki bioaktywne żywności funkcjonalnej. Probiotyki, prebiotyki, synbiotyki. Kwasy tłuszczowe omega-3, fitosterole, polifenole, błonnik. Mechanizmy działania i wpływ na zdrowie człowieka
w	Żywność funkcjonalna w profilaktyce i terapii chorób. Choroby układu sercowo-naczyniowego. Choroby metaboliczne (otyłość, cukrzyca). Choroby przewodu pokarmowego. Choroby neurologiczne i immunologiczne
w	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP). Definicja i klasyfikacja (doustne preparaty odżywcze, diety przemysłowe, produkty dojelitowe i parenteralne). Zasady stosowania w różnych jednostkach chorobowych. Wskazania i przeciwwskazania.

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

w	FSMP w praktyce klinicznej: Żywnienie medyczne w niedożywieniu i kacheksji, onkologii, geriatrici, neurologii, chorobach przewodu pokarmowego. Żywnienie okołoperacyjne. Monitorowanie efektów żywienia medycznego
w	Aspekty prawne i bezpieczeństwo stosowania. Rozporządzenia UE i przepisy krajowe dotyczące FSMP i żywności funkcjonalnej. Etykietowanie i deklaracje zdrowotne. Bezpieczeństwo stosowania, interakcje z lekami i przeciwwskazania.
w	Trendy i nowości w żywności funkcjonalnej. Nowe produkty na rynku. Personalizacja żywienia i nutrigenomika
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza składu i etykiet produktów funkcjonalnych i FSMP. Ocena wartości odżywczej, obecności składników bioaktywnych, porównanie produktów
ćw.	Dobór FSMP do stanu pacjenta. Studium przypadku pacjentów z różnymi chorobami (np. niedożywienie, cukrzyca, dysfagia). Opracowanie zaleceń żywieniowych z wykorzystaniem FSMP
ćw.	Ocena reklam i deklaracji zdrowotnych: Krytyczna analiza komunikatów marketingowych. Rozróżnianie informacji opartych na dowodach naukowych od pseudonaukowych
ćw.	Porównanie żywności funkcjonalnej i konwencjonalnej. Analiza różnic w składzie i potencjale prozdrowotnym
ćw.	Planowanie interwencji żywieniowej z użyciem FSMP. Dobór FSMP. Planowanie posiłków, kontrola podaży energii, składników pokarmowych, w tym bioaktywnych. Ocena tolerancji i skuteczności
ćw.	Projekt żywności funkcjonalnej

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	35	21	30	18
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	52	66	27	39
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa	
1	Świderski F., Żywność wygodna i funkcjonalna, 2018, PWN
2	Spodaryk M., Podstawy leczenia żywieniowego, 2019, Politechnika Krakowska
3	Aktualne akty prawne, dotyczące klasyfikacji żywności specjalnego przeznaczenia medycznego
4	Sobotka L., Podstawy Żywienia Klinicznego, Edycja Czwarta, Scientifica

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

Literatura podstawowa	
5	Zielińska D., Probiotyki żywność probiotyczna a mikrobiom człowieka, 2024, Wydawnictwo SGGW
6	Materiały wykładowe
7	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
8	Matysiak-Luśnia K., Żywnienie krytycznie chorych, 2023, Makmed
9	Wildman R, Bruno R. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, 2019 , CRC Press
10	Bashir K., Kulsum J., Ahmad F., Functional Foods and Nutraceuticals: Chemistry, Health Benefits and the Way Forward, 2024, Springer

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Nutrigenomika i dietetyka spersonalizowana
	w języku angielskim	Nutrigenomics and personalized nutrition
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_50
	studia niestacjonarne	DND_50
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Genetyka, Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studenta do praktycznego wykorzystania wiedzy z zakresu nutrigenomiki w planowaniu i realizacji indywidualnie dopasowanych interwencji żywieniowych, z uwzględnieniem uwarunkowań genetycznych, epigenetycznych, stylu życia oraz stanu zdrowia pacjenta.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
NDP_W01	podstawowe mechanizmy regulacji ekspresji genów oraz wpływ składników diety na procesy nutrigenomiczne i epigenetyczne z uwzględnieniem najczęstszych polimorfizmów genetycznych istotnych z punktu widzenia dietetyki	DŻ_W01
NDP_W02	rolę nutrigenomiki w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób dietozależnych, uwzględniając możliwości i ograniczenia badań nutrigenetycznych oraz aktualne rekomendacje dotyczące ich stosowania w praktyce dietetycznej.	DŻ_W01 DŻ_W02
NDP_W03	znaczenie interakcji: genotyp – mikrobiom – dieta – styl życia w kształtowaniu indywidualnej odpowiedzi organizmu na żywienie,	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W04
Umiejętności - potrafi:		
NDP_U01	interpretować podstawowe wyniki badań nutrigenetycznych i mikrobiomu jelitowego w kontekście planowania żywienia.	DŻ_U01 DŻ_U15
NDP_U02	projektować indywidualne zalecenia dietetyczne z uwzględnieniem danych genetycznych, mikrobiomowych, stanu zdrowia i stylu życia pacjent	DŻ_U01 DŻ_U03 DŻ_U15
NDP_U03	dobierać strategie żywieniowe i suplementacyjne ukierunkowane na modulację mikrobiomu jelitowego (np. prebiotyki, probiotyki, synbiotyki, postbiotyki)	DŻ_U01 DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
NDP_K01	oceny ryzyka nadinterpretacji wyników badań genetycznych i mikrobiomu.	DŻ_K01 DŻ_K05
NDP_K02	krytycznej oceny trendów rynkowych i marketingowych w obszarze testów personalizujących dietę	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
NDP_W01 NDP_W02 NDP_W03	egzamin pisemny	w.
NDP_U01 NDP_U02 NDP_U03	studium przypadku / ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
NDP_K01 NDP_K02	ocena aktywności/ obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do nutrigenomiki i dietetyki personalizowanej: Definicje, zakres, rozwój dyscypliny, znaczenie w nowoczesnej dietetyce. Różnice między nutrigenomiką, nutrigenetyką i epigenetyką. Przyszłość dietetyki personalizowanej
w	Podstawy genetyki i biologii molekularnej w dietetyce: Struktura i funkcja genomu, ekspresja genów, polimorfizmy SNP, regulacja epigenetyczna.
w	Wpływ składników diety na ekspresję genów: Makroskładniki, mikroskładniki, fitozywiązki bioaktywne, stres oksydacyjny i stan zapalny.

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

w	Mikrobiom jelitowy jako element personalizacji żywienia: Skład i funkcje mikrobioty jelitowej, metabolity mikrobiomu (SCFA, TMAO), oś jelito–mózg . Metody badania mikrobiomu jelitowego / Strategie żywieniowe modulujące mikrobiom
w	Interakcje: genotyp – mikrobiom – dieta – styl życia: Zmienność odpowiedzi metabolicznej, metabolizm glukozy i lipidów, rytm dobowy.
w	Nowoczesne narzędzia dietetyki personalizowanej: Metabolomika, proteomika, lipidomika, cyfrowe narzędzia monitorowania diety . Testy nutrigenetyczne i mikrobiomowe w praktyce dietetyka: wskazania, interpretacja, aspekty prawne i etyczne, odpowiedzialność zawodowa.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza przypadków klinicznych (case study): Personalizacja diety na podstawie danych klinicznych, stylu życia i wybranych wyników badań.
ćw.	Podstawy interpretacji wyników testów nutrigenetycznych: Praca na przykładowych raportach: metabolizm tłuszczów, węglowodanów, kofeiny, witaminy D.
ćw.	Interpretacja wyników badań mikrobiomu jelitowego: Skład mikrobioty, różnorodność, dysbioza, znaczenie kliniczne.
ćw.	Projektowanie zaleceń dietetycznych ukierunkowanych na mikrobiom: Dobór produktów, schematów żywieniowych i suplementacji.
ćw.	Personalizacja diety w zaburzeniach metabolicznych
ćw.	Dieta a oś jelito–mózg: Mikrobiom w zaburzeniach nastroju, stresie, snu – strategie żywieniowe.
ćw.	Ocena wiarygodności testów komercyjnych: Analiza ofert rynkowych – identyfikacja błędów, uproszczeń i nadużyć marketingowych.
ćw.	Praca projektowa – indywidualny plan żywieniowy: Opracowanie kompleksowego planu dietetycznego na podstawie danych „personalnych”.

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Chmurzyńska A., Nutrigenomika, 2022, PZWL
2	Stachowska E., Żywnienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej, 2021, PZWL

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
3	Panasiuk A., Kowalińska J., Mikrobiota przewodu pokarmowego, 2019, PZWL
4	Zielińska D., Probiotyki żywność probiotyczna a mikrobiom człowieka, 2024, Wydawnictwo SGGW
5	Gałęcka M., Dysbioza jelitowa, 2021, PZWL
6	Materiały wykładowe
7	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
8	Bal J., Genetyka medyczna i molekularna, 2023, PWN
9	Arackal J., Joshi J., Nutrigenomics and Food Science: Revolutionizing Personalized Nutrition, 2026, Springer

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Diety alternatywne
	w języku angielskim	Alternative diets
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_61
	studia niestacjonarne	DND_61
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr Emilia Sykut, mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Fizjologia żywienia, Podstawy dietetyki

Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z różnymi rodzajami diet alternatywnych, ich zasadami, zastosowaniem w profilaktyce i leczeniu chorób oraz wpływem na zdrowie człowieka
C2	Nabycie przez studenta umiejętności krytycznej analizy i oceny alternatywnych modeli żywienia

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DA_W01	klasyfikację diet alternatywnych, w tym diety: wegetariańską, wegańską, ketogeniczną, bezglutenową, FODMAP, eliminacyjne	DŻ_W02
DA_W02	aktualne rekomendacje żywieniowe oraz dowody naukowe dotyczące skuteczności diet alternatywnych z uwzględnieniem potencjalnych niedoborów składników pokarmowych i zagrożeń związanych ze stosowaniem diet alternatywnych.	DŻ_W02 DŻ_W04
DA_W03	wpływ poszczególnych diet alternatywnych na zdrowie, metabolizm i profilaktykę chorób przewlekłych.	DŻ_W02 DŻ_W07
Umiejętności - potrafi:		
DA_U01	analizować jadłospisy pod kątem wartości odżywczej i bezpieczeństwa diet alternatywnych.	DŻ_U01 DŻ_U04
DA_U02	przeprowadzać edukację żywieniową i doradztwo w zakresie stosowania diet alternatywnych włączając zaplanowanie diet alternatywnych dla różnych grup pacjentów (dzieci, dorośli, osoby starsze, osoby z chorobami przewlekłymi).	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04 DŻ_U06 DŻ_U11
DA_U03	ocenić ryzyko niedoborów i zaplanować suplementację lub modyfikacje jadłospisu	DŻ_U01 DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DA_K01	regularnej aktualizacji swojej wiedzy w oparciu o dane naukowe, niezbędne do podejmowania decyzji dietetycznych i krytycznej oceny informacji z mediów i internetu na temat diet alternatywnych	DŻ_K01 DŻ_K05
DA_K02	komunikowania się z pacjentem w sposób etyczny, uwzględniając jego preferencje i styl życia.	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DA_W01 DA_W02 DA_W03	pisemne zaliczenie	w.
DA_U01 DA_U02 DA_U03	ćwiczenia praktyczne / prezentacja multimedialna	ćw.
DA_K01 DA_K02	ocena aktywności / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Wprowadzenie do diet alternatywnych. Definicja diet alternatywnych. Przyczyny ich popularności. Klasyfikacja diet alternatywnych. Aspekty kulturowe, etyczne i zdrowotne
w	Diety roślinne. Dieta wegetariańska (lakto-, owo-, laktoowo-wegetariańska). Dieta wegańska. Wartość odżywcza, potencjalne niedobory, suplementacja, zastosowanie w praktyce dietetycznej
w	Diety niskowęglowodanowe i wysokotłuszczowe. Dieta ketogeniczna, dieta low carb, dieta paleo – mechanizmy metaboliczne, wskazania i przeciwwskazania, bezpieczeństwo stosowania.
w	Diety eliminacyjne i nietolerancje pokarmowe. Dieta bezglutenowa, bezlaktozowa, dieta FODMAP, dieta niskohistaminowa – zasady, wskazania kliniczne, ryzyko błędów żywieniowych.

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

w	Diety wysokobiałkowe i redukcyjne. Charakterystyka diet wysokobiałkowych. Zastosowanie w redukcji masy ciała i sporcie. Potencjalne zagrożenia zdrowotne.
w	Diety alternatywne w chorobach przewlekłych: Zastosowanie diet alternatywnych w cukrzycy, chorobach układu krążenia, chorobach jelit, chorobach autoimmunologicznych.
w	Bezpieczeństwo i ocena skuteczności diet alternatywnych. Ocena dowodów naukowych. Ryzyko niedoborów i nadmiarów składników odżywczych. Suplementacja. Rola dietetyka w edukacji pacjenta.
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Analiza jadłospisów w dietach alternatywnych. Ocena wartości odżywczej jadłospisów wegetariańskich, ketogenicznych i eliminacyjnych. Identyfikacja błędów żywieniowych.
ćw.	Planowanie diet roślinnych. Opracowanie jednodniowych i tygodniowych jadłospisów wegetariańskich i wegańskich z uwzględnieniem norm żywienia.
ćw.	Planowanie diet niskowęglowodanowych i ketogenicznych. Dobór produktów, rozkład makroskładników, analiza przeciwwskazań.
ćw.	Diety eliminacyjne w praktyce klinicznej. Tworzenie jadłospisów dla osób z celiakią, nietolerancją laktozy, zespołem jelita drażliwego (FODMAP).
ćw.	Ocena ryzyka niedoborów i suplementacja. Dobór suplementów w dietach alternatywnych. Analiza przypadków klinicznych.
ćw.	Symulacja konsultacji dietetycznej. Prowadzenie wywiadu żywieniowego. Edukacja pacjenta stosującego dietę alternatywną. Rozwiązywanie problemów praktycznych.
ćw.	Studium przypadku: Praca z dokumentacją pacjenta – dobór diety alternatywnej dostosowanej do stanu zdrowia, wieku i stylu życia.

Metody dydaktyczne	
Wykład tradycyjny / wykład problemowy / prezentacje multimedialne / dyskusja dydaktyczna / projekt indywidualny	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	69	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa	
1	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWŁ, Warszawa.
2	Gawęcki J. 2022. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.

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

Literatura podstawowa	
3	Skrzypek M., Kulik T.B. 2016. Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym. Wydawnictwo KUL, Lublin.
4	Rychlik i wsp. 2024. Normy żywienia dla populacji Polski. NIZP-PZH, Warszawa.
5	Małgorzewicz S. 2020. Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. T. 1 i 2. Wydawnictwo Czelej, Lublin.
6	Lange E., Włodarek D. 2023. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa.
7	Gajewska D. 2018. Wege: dieta roślinna w praktyce. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa.
8	Materiały wykładowe
9	Publikacje naukowe wskazane przez wykładowcę
10	Lewko K. 2019. Leczenie dobrą dietą. Wydawnictwo SBM, Warszawa.
11	Szostak W.B., Białkowska M., Cichocka A., Kłosiewicz-Latoszek L., Cybulska B. 2004. Ocena zasadności „Diety Optymalnej” w profilaktyce metabolicznych chorób cywilizacyjnych. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa.
12	Fish J. 2021. Wielka księga kuchni ketogenicznej: 200 przepisów na proste dania i dwutygodniowe plany posiłków, które pomogą ci wprowadzić zdrowy tryb życia w stylu keto. Vital, Białystok.
13	Savill A. 2022. Kuchnia domowa bez glutenu, pszenicy i nabiału. Wydawnictwo RM, Warszawa.
14	Ługowska E. 2021. Misa Mocy 2: dieta eliminacyjna i dla alergików. Znak Litera Nova, Kraków.
15	Steigenberger H. 2010. Dieta antyhistaminowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Przedsiębiorczość i marketing w dietetyce
	w języku angielskim	Entrepreneurship and marketing in dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_62
	studia niestacjonarne	DND_62
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. dr hab. inż. Anna Kocira

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
1	Uzyskanie wiedzy na temat specyfiki mechanizmów rynkowych, w tym założenia własnej działalności gospodarczej.
2	Zapoznanie się z zasadami tworzenia biznesplanu.
3	Zapoznanie się z narzędziami i technikami marketingu w poradni dietetycznej.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PMD_W01	zagadnienia z zakresu przedsiębiorczości, w tym celowość i zasady tworzenia biznesplanu	DŻ_W11
PMD_W02	zagadnienia z zakresu struktury oraz instrumentów i narzędzi stosowanych w marketingu w dietetyce	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
PMD_U01	stworzyć biznesplan podmiotu gospodarczego – poradni dietetycznej	DŻ_U12
PMD_U02	zaplanować strategię marketingową podmiotu gospodarczego – poradni dietetycznej	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PMD_K01	postępowania w sposób przedsiębiorczy, przy jednoczesnym przestrzeganiu zasad etyki zawodowej i poszanowania dobra ogółu.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PMD_W01 PMD_W02	test	w
PMD_U01 PMD_U02	projekt zespołowy	ćw.
PMD_K01	ocena aktywności na zajęciach, obserwacja pracy w grupie, udział w dyskusjach problemowych	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Regulacje prawne i zasady otwierania własnej działalności gospodarczej.
w	Istota i cel tworzenia biznesplanu. Elementy składowe biznesplanu.
w	Pojęcie marketingu. Marketing usług.
w	Marketing mix.
w	Informacja i badania rynkowe w dietetyce
w	Otoczenie marketingowe.
w	Strategia marketingowa.
w	Nowoczesne techniki marketingowe
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Otwieranie własnej działalności gospodarczej.
ćw.	Etapy tworzenia biznesplanu.
ćw.	Marketing mix - definiowanie usługi oraz ceny – planowanie strategii w poradni dietetycznej.
ćw.	Marketing mix - planowanie strategii promocji i dystrybucji oraz obsługi klienta w poradni dietetycznej.
ćw.	Segmentacja i pozycjonowanie usług w dietetyce.
ćw.	Badanie opinii, postaw, preferencji i zachowań konsumentów.
ćw.	Analiza SWOT poradni dietetycznej– studium przypadku.

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

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

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	25	15	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	63	73	43	49
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Antczak S. 2016. Marketing : wybrane problemy. Wydawnictwo Akademii Obrony Narodowej, Warszawa.
2	Filipczuk J., Szczepankowski P.J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
3	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. 2001. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa
4	Kaczmarczyk S. 2003. Badania marketingowe. Metody i techniki, PWE, Warszawa.
5	Kotler Ph. 2020. Marketing, analiza, planowanie, wdrażanie i kontrola. Rebis, Poznań.
6	Korczyn A. 2009. Jak opracować biznesplan? poradnik metodyczny dla przedsiębiorców. Wydawnictwo Sigma, Skierniewice.
7	Makiela Z. 2011. Przedsiębiorczość: podręcznik dla studentów. Wyd. PWSTE, Jarosław.
8	Michalski E. 2017. Marketing. PWN, Warszawa.
9	Opolski K. Waśniewski K. 2021. Biznesplan: jak go budować i analizować. CeDeWu, Warszawa.
10	Scarso S.G., Squadrilli L. 2017. Marketing smaku: jak promować produkty regionalne, usługi gastronomiczne oraz organizować wydarzenia kulinarne. Edra Urban & Partner, Wrocław.
11	Sobczyk G. 2005. Konsument i przedsiębiorstwo na rynku. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Komunikacja w dietetyce
	w języku angielskim	Communication in dietetics
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_63
	studia niestacjonarne	DND_63
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr Emilja Sykut, mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu przedmiotów: Lektorat języka angielskiego, Podstawy dietetyki, Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	

Cele przedmiotu	
C1	kształtowanie praktycznych umiejętności skutecznej komunikacji interpersonalnej w języku angielskim w pracy dietetyka, w szczególności w relacji z pacjentem/klientem
C2	przygotowanie studentów do prowadzenia rozmów dietetycznych wspierających zmianę zachowań żywieniowych, budowania relacji opartej na zaufaniu oraz radzenia sobie z trudnymi sytuacjami komunikacyjnymi w praktyce dietetycznej.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
CID_U01	prorowadzić rozmowę dietetyczną z pacjentem w języku angielskim z zastosowaniem zasad aktywnego słuchania i empatii, dostosowując sposób komunikacji do wieku, stanu zdrowia, poziomu wiedzy i motywacji pacjenta.	DŻ_U04 DŻ_U13
CID_U02	formułować jasne i zrozumiałe zalecenia żywieniowe w formie ustnej.	DŻ_U01 DŻ_U02 DŻ_U04 DŻ_U13
CID_U03	posługiwać się językiem angielskim w trudnych sytuacjach komunikacyjnych (opór pacjenta, brak współpracy, emocje), stosując m.in. podstawowe techniki dialogu motywującego w pracy z pacjentem.	DŻ_U04 DŻ_U13
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CID_K01	profesjonalnej i etycznej komunikacji w zawodzie dietetyka, wykazując postawę szacunku, empatii i odpowiedzialności w kontakcie z pacjentem	DŻ_K01 DŻ_K05
CID_K02	współpracy z innymi specjalistami ochrony zdrowia, w tym anglojęzycznymi, respektując zasady komunikacji zespołowej	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
CID_U01 CID_U02 CID_U03	symulacja sytuacji zawodowych	ćw.
CID_K01 CID_K02	ocena aktywności na ćwiczeniach / obserwacja pracy w grupie / terminowość realizacji sprawozdań	ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – ćwiczenia	
ćw.	Podstawy komunikacji interpersonalnej w dietetyce: proces komunikacji, bariery komunikacyjne / rola komunikacji w pracy dietetyka
ćw.	Komunikacja werbalna i niewerbalna: znaczenie mowy ciała, tonu głosu, kontaktu wzrokowego / spójność komunikatów werbalnych i niewerbalnych
ćw.	Aktywne słuchanie i empatia w relacji dietetyk–pacjent: techniki aktywnego słuchania / parafraza, klaryfikacja, odzwierciedlanie emocji
ćw.	Wywiad żywieniowy jako forma komunikacji: zadawanie pytań otwartych i zamkniętych / budowanie atmosfery zaufania podczas rozmowy
ćw.	Dialog motywujący w dietetyce (elementy praktyczne): wzmacnianie motywacji pacjenta / praca z ambiwalencją i oporem wobec zmiany
ćw.	Komunikacja w pracy z różnymi grupami pacjentów: dzieci i młodzież / osoby starsze / pacjenci z chorobami przewlekłymi
ćw.	Trudne sytuacje komunikacyjne w praktyce dietetycznej: pacjent roszczeniowy, bierny, negujący zalecenia / radzenie sobie z emocjami własnymi i pacjenta

Metody dydaktyczne
Ćwiczenia symulacyjne i odgrywanie ról

Obciążenie pracą studenta

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48
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				
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Stefańska E., Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L. English for Dietetics, 2016, PZWL
2	Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka Żywnienie zdrowego I chorego człowieka, 2021, PZWL
3	LEKSYKON Nauki o żywności i żywieniu człowieka oraz polsko-angielski słownik terminów, 2008, Wydawnictwo SGGW
4	Polish English Dictionary
5	Miller W., Rollnick S., Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie i rozwoju?, 2025, Wydawnictwo UJ

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Etyka zawodu dietetyka
	w języku angielskim	Ethics of the dietitian profession
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSD_64
	studia niestacjonarne	DND_64
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr Emilia Sykut, mgr Gabriela Gutowska-Kurant

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1	1	1

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

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów:

Cele przedmiotu	
C1	kształtowanie postaw etycznych niezbędnych w praktyce zawodowej dietetyka, rozwijanie umiejętności rozpoznawania i rozwiązywania dylematów etycznych oraz przygotowanie do odpowiedzialnego, zgodnego z zasadami etyki, prawa i dobrymi praktykami wykonywania zawodu w pracy z pacjentem/klientem oraz w zespole interdyscyplinarnym

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

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
EZD_W01	podstawowe pojęcia z zakresu etyki zawodowej oraz bioetyki	DŻ_W11
EZD_W02	zna zasady etyki zawodu dietetyka oraz standardy odpowiedzialnej praktyki dietetycznej, uwzględniając znaczenie praw pacjenta i poufności danych	DŻ_W11
EZD_W03	zna etyczne aspekty relacji dietetyk–pacjent/klient oraz współpracy z innymi specjalistami ochrony zdrowia.	DŻ_W11
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
EZD_K01	świadomej odpowiedzialności etycznej związanej z wykonywaniem zawodu dietetyka, wykazując gotowość do przestrzegania zasad etyki zawodowej i ciągłego doskonalenia kompetencji,	DŻ_K01 DŻ_K02
EZD_K02	respektowania różnorodności światopoglądowej, kulturowej i społecznej pacjentów	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
EZD_W01 EZD_W02 EZD_W03	ocena aktywności na wykładach, dyskusje, pisemne zaliczenie	w.
EZD_K01 EZD_K02	ocena aktywności na wykładach, dyskusje, pisemne zaliczenie	w.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykłady	
w	Wprowadzenie do etyki i etyki zawodowej: podstawowe pojęcia: etyka, moralność, normy, wartości / etyka w zawodach medycznych i paramedycznych.
w	Zawód dietetyka jako zawód zaufania publicznego: odpowiedzialność zawodowa dietetyka / rola dietetyka w ochronie zdrowia.
w	Zasady etyki zawodu dietetyka: dobro pacjenta jako wartość nadrzędna / autonomia pacjenta, zasada nieszkodzenia i sprawiedliwości.
w	Relacja dietetyk–pacjent/klient: granice relacji zawodowej / szacunek, empatia i komunikacja etyczna / praca z pacjentem trudnym i niechętnym współpracy.
w	Prawa pacjenta i poufność informacji: ochrona danych osobowych i dokumentacji medycznej / tajemnica zawodowa w praktyce dietetycznej.
w	Dylematy etyczne w praktyce dietetycznej: analiza studiów przypadków (case study) / konflikty interesów, presja ekonomiczna, reklama usług dietetycznych.
w	Etyczne aspekty żywienia i promocji zdrowia: suplementacja, diety alternatywne i eliminacyjne / odpowiedzialność za rekomendacje żywieniowe.
w	Współpraca interdyscyplinarna: etyka pracy w zespole terapeutycznym / relacje z lekarzami, psychologami, fizjoterapeutami.

Metody dydaktyczne
Wykład, prezentacja multimedialna

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

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa	
1	Kodeks etyki dietetyka Polskie Towarzystwo Dietetyki
2	Beauchamp T.L., Childress J.F. Zasady etyki biomedycznej, 1996, Książka i wiedza.
3	Szewczyk K., Bioetyka Medycyna na granicy życia, 2009, PWN
4	Szewczyk K., Bioetyka Pacjent w systemie opieki zdrowotnej, 2009, PWN
Literatura uzupełniająca	
5	Gillon R. Etyka lekarska – problemy filozoficzne, 1997, PZWL
6	Galewicz W., Moralność i profesjonalizm. Spór o pozycję etyk zawodowych, 2010, Universitas
7	Dobrowolska K., Zych T., PRAWA PACJENTA I ICH REALIZACJA W PRAKTYCE. PRZEWODNIK PO PRAWACH PACJENTA W POLSCE, 2023, Fundacja Pomocy Ofiarom Błędów Medycznych
8	Makara-Studzińska M., Komunikacja z pacjentem, 2012, CZELEJ
9	Canter D., De Young-Daniels R., Zawód dietetyka, 2021, Jones & Bartlett Learning

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Receptury gastronomiczne
	w języku angielskim	Catering recipes
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_50
	studia niestacjonarne	DNP_50
Typ przedmiotu	obowiązkowy	X
	obieralny	
Rok studiów		III
Semestr studiów		V
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	mgr inż. Justyna Siwiela-Tomaszczyk

Forma zajęć dydaktycznych (np. wykład, ćwiczenia, ćwiczenia projektowe, laboratoria)	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin pisemny
	ćwiczenia	projekt indywidualny lub zespołowy

Wymagania wstępne	
Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, towaroznawstwa, dietetyki, żywienia zbiorowego, organizacji pracy w żywieniu zbiorowym.	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie zasad opracowywania receptur gastronomicznych i procesu technologicznego produkcji potraw o określonych funkcjach (w tym prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych do żywienia zbiorowego i indywidualnego.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
REG_W01	zasady opracowywania i interpretacji receptur gastronomicznych z uwzględnieniem prawidłowego doboru surowców do określonych potraw/napojów	DŻ_W07
REG_W02	zasady modyfikowania receptur i doboru technik w zależności od specyfiki konsumenta	DŻ_W02
Umiejętności - potrafi:		
REG_U01	opracowywać i modyfikować receptury gastronomiczne zgodnie z założeniami dietetycznymi i potrzebami konsumenta	DŻ_U02 DŻ_U03
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
REG_K01	proponowania usprawnień w organizacji pracy i/lub i modyfikacji w recepturach gastronomicznych w oparciu o najnowszą wiedzę naukową w celu poprawy jakości żywienia i zdrowotnej potraw	DŻ_K01 DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
REG_W01 REG_W02	egzamin w formie pisemnej	w
REG_U01	projekt receptur gastronomicznych dla zadanych przypadków	ćw.
REG_K01	praca indywidualna i grupowa na zajęciach, aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusjach problemowych	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem potraw.
	Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym potraw.
w	Receptury gastronomiczne – zasady tworzenia, budowa, funkcje w planowaniu i rozliczaniu żywienia. Przykładowe receptury gastronomiczne.
w	Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym
Forma zajęć³ – laboratoria	
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta podstawowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta łatwostrawna (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - ubogoresztkowa i bogatoresztkowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta

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

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

	bogatobiałkowa i nikobiałkowa (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).
ćw.	Opracowanie receptury gastronomicznej i prezentacja charakterystyki wybranych potraw - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji, szacowanie kosztu).

Metody dydaktyczne
pokaz z objaśnieniem, prezentacja multimedialna, metoda projektów.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta: przygotowanie się do ... (np. laboratorium, egzamin, kolokwium, samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	27	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze	-	-	-	-
Suma godzin:	60	60	30	30
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarniecka-Skubina E. Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Format-AB, Warszawa 2010
2	Czarniecka-Skubina E. Technologia żywności. Technologie kierunkowe. Format-AB, Warszawa 2010
3	Czarniecka-Skubina E. Towaroznawstwo spożywcze. Format-AB, Warszawa 2010
4	Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
5	Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT Warszawa 2007.
6	Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Catering dietetyczny i etykieta gastronomiczna
	w języku angielskim	Dietary catering and catering etiquette
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_51
	studia niestacjonarne	DNP_51
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr inż. Marzena Tomaszewska, mgr Ewa Brodacz

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie pisemne
	ćwiczenia	zaliczenie pisemne

Wymagania wstępne
Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego.

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do projektowania, organizacji i nadzoru nad usługą cateringu dietetycznego (w tym diet pudełkowych) oraz do stosowania zasad etykiety gastronomicznej/savoir-vivre i standardów obsługi klienta w realiach usług żywieniowych

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
CDE_W01	współczesne dylematy, problemy i wyzwania, jakie stoją przed producentami cateringów dietetycznych, racjonalnym zaplanowaniem i organizacją produkcji cateringowej w sposób bezpieczny dla konsumenta	DŻ_W09
CDE_W02	metody przyrządzania potraw w cateringu dietetycznym oraz okolicznościowym, zna zasady pakowania, przechowywania i transportu wyrobów gotowych, zna sposoby podawania i spożywania posiłków zgodnie z zasadami savoir-vivre.	DŻ_W10 DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
CDE_U01	zaplanować i przeprowadzić proces produkcji potraw w cateringu dietetycznym, świadczyć różne rodzaje usług cateringowych z uwzględnieniem umiejętności związanych z etykietą gastronomiczną	DŻ_U09
CDE_U02	przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne punkty kontroli w procesach produkcyjnych w zakładach cateringowych, planować, organizować i realizować pracę indywidualną lub w zespole.	DŻ_U08
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
CDE_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i pozyskiwanych informacji, uznaje potrzebę ciągłego dokształcania się i poszerzania swojej wiedzy, a także podnoszenia kwalifikacji i kompetencji zawodowych	DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
CDE_W01 CDE_W02	praca pisemna	w.
CDE_U01 CDE_U02	ćwiczenia praktyczne / zadania problemowe / symulacje sytuacji zawodowych	ćw.
CDE_K01	aktywność, udział w dyskusjach, terminowość realizacji zadań	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Geneza i rodzaje cateringu oraz podstawowe przepisy prawa dotyczące cateringu
w	Planowanie i organizacja żywienia w cateringach dietetycznych.
w	Planowanie i organizacja żywienia w cateringach szpitalnych.
w	Catering jako system żywienia zbiorowego – żywienie w placówkach edukacyjnych.
w	Systemy cateringowe w uzdrowiskach i domach opieki.
w	Catering okolicznościowy.
w	Jakość i bezpieczeństwo posiłków cateringowych.
w	Zastosowanie programów komputerowych do planowania i organizacji produkcji cateringowej.
w	Oznakowanie wyrobów cateringowych w świetle przepisów prawa.
w	Systemy pakowania i dystrybucji diet cateringowych.
w	Rodzaje diet pudełkowych i ich przeznaczenie. Oczekiwania konsumentów i trendy w zakresie diety „pudełkowej”.
w	Etykieta gastronomiczna / savoir-vivre w praktyce: zachowanie przy stole i w sytuacjach zawodowych, rodzaje serwisu, kultura gościnności. Prezentacja potrawy i dobór serwisu.
w	Personel w cateringu dietetycznym – wymagania, obowiązki, kompetencje
Forma zajęć³ – ćwiczenia	

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

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

ćw.	Analiza oferty rynkowej diet pudełkowych
ćw.	Planowanie i produkcja posiłków w diecie cateringowej – od pomysłu do gotowego pudełka.
ćw.	Analiza zagrożeń w cateringu dietetycznym
ćw.	Metody obliczania ubytków produkcyjnych podczas różnych procesów przygotowania potraw
ćw.	Higiena jako istotny element bezpieczeństwa i jakości posiłków cateringowych.
ćw.	Pakowanie – metody i urządzenia stosowane w cateringu dietetycznym.
ćw.	Wykorzystanie nowoczesnych technik kulinarnych w cateringu dietetycznym
ćw.	Projektowanie etykiety w cateringu dietetycznym.
ćw.	Planowanie i produkcja posiłków w cateringu szpitalnym
ćw.	Projektowanie cateringu okolicznościowego
ćw.	Żywienie dzieci i osób starszych w systemie cateringowym.
ćw.	Etykieta gastronomiczna i savoir-vivre w gastronomii – trening praktyczny: nakrycie stołu (różne okazje), zasady serwisu (francuski/angielski/rosyjski/amerykański – porównanie), zachowanie w restauracji i na spotkaniu służbowym

Metody dydaktyczne	
Wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenia projektowe, zadania problemowe, burza mózgów, symulacje sytuacji zawodowych	

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, 2016
2	Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2021
3	Materiały udostępniane przez prowadzącego

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Surowce niekonwencjonalne w gastronomii
	w języku angielskim	Unconventional raw materials in gastronomy
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_52
	studia niestacjonarne	DNP_52
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		5
Forma kształcenia	studia stacjonarne	x
	studia niestacjonarne	x

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	15	9	1	1	1	1

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Podstawy towaroznawstwa/technologii żywności i żywienia człowieka.	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie niekonwencjonalnych surowców stosowanych w gastronomii, ich wartości odżywczej i funkcjonalnej, zasad bezpiecznego stosowania oraz możliwości wykorzystania w recepturach.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
SNG_W01	charakterystykę wybranych surowców niekonwencjonalnych oraz ich znaczenie żywieniowe	DŻ_W07
SNG_W02	aspekty bezpieczeństwa i jakości surowców niekonwencjonalnych w kontekście gastronomii	DŻ_W06 DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
SNG_U01	ocenić przydatność surowców niekonwencjonalnych do zastosowań gastronomicznych	DŻ_U07
SNG_U02	zaproponować zastosowanie surowca w potrawie z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa	DŻ_U08 DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
SNG_K01	odpowiedzialnego doboru surowców oraz przestrzegania standardów jakości	DŻ_K03, DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
SNG_W01, SNG_W02	praca pisemna	w
SNG_U01, SNG_U02	projekt/prezentacja, zadania problemowe	ćw.
SNG_K01	obserwacja pracy, ocena aktywności	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykład	
w	Pojęcie surowców niekonwencjonalnych i trendy rynkowe
w	Surowce roślinne i zwierzęce mniej typowe w żywieniu zbiorowym
w	Żywność alternatywna (np. białka alternatywne) – szanse i ograniczenia
w	Wartość odżywcza i funkcjonalna surowców niekonwencjonalnych
w	Ryzyka jakościowe, alergeny i aspekty bezpieczeństwa stosowania
w	Zasady doboru surowców do potrzeb różnych grup konsumentów
Forma zajęć ³ – ćwiczenia	
ćw.	Ocena jakości i przydatności wybranych surowców (karty produktu)
ćw.	Analiza etykiet i składu – identyfikacja ryzyk (alergeny, dodatki)
ćw.	Opracowanie propozycji wykorzystania surowców w potrawach
ćw.	Mini-projekt: koncepcja dania/produktu z surowcem niekonwencjonalnym

Metody dydaktyczne
Wykład informacyjny, analiza przypadków, zadania problemowe, praca projektowa (indywidualna lub zespołowa), praca w grupach, dyskusja, prezentacje.

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

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

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	30	18	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	27	39	12	18
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	60	60	30	30
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2	2		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			1	1

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Czarnecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016.
2	Gertig H, Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, Warszawa 2014.
3	Sikorski Z.E. (red.) Chemia żywności. Tom 1-3, PWN, Warszawa 2012.
4	Sonnenfeld A. Molecular gastronomy exploring the science of flavor herve this. Columbia University Press 2006.
5	Gisslen W. Profesional cooking. John Wiley & Sons, Inc, 2011.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Dietoprofilaktyka w żywieniu zbiorowym
	w języku angielskim	Dietary prevention in public catering
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_60
	studia niestacjonarne	DNP_60
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Dr Emilia Sykut

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		
ćwiczenia	20	12	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	egzamin
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Podstawy żywienia zbiorowego, Dietoterapia

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studenta do praktycznego planowania, oceny i modyfikowania żywienia zbiorowego w kontekście dietoprofilaktyki chorób dietozależnych, z uwzględnieniem różnych grup populacyjnych oraz specyfiki placówek żywienia zbiorowego.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
DŻZ_W01	rolę żywienia zbiorowego w prewencji pierwotnej i wtórnej chorób cywilizacyjnych z uwzględnieniem podstawowych i szczegółowych zasad dietoprofilaktyki chorób dietozależnych w żywieniu zbiorowym	DŻ_W02 DŻ_W04
DŻZ_W02	zasady organizacji żywienia zbiorowego w różnych typach placówek (oświatowe, opiekuńcze, medyczne, zakłady pracy)	DŻ_W02
DŻZ_W03	aktualne normy żywienia, zalecenia i rekomendacje żywieniowe dla różnych grup populacyjnych, uwzględniając znaczenie jakości żywieniowej, wartości odżywczej i bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków	DŻ_W02 DŻ_W09
Umiejętności – student potrafi:		
DŻZ_U01	analizować i oceniać jadłospisy zbiorowe pod kątem dietoprofilaktycznym oraz planować i modyfikować jadłospisy zbiorowe zgodnie z zasadami profilaktyki chorób dietozależnych	DŻ_U02 DŻ_U09
DŻZ_U02	dobierać technologie kulinarne sprzyjające zachowaniu wartości odżywczej potraw	DŻ_U09
DŻZ_U03	dostosować żywienie zbiorowe do potrzeb różnych grup (dzieci, młodzież, osoby starsze, osoby z nadwagą, chorobami dietozależnymi)	DŻ_U02
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
DŻZ_K01	odpowiedzialnego podejmowania decyzji dotyczących zdrowia populacji poprzez właściwe żywienie zbiorowe, podejmując współpracę z zespołem (personel kuchenny, kierownictwo placówek),	DŻ_K02 DŻ_K05
DŻZ_K02	promowania zasad zdrowego stylu życia i profilaktyki żywieniowej w środowisku pracy, w oparciu o stałe aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
DŻZ_W01 DŻZ_W02 DŻZ_W03	egzamin	w.
DŻZ_U01 DŻZ_U02 DŻZ_U03	opracowanie jadłospisów, zadania problemowe, projekt zespołowy	ćw.
DŻZ_K01 DŻZ_K02	ocena aktywności, udział w dyskusjach problemowych, terminowość realizacji zadań	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykłady	
w	Dietoprofilaktyka jako element zdrowia publicznego. Pojęcie i zakres dietoprofilaktyki. Rola żywienia zbiorowego w prewencji chorób cywilizacyjnych. Znaczenie działań populacyjnych i środowiskowych. Trendy w żywieniu zbiorowym. Zrównoważone żywienie a zdrowie
w	Choroby dietozależne a żywienie zbiorowe. Epidemiologia chorób dietozależnych. Mechanizmy wpływu diety na rozwój chorób. Znaczenie jakości diety w profilaktyce pierwotnej i wtórnej
w	Normy, zalecenia i rekomendacje żywieniowe. Normy żywienia i ich zastosowanie w żywieniu zbiorowym. Modele żywienia prozdrowotnego. Zalecenia krajowe i międzynarodowe w kontekście profilaktyki
w	Zasady racjonalnego żywienia w żywieniu zbiorowym. Struktura posiłków i rozkład energii. Jakość tłuszczów, węglowodanów i białka. Rola błonnika, witamin i składników mineralnych

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

w	Żywnienie zbiorowe różnych grup populacyjnych. Dzieci i młodzież. Osoby dorosłe. Osoby starsze. Grupy o zwiększonym ryzyku chorób dietozależnych
w	Organizacja żywienia zbiorowego w aspekcie dietoprofilaktyki. Systemy żywienia zbiorowego (zamknięte i otwarte). Zadania dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego. Współpraca interdyscyplinarna
w	Jakość żywieniowa i wartość odżywcza posiłków zbiorowych. Czynniki wpływające na wartość odżywczą potraw. Planowanie asortymentu potraw o charakterze prozdrowotnym. Ograniczanie składników niekorzystnych zdrowotnie
w	Technologie produkcji potraw a profilaktyka żywieniowa. Wpływ obróbki technologicznej na składniki odżywcze. Nowoczesne technologie sprzyjające zdrowiu. Minimalizacja strat żywieniowych
w	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia w żywieniu zbiorowym. Rola edukacji żywieniowej w dietoprofilaktyce. Kształtowanie prozdrowotnych wyborów żywieniowych. Dobre praktyki w placówkach żywienia zbiorowego

Forma zajęć³ – ćwiczenia

ćw.	Wprowadzenie do dietoprofilaktyki w żywieniu zbiorowym. Rola żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia publicznego. Zadania dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego
ćw.	Profilaktyka chorób dietozależnych w żywieniu zbiorowym. Otyłość, cukrzyca typu 2, nadciśnienie, miażdżyca, osteoporoza. Znaczenie jakości diety i struktury posiłków
ćw.	Ocena jadłospisów żywienia zbiorowego. Analiza jakościowa i ilościowa jadłospisów. Ocena wartości energetycznej i odżywczej
ćw.	Planowanie jadłospisów o charakterze dietoprofilaktycznym. Jadłospisy dla dzieci i młodzieży. Jadłospisy dla osób dorosłych i starszych
ćw.	Modyfikacja jadłospisów w praktyce. Eliminowanie błędów żywieniowych. Zwiększanie wartości prozdrowotnej posiłków
ćw.	Technologie kulinarne a dietoprofilaktyka. Dobór metod obróbki kulinarnej. Ograniczanie strat składników odżywczych
ćw.	Żywnienie zbiorowe w wybranych typach placówek. Przedszkola i szkoły. Domy pomocy społecznej i zakłady opiekuńcze. Szpitale i zakłady pracy
ćw.	Studia przypadków i praca projektowa. Opracowanie lub modyfikacja jadłospisu dietoprofilaktycznego dla wybranej placówki. Prezentacja i omówienie rozwiązań praktycznych

Metody dydaktyczne

Wykład, prezentacja multimedialna, zadania problemowe, projekt zespołowy

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	35	21	20	12
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	52	66	37	45
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Dominik Piotr, Żywnienie zbiorowe. Uzupełnienie do wykładów z przedmiotu Zasady zbiorowego żywienia i towaroznawstwa, 2006, Warszawa, DrukTur
2	Tauber R., Żywnienie dietetyczne we współczesnej gastronomii, 2016, Poznań
3	Ciborowska H., Ciborowski A. 2022. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa.
4	Gawęcki J. 2022. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
5	Skrzypek M., Kulik T.B. 2016. Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym. Wydawnictwo KUL, Lublin.
6	Lange E., Włodarek D., Współczesna dietoterapia, 2022, PZWL
7	Wykłady
8	Publikacje naukowe wskazane przez prowadzącego
9	Aktualne wytyczne i akty prawne dotyczące treści przedmiotu
10	Publikacje International Journal of Gastronomy and Food Science

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Opakowania i dystrybucja żywności
	w języku angielskim	Food Packaging and Distribution
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_61
	studia niestacjonarne	DNP_61
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia¹	dr inż. Klaudia Kałwa

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	15	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne	
Podstawy jakości i bezpieczeństwa żywności, podstawy technologii żywności.	

Cele przedmiotu	
C1	Poznanie roli opakowań, doboru materiałów opakowaniowych oraz zasad bezpiecznej dystrybucji żywności z uwzględnieniem aspektów funkcjonalnych, prawnych i logistycznych w utrzymaniu jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
ODZ_W01	funkcje opakowań oraz wpływ wybranych systemów pakowania (np. próżnia/MAP) na jakość i trwałość żywności	DŻ_W06 DŻ_W10
ODZ_W02	zasady bezpiecznej dystrybucji i transportu żywności, w tym wymagania higieniczne	DŻ_W10
Umiejętności - potrafi:		
ODZ_U01	dobierać opakowanie do rodzaju produktu i warunków dystrybucji	DŻ_U09
ODZ_U02	ocenić opakowanie i etykietę pod kątem funkcjonalnym, jakościowym i kryteriów formalnych	
ODZ_U03	zaplanować podstawowe zasady dystrybucji/transportu z uwzględnieniem krytycznych punktów oraz zaproponować działania zapobiegające stratom i pogorszeniu jakości.	DŻ_U08 DŻ_U09
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
ODZ_K01	jest gotów do odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności w obszarze magazynowania i dystrybucji	DŻ_K03 DŻ_K04

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
ODZ_W01 ODZ_W02	praca pisemna	w
ODZ_U01, ODZ_U02	projekt indywidualny lub zespołowy, case study	ćw.
ODZ_K01	obserwacja pracy, ocena aktywności	w., ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Funkcje opakowań i klasyfikacja materiałów opakowaniowych
w	Wpływ opakowania na trwałość i jakość produktu (m.in. bariera, migracja)
w	Zasady znakowania i informacji konsumenckiej związanej z opakowaniem
w	Dystrybucja żywności: magazynowanie, transport, łańcuch chłodniczy
w	Ryzyka jakościowe i bezpieczeństwa w dystrybucji żywności
w	Dobre praktyki w logistyce żywności i minimalizacja strat
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Dobór opakowań do wybranych produktów i scenariuszy dystrybucji
ćw.	Analiza przypadków błędów w pakowaniu/transportowaniu żywności
ćw.	Ocena poprawności znakowania i funkcjonalności opakowań
ćw.	Opracowanie koncepcji opakowania: wybór odpowiedniego typu opakowania dla określonego produktu oraz kanału jego dystrybucji (np. catering dietetyczny, żywienie szpitalne, sprzedaż internetowa) wraz z uzasadnieniem przyjętych rozwiązań pod względem jakościowym i środowiskowym.
ćw.	Opracowanie i omówienie studium przypadku procesu dystrybucji, obejmujące rozpoznanie potencjalnych zagrożeń na etapie magazynowania, transportu i ekspozycji produktu oraz zaplanowanie działań zapobiegawczych i korygujących
ćw.	Opracowanie krótkiego projektu dystrybucji z wymaganiami jakościowymi

Metody dydaktyczne

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

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

Wykład, analiza przypadków, projekt indywidualny lub zespołowy, praca w grupach, dyskusja problemowa, prezentacje multimedialne

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin 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	24	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	57	63	42	48
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Niewczas-Dobrowolska, Magdalena. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Systemy–Postawy–Konsumenci. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków (2000).
2	Emblem A., Emblem H. Technika opakowań. Podstawy, Materiały, Procesy wytwarzania. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2014, Warszawa.
3	Kisperska-Moroń D. Logistyka. Wydawnictwo: Instytut Logistyki i Magazynowania. Poznań. 2015.
4	ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 1935/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

Karta (syllabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Przedsiębiorczość i marketing w żywieniu zbiorowym
	w języku angielskim	Entrepreneurship and marketing in mass catering
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_62
	studia niestacjonarne	DNP_62
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	Prof. dr hab. inż. Anna Kocira

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	10	6	1	1		
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

Forma zaliczenia przedmiotu	wykład	zaliczenie na ocenę
	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę

Wymagania wstępne
Podstawy wiedzy z zakresu ekonomiki.

Cele przedmiotu	
C1	Uzyskanie wiedzy na temat specyfiki mechanizmów rynkowych, w tym założenia własnej działalności gospodarczej.
C2	Zapoznanie się z zasadami tworzenia biznesplanu.
C3	Zapoznanie się z narzędziami i technikami marketingu w żywieniu zbiorowym.

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
PMŻ_W01	zagadnienia z zakresu przedsiębiorczości, w tym celowość i zasady tworzenia biznesplanu	DŻ_W11
PMŻ_W02	zagadnienia z zakresu struktury oraz instrumentów i narzędzi stosowanych w marketingu w żywieniu zbiorowym	DŻ_W11
Umiejętności - potrafi:		
PMŻ_U01	stworzyć biznesplan podmiotu gospodarczego działającego w zakresie żywienia zbiorowego	DŻ_U12
PMŻ_U02	zaplanować strategię marketingową podmiotu gospodarczego działającego w zakresie żywienia zbiorowego	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
PMŻ_K01	postępowania w sposób przedsiębiorczy, przy jednoczesnym przestrzeganiu zasad etyki zawodowej i poszanowania dobra ogółu.	DŻ_K05

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
PMŻ_W01 PMŻ_W02	praca pisemna	w
PMŻ_U01 PMŻ_U02	projekt zespołowy	ćw.
PMŻ_K01	ocena aktywności na zajęciach, obserwacja pracy w grupie, udział w dyskusjach problemowych	w, ćw.

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – wykład	
w	Regulacje prawne i zasady otwierania własnej działalności gospodarczej.
w	Istota i cel tworzenia biznesplanu. Elementy składowe biznesplanu.
w	Pojęcie marketingu. Marketing usług.
w	Marketing mix.
w	Informacja i badania rynkowe w żywieniu zbiorowym.
w	Otoczenie marketingowe.
w	Strategia marketingowa.
w	Nowoczesne techniki marketingowe
Forma zajęć³ – ćwiczenia	
ćw.	Otwieranie własnej działalności gospodarczej.
ćw.	Etapy tworzenia biznesplanu.
ćw.	Marketing mix - definiowanie usługi oraz ceny – planowanie strategii w żywieniu zbiorowym.
ćw.	Marketing mix - planowanie strategii promocji i dystrybucji oraz obsługi klienta w żywieniu zbiorowym
ćw.	Segmentacja i pozycjonowanie usług w żywieniu zbiorowym.
ćw.	Badanie opinii, postaw, preferencji i zachowań konsumentów.
ćw.	Analiza SWOT podmiotu żywienia zbiorowego– studium przypadku.

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

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

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

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	25	15	15	9
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2	2	2
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	63	73	43	49
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	90	90	60	60
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	3		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:			2	2

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Antczak S. 2016. Marketing : wybrane problemy. Wydawnictwo Akademii Obrony Narodowej, Warszawa.
2	Filipczuk J., Szczepankowski P.J. 2005. Biznesplan w teorii i praktyce zarządzania. Wyższa Szkoła Zarządzania i Marketingu, Sochaczew.
3	Grabiński L., Rutkowski I., Wrzosek W. 2001. Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa
4	Kaczmarczyk S. 2003. Badania marketingowe. Metody i techniki, PWE, Warszawa.
5	Kotler Ph. 2020. Marketing, analiza, planowanie, wdrażanie i kontrola. Rebis, Poznań.
6	Korczyn A. 2009. Jak opracować biznesplan? poradnik metodyczny dla przedsiębiorców. Wydawnictwo Sigma, Skierniewice.
7	Makiela Z. 2011. Przedsiębiorczość: podręcznik dla studentów. Wyd. PWSTE, Jarosław.
8	Michalski E. 2017. Marketing. PWN, Warszawa.
9	Opolski K. Waśniewski K. 2021. Biznesplan: jak go budować i analizować. CeDeWu, Warszawa.
10	Scarso S.G., Squadrilli L. 2017. Marketing smaku: jak promować produkty regionalne, usługi gastronomiczne oraz organizować wydarzenia kulinarne. Edra Urban & Partner, Wrocław.
11	Sobczyk G. 2005. Konsument i przedsiębiorstwo na rynku. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin.

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Obsługa konsumenta
	w języku angielskim	Consumer service
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_63
	studia niestacjonarne	DNP_63
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	mgr Ewa Brodacz, mgr Karolina Nafalska

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
ćwiczenia	15	9	2	2	2	2

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

Wymagania wstępne
Brak

Cele przedmiotu	
C1	Przygotowanie studenta do profesjonalnej obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych poprzez rozwijanie kompetencji komunikacyjnych, interpersonalnych i organizacyjnych oraz kształtowanie postaw etycznych z uwzględnieniem roli dietetyka w budowaniu jakości usługi i bezpieczeństwa konsumenta.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
OKO_W01	elementy zastawy i białizny stołowej, techniki obsługi konsumenta oraz metody podawania dań	DŻ_W09

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Umiejętności - potrafi:		
OKO_U01	przygotować nakrycie stołu dostosowane do rodzaju potrawy oraz okoliczności, z uwzględnieniem dekoracji stołu i poprawnych technik serwisu	DŻ_U09
OKO_U02	zaprojektować kartę menu właściwą dla specyfiki obiektu i okoliczności z uwzględnieniem różnych wariantów diet	DŻ_U12
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
OKO_K01	pracy zespołowej i odpowiedzialności za powierzone zadania w warunkach usługowych z zachowaniem zasad etyki zawodowej	DŻ_K02
OKO_K02	ciągłego doskazywania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz zrozumienia potrzeby ciągłego rozwoju osobistego	DŻ_K01

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
OKO_U01 OKO_U02	zaliczenie ćwiczeń na podstawie zadania praktycznego związanego z obsługą konsumenta	ćwiczenia

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć² – ćwiczenia	
ćw.	Bielizna i zastawa stołowa.
ćw.	Techniki przenoszenia tac i zastawy stołowej.
ćw.	Zasady dekoracji stołu - nakrywanie stołów do różnych posiłków i typów serwisu
ćw.	Obsługa gości – systemy obsługi w zakładach gastronomicznych
ćw.	Serwis dań i napojów. Podawanie śniadań.
ćw.	Podawanie przystawek i zup.
ćw.	Podawanie dań zasadniczych i serów.
ćw.	Podawanie deserów.
ćw.	Podawanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych.
ćw.	Serwis specjalny i nakrycia specjalne.
ćw.	Symulacje obsługi: przyjmowanie zamówienia, rekomendacje, obsługa gościa z wymaganiami zdrowotnymi (alergie, nietolerancje), komunikacja kuchnia–sala
ćw.	Karty menu – podział, charakterystyka i zasady tworzenia.

Metody dydaktyczne
Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń.

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin 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				

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

Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	3	3	3	3
Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	42	48	42	48
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	Ewa Czarniecka-Skubina (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa.
2	Joanna Duda Sebastian Krzywda (2014). Obsługa konsumenta, Wyd. Rea
3	Ryszard Jargoń (2008) Obsługa konsumenta Wyd. WSiP

Karta (sylabus) przedmiotu

Kierunek: DIETETYKA I ŻYWIENIE ZBIOROWE

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Nazwa przedmiotu	w języku polskim	Trendy i mody w żywieniu zbiorowym
	w języku angielskim	Trends and fashions in collective catering
Kod przedmiotu	studia stacjonarne	DSP_64
	studia niestacjonarne	DNP_64
Typ przedmiotu	obowiązkowy	
	obieralny	X
Rok studiów		3
Semestr studiów		6
Forma kształcenia	studia stacjonarne	X
	studia niestacjonarne	X

Instytut	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Katedra	Katedra Dietetyki
Prowadzący zajęcia ¹	dr Emilia Sykut, mgr Gabriela Gutowska-Kurant

Forma zajęć dydaktycznych	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS		w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
wykład	15	9	1	1		

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

Wymagania wstępne
Wiedza z zakresu przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Podstawy żywienia zbiorowego,

Cele przedmiotu	
C1	przygotowanie studenta do analizy, oceny i praktycznego wdrażania aktualnych trendów oraz mód w żywieniu zbiorowym, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, bezpieczeństwa zdrowotnego, obowiązujących przepisów oraz realiów ekonomiczno-organizacyjnych placówek żywienia zbiorowego.

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwolanie do efektów kierunkowych uczenia się
Wiedza – zna i rozumie:		
TMŻ_W01	aktualne i prognozowane trendy w żywieniu zbiorowym w Polsce i na świecie	DŻ_W01 DŻ_W02

¹ Należy wpisać wszystkie osoby prowadzące zajęcia

Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Efekty przedmiotowe uczenia się	Odwołanie do efektów kierunkowych uczenia się
		DŻ_W07
TMŻ_W02	wpływ trendów żywieniowych na zdrowie konsumentów oraz funkcjonowanie zakładów żywienia zbiorowego	DŻ_W01 DŻ_W02 DŻ_W07
Kompetencje społeczne – jest gotów do:		
TMŻ_K01	podjęcia odpowiedzialności zawodowej dietetyka w żywieniu zbiorowym, dokonując m.in. krytycznej oceny trendów i mód w kontekście zdrowia publicznego oraz regularnego uaktualniania wiedzy wykorzystywanej w pracy zawodowej dietetyka.	DŻ_K01 DŻ_K05
TMŻ_K02	otwartość na innowacje w żywieniu zbiorowym przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa żywności	DŻ_K01 DŻ_K02

Weryfikacja założonych efektów uczenia się		
Symbol efektu przedmiotowego uczenia się	Opis sposobu weryfikacji efektów przedmiotowych uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych
TMŻ_W01 TMŻ_W02	zaliczenie pisemne	w.
TMŻ_K01 TMŻ_K02	zaliczenie pisemne	

Treści programowe przedmiotu	
Forma zajęć ² – wykład	
w	Trendy a mody żywieniowe. Definicja trendu i mody. Źródła trendów żywieniowych. Mechanizmy rozpowszechniania mód (media, marketing, social media)
w	Aktualne trendy w żywieniu zbiorowym. Dieta roślinna, fleksitarianizm. „Clean label” i minimalne przetwarzanie. Produkty lokalne i sezonowe. Kuchnie świata i fusion. Personalizacja oferty żywieniowej.
w	Mody żywieniowe i ich konsekwencje. Diety eliminacyjne w żywieniu zbiorowym. Superfoods i żywność funkcjonalna. „Zero waste”, „less waste”. Trendy ekologiczne i zrównoważone żywienie
w	Przyszłość żywienia zbiorowego. Digitalizacja i automatyzacja. Nowe technologie żywności. Prognozy rozwoju trendów

Metody dydaktyczne
Wykład tradycyjny, wykład problemowy, prezentacje multimedialne, dyskusja dydaktyczna

Obciążenie pracą studenta				
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności			
	stacjonarne	niestacjonarne	w tym praktyczne	
			stacjonarne	niestacjonarne
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć dydaktycznych – łączna liczba godzin w semestrze	15	9		
Godziny kontaktowe z wykładowcą, realizowane w formie zajęć e-learningowych – łączna liczba godzin w semestrze				
Godziny kontaktowe z wykładowcą realizowane w formie (np. konsultacji) – łączna liczba godzin w semestrze	2	2		

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

Praca własna studenta (np. przygotowanie się do ćwiczeń, laboratoriów, egzaminu, kolokwium oraz samokształcenie) – łączna liczba godzin w semestrze	13	19		
Praca własna studenta, realizowana w formie e-learningu – łączna liczba godzin w semestrze				
Suma godzin:	30	30		
Summaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1	1		
w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:				

Literatura podstawowa i uzupełniająca	
1	Górka-Chowaniec A., Zachowania konsumentów. Aktywizujące działania przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne w turbulentnym i niepewnym otoczeniu, 2022, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
2	Jeżewska-Zychowicz M., Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, 2004, Wydawnictwo SGGW
3	wykłady
4	Raporty trendowe rynku żywności wskazane przez prowadzącego
5	Publikacje naukowe wskazane przez prowadzącego
6	Dominik Piotr, Żywnienie zbiorowe. Uzupełnienie do wykładów z przedmiotu Zasady zbiorowego żywienia i towaroznawstwa, 2006, Warszawa, DrukTur