



# UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Program studiów

**Kierunek:** żywienie człowieka i dietetyka

## Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	5
Sekwencje przedmiotów	6
Efekty	7
Sylabusy	10

# Charakterystyka kierunku

## Informacje podstawowe

Nazwa kierunku:	żywienie człowieka i dietetyka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (licencjat)
Profil studiów:	Ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	180
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	2503 (8)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	60

\*) - dotyczy studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich realizowanych w formie stacjonarnej

## Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin:

Dyscyplina	Udział procentowy	ECTS
Technologia żywności i żywienia	85%	153
Nauki o zdrowiu	15%	27

## Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów I stopnia kierunku Żywienie człowieka i dietetyka ma zaawansowaną wiedzę obejmującą zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz polityki wyżywienia ludności. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla różnych grup populacyjnych, zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia. Posiada wiedzę i umiejętności z zakresu zdrowego i racjonalnego odżywiania ludzi zdrowych, jak również doboru właściwej diety w stanach chorobowych, a także w celach profilaktycznych.

Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii żywności i gastronomii dotyczącą przetwarzania surowców i półproduktów, a także jej przechowywania, dystrybucji i wykorzystania żywności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.

Absolwent kierunku może podjąć pracę w instytucjach prowadzących żywienie zbiorowe oraz zajmujących się nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Może również podjąć indywidualną działalność ukierunkowaną na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywieniem, promocję zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie.

Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

## Wymiar (liczba godz. i punktów ECTS), zasady i forma odbywania praktyk

Student odbywa praktykę :

- technologiczną - w wymiarze 2 tygodni - 80 godzin (w semestrze 2; 3 ECTS) - kuchnie szpitalne, przedszkolne, żłobkowe, restauracje, ośrodki wczasowe, sanatoryjne itp.
- żywieniowo-dietetyczną - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 4; 6 ECTS) - oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej, hospicja, domy spokojnej starości itp.
- specjalistyczną praktykę żywieniową - w wymiarze 4 tygodni 160 godzin (w semestrze 5; 6 ECTS) - w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego zbiorowego i w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego (chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych), zakładach typu zamkniętego i cateringowych, szpitalu dla dzieci w przedszkolach i żłobkach.

Celem praktyki technologicznej jest zapoznanie studentów z technologią gastronomiczną, natomiast zadaniem praktyki

żywnościowo-dietetycznej i specjalistycznej praktyki żywieniowej jest zdobycie przez studentów zaawansowanej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego i zbiorowego i w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego.

Praktyki odbywają się na podstawie:

- porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy Uczelnią a Zakładem,
- umowy zlecenia,
- umowy o pracę,
- innych umów.

Firma przyjmująca na praktyki odpowiada za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez Studenta czynności. W ostatnim dniu praktyki student jest oceniany przez opiekuna praktyk ze strony Zakładu pracy. Osiągnięte przez studenta efekty uczenia się są sprawdzane i oceniane przez nauczyciela akademickiego wyznaczonego przez Pełnomocnika ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez kierownika praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

### **Zasady/organizacja procesu dyplomowania**

Proces dyplomowania obejmuje egzamin dyplomowy.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin dyplomowy odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej dwóch nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego.

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym. Student odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: I Żywnienie człowieka i dietetyka, II Technologia gastronomii i organizacja żywienia zbiorowego III. Technologie i operacje jednostkowe w przetwarzaniu żywności.

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminem studiów.

## ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	100
--	-----

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych**	6
--	---

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne	69
---	----

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	148
--	-----

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	
---	--

\*\* ) - dotyczy kierunków innych niż przypisane do dyscyplin nauk humanistycznych lub nauk społecznych

### Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	8	
2	12	
3	7	
4	7	
5	7	
6	0	

## Sekwencje przedmiotów

<b>Semestr</b>	<b>Nazwa przedmiotu realizowanego</b>	<b>Nazwa przedmiotu poprzedzającego</b>
2	Chemia organiczna	Chemia ogólna
2	Fizjologia żywienia	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
3	Chemia żywności	Chemia organiczna
3	Biochemia	Chemia organiczna
4	Kliniczny zarys chorób	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
4	Wprowadzenie do dietetyki	Podstawy żywienia człowieka

# Efekty uczenia się

## Wiedza

Kod	Treść
NŹD6_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka
NŹD6_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną
NŹD6_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej
NŹD6_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności
NŹD6_P6S_WG09	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
NŹD6_P6S_WG10	Absolwent zna i rozumie zagadnienia statystyczne i informatyczne pozwalające na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych
NŹD6_P6S_WG11	Absolwent zna i rozumie objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia chorób w oparciu o zindywidualizowaną dietę
NŹD6_P6S_WK12	Absolwent zna i rozumie zagadnienia ekonomiczno-prawne dotyczące organizacji przedsiębiorstw z branży gastronomiczno-hotelarskiej, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem aspektów marketingowych
NŹD6_P6S_WK13	Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego
NŹD6_P6S_WK14	Absolwent zna i rozumie aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne
NŹD6_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka
NŹD6_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym
NŹD6_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka
NŹD6_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki

## Umiejętności

Kod	Treść
NŹD_P6S_UK08	Absolwent potrafi porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii
NŹD_P6S_UK09	Absolwent potrafi przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków

Kod	Treść
NŹD_P6S_UK10	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
NŹD_P6S_UO10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
NŹD_P6S_UU11	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem
NŹD_P6S_UW01	Absolwent potrafi posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
NŹD_P6S_UW02	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody, dietoterapie i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŹD_P6S_UW03	Absolwent potrafi wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą
NŹD_P6S_UW04	Absolwent potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
NŹD_P6S_UW05	Absolwent potrafi stosować podstawowe metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk oraz analizy danych, związanych z zawodem dietetyka
NŹD_P6S_UW06	Absolwent potrafi dokonać wstępnej oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie obsługi konsumenta, podstaw hotelarstwa oraz żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem analizy marketingowej
NŹD_P6S_UW07	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne

## Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NŹD_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
NŹD_P6S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŹD_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka
NŹD_P6S_KO04	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy w branży gastronomiczno-hotelarskiej
NŹD_P6S_KO05	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym
NŹD_P6S_KR06	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych



# Sylabusy



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Matematyka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L1A.5df0eb50b6518.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z analizy matematycznej.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawy rachunku różniczkowego i całkowego funkcji jednej zmiennej.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach

<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykorzystać rachunek różniczkowy do badania przebiegu funkcji, umie zastosować rachunek całkowy do obliczania wielkości geometrycznych.	NŹD_ P6S_UW05	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	zrozumienia potrzeby precyzyjnego formułowania problemu, docenienia roli nauk ścisłych w naukach przyrodniczych, widzi potrzebę samokształcenia.	NŹD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	60	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 140	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	Granica ciągów liczbowych i granica funkcji. Asymptoty funkcji. Ciągłość funkcji. Elementy rachunku różniczkowego. Pochodna funkcji. Monotoniczność i wypukłość. Badanie przebiegu funkcji. Szereg Taylora. Rachunek całkowy. Całkowanie przez części i przez podstawienie. Całki oznaczone i zastosowania w geometrii.	Wykład
2.	Granica ciągów liczbowych i granica funkcji. Asymptoty funkcji. Ciągłość funkcji. Elementy rachunku różniczkowego. Pochodna funkcji. Monotoniczność i wypukłość. Badanie przebiegu funkcji. Szereg Taylora. Rachunek całkowy. Całkowanie przez części i przez podstawienie. Całki oznaczone i zastosowania w geometrii.	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	50.00%

### Wymagania wstępne

Znajomość pojęć matematycznych z zakresu szkoły podstawowej i średniej.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Chemia ogólna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cc3d7eb
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot umożliwia zapoznanie się z podstawami chemii ogólnej. Kurs obejmuje podstawowe techniki i procedury stosowane w laboratorium chemii nieorganicznej i analitycznej.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium

W2	poprawną terminologię chemiczną	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym.	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W4	generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne)	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zastosować metody analityczne, potrafi prowadzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz, opracowuje i interpretuje uzyskane w przeprowadzonych doświadczeniach wyniki.	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonać oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Konsultacje	6	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie raportu	14	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 142	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 54	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 44	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Klasyfikacja związków chemicznych. Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole).</li> <li>2. Różne typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Zjawisko amfoteryczności.</li> <li>3. Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów.</li> <li>4. Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków.</li> <li>5. Typy wiązań chemicznych. Wiązania jonowe (elektrowartościowość), wiązania kowalencyjne (stopień utleniania). Wiązania pojedyncze i wielokrotne. Hybrydyzacja orbitali elektronowych. Wiązania koordynacyjne, polaryzacja wiązań, długość i moc wiązań. Wiązanie wodorowe.</li> <li>6. Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów.</li> <li>7. Elementy kinetyki chemicznej. Szybkość i odwracalność procesów w przyrodzie. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. Wpływ warunków zewnętrznych na stan i stałą równowagi chemicznej.</li> <li>8. Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Bröensteda, Lewisa).</li> <li>9. Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela.</li> <li>10. Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów.</li> <li>11. Mieszanki buforowe.</li> <li>12. Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania).</li> <li>13. Elementy elektrochemii: elektrody I i II rodzaju, elektrody redoks, szereg elektrochemiczny, ogniwa elektrochemiczne, zjawisko korozji.</li> <li>14. Związki kompleksowe.</li> <li>15. Przegląd pierwiastków grup głównych i pobocznych (pierwiastki bloku s, p, d) oraz ich ważniejszych połączeń chemicznych.</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementy analizy jakościowej – identyfikacja wybranych kationów i anionów.</li> <li>2. Reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów – c.d.. Analiza soli).</li> <li>3. Analiza miareczkowa NaOH.</li> <li>4. Potencjometryczne oznaczanie NaOH.</li> <li>5. Manganianometryczne oznaczanie żelaza.</li> <li>6. Pomiary pH, wskaźniki.</li> <li>7. Bufory, pomiary pH.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Chemia organiczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L1A.5db97cea0e75c.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 8
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem z chemii organicznej. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące budowy związków organicznych, właściwości fizycznych i chemicznych, mechanizmów podstawowych reakcji oraz identyfikacji podstawowych grup funkcyjnych na podstawie reakcji charakterystycznych. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi technikami izolacji, oczyszczania i syntezy związków organicznych oraz oznaczania wybranych właściwości fizykochemicznych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym definiuje pojęcia z zakresu chemii organicznej	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	nazywa związki organiczne	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	objaśnia procesy takie jak destylacja, sublimacja, krystalizacja, ekstrakcja i chromatografia	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W4	objaśnia reakcje tworzenia się związków organicznych zawierających pospolite grupy funkcyjne oraz reakcje jakim ulegają	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	stosować w praktyce zasady pracy obowiązujące w laboratorium syntetycznej chemii organicznej	NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	planuje, przeprowadza i kontroluje syntezę prostych związków organicznych oraz oblicza wydajności reakcji	NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	dobiera właściwe podstawowe techniki oczyszczenia związków	NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykazywania dbałości i odpowiedzialności za powierzony sprzęt	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	efektywnego, samodzielnego działania w zespole według udzielonych wskazówek	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	wykazuje świadomość zagrożenia w pracy z substancjami niebezpiecznymi	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	40
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60
Udział w egzaminie	4

Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	33	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 216	<b>ECTS</b> 8
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 83	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Budowa elektronowa związków organicznych.            Izomeria konstytucyjna związków organicznych.            Stereoizomeria.            Alkany. Substytucja wolnorodnikowa. Cykloalkany.            Alkeny. Addycja elektrofilowa i wolnorodnikowa. Polimeryzacja. Alkiny.            Węglowodory aromatyczne. Substytucja elektrofilowa.            Halogenki alkilów. Substytucja nukleofilowa w układach alifatycznych. Eliminacja.            Związki metaloorganiczne.            Alkohole, fenole, etery.            Aldehydy i ketony. Addycja nukleofilowa.            Kwasy karboksylowe. Hydroksykwas.            Pochodne kwasów karboksylowych. Substytucja nukleofilowa w grupie acylowej.            Tłuszcze.            Aminy i amidy.            Węglowodany.            Aminokwas, peptydy.</p>	Wykład
2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Metoda PBL jako początkowy sposób uczenia się (2 godziny wykładu, 5 godzin ćwiczeń)</p> <p>Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia i topnienia.            Chromatografia kolumnowa.            Destylacja frakcyjna. Oznaczanie współczynnika załamania światła.            Oczyszczanie związku organicznego metodą krystalizacji.            Odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem.            Ekstrakcja w układzie ciecz-ciecz.            Chromatografia cienkowarstwowa (TLC).            Ekstrakcja w układzie ciało stałe-ciecz.            Destylacja z parą wodną (otrzymywanie limonenu).            Reakcje charakterystyczne cukrów.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia, dodatkowa metoda nauczania - PBL, oparta na rozwiązywaniu realnych problemów, skłania studenta do rozwijania umiejętności znajdowania i wykorzystywania odpowiednich zasobów niezbędnych do rozwiązywania problemów

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

**Dodatkowy opis**

Sposób ustalania oceny łącznej z przedmiotu to średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu

**Wymagania wstępne**

Chemia ogólna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Zdrowie publiczne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cc764cf
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zdobycie podstawowej wiedzy o genezie, przedmiocie, zakresie zdrowia publicznego. Poznanie pojęć o systemach zdrowia w Polsce i organizacjach międzynarodowych w ochronie zdrowia. Poznanie zadań zdrowia publicznego w polityce zdrowotnej państwa. Promocja zdrowia i epidemiologia chorób żywieniowozależnych
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zaawansowane pojęcia z zakresu zdrowia publicznego, mechanizmach związanych ze zdrowiem i jego ochroną	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	posiada zaawansowaną umiejętność rozróżniania czynników warunkujących zdrowie publiczne, porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny zdrowia publicznego, żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystuje posiadaną wiedzę nt uwarunkowań zdrowia publicznego w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do zajęć	5	
Udział w egzaminie	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia (zdrowie, mierniki zdrowia, choroby, promocja zdrowia), podstawowa znajomość systemów opieki zdrowotnej i promocji zdrowia. Podział czynników warunkujących zdrowie publiczne.	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

### Wymagania wstępne

biologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Technologia informacyjna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cca2ea9
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem zajęć jest zapoznanie studenta z narzędziami i usługami technologii informacyjnych. Zagadnienia przedmiotu obejmują tematy umożliwiające zapoznanie się z dostępnym oprogramowaniem do tworzenia, edycji, prezentacji, pozyskiwania i przekazywania informacji. Program zajęć ma wypracować umiejętność doboru odpowiednich narzędzi i programów komputerowych do realizacji własnych zadań oraz prezentacji ich efektów.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki rastrowej oraz narzędzi grafiki wektorowej oraz projektowania i obsługi baz danych; zna przykłady zastosowania oprogramowania specjalistycznego w swojej dziedzinie kształcenia	NŹD6_ P6S_WG10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	używa w rozszerzonym zakresie programów z pakietu MS Office oraz analogicznych aplikacji internetowych w celu prezentacji i przetwarzania informacji, kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej i usług w sieciach informatycznych, ma opanowaną naukę i pracę w chmurze (cloudcomputing), stosuje oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych, potrafi zaprojektować oraz obsługiwać bazę danych	NŹD_ P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	potrafi pracować samodzielnie i współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując dostępne aplikacje sieciowe	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------



1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zajęcia organizacyjne. Platforma multimedialna. Ochrona własności intelektualnych.</li> <li>2. Edytory tekstu - wprowadzenie i podstawowe działania w edytorze tekstu.</li> <li>3. Edytory tekstu - przygotowanie edytorskie tekstu dokumentów, formularzy.</li> <li>4. Arkusz kalkulacyjny - wprowadzenie i podstawowe operacje matematyczne.</li> <li>5. Arkusz kalkulacyjny - operacje logiczne, sortowanie danych, filtry.</li> <li>6. Arkusz kalkulacyjny - zaawansowane obliczenia matematyczne, tworzenie wykresów.</li> <li>7. Prezentacje multimedialne - wprowadzenie, zasady tworzenia prezentacji i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł.</li> <li>8. Prezentacje multimedialne - wykorzystanie narzędzi multimedialnych do przekazu informacji i prezentacji wyników badań.</li> <li>9. Bazy danych. Projektowanie bazy danych. Tabele</li> <li>10. Bazy danych - wyszukiwanie danych, kwerendy, formularze</li> <li>11. Konwersja prostej bazy danych na bazę sieciową. Serwer baz danych MySQL</li> <li>12. Programy graficzne - wprowadzenie, grafika wektorowa a grafika rastrowa.</li> <li>13. Programy graficzne - zagadnienia zaawansowane.</li> <li>14. Tworzenie witryny internetowej w systemie Wordpress - praca zespołowa</li> <li>15. Prezentacja witryny internetowej. Zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

## Wymagania wstępne

Matematyka



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy anatomii i fizjologii człowieka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L1B.5df0eb8d7e12b.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Głównym zadaniem przedmiotu jest przedstawienie i zapoznanie studentów z ogólną i szczegółową anatomiczną budową człowieka z elementami ontogenezy i histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym.
C2	Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją. Poznanie podstawowych zagadnień z fizjologii człowieka.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	NŹD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne
W2	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne	NŹD6_P6S_WK14	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_P6S_UK08	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 79	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Budowa i fizjologia komórki: podziały komórkowe, kontrola czynności komórki, transporty błonowe, potencjał błonowy.</p> <p>2. Budowa tkanek człowieka: tkanka mięśniowa, nerwowa, łączna, nabłonkowa:</p> <p>Tkanka nabłonkowa : klasyfikacja nabłonków, budowa i funkcje tkanki nabłonkowej , mechanizmy odnowy i regeneracji nabłonków. Tkanka łączna: klasyfikacja i charakterystyka poszczególnych rodzajów tkanki łącznej. Skład i rola krwi i limfy. Tkanka mięśniowa : klasyfikacja , charakterystyka budowy mięśnia szkieletowego, gładkiego , sercowego Tkanka nerwowa – klasyfikacja komórek i włókien nerwowych , połączenia między komórkami nerwowymi, funkcje komórek glejowych.</p> <p>3. Fizjologia układu krwiotwórczego: krew i jej rola w organizmie, elementy morfotyczne krwi. czynność tkanek krwiotwórczych, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie.</p> <p>4. Anatomia układu sercowo-naczyniowego: serce, tętnice, żyły, układ naczyń chłonnych. Krążenie: wieńcowe, duże, płucne, wrotne. Ośrodki kontrolujące krążenie krwi. Czynność bioelektryczna i mechaniczna serca.</p> <p>5. Anatomia i fizjologia układu nerwowego: budowa neuronu, ciało, organelle, dendryty, neuryt, synapsa, neuromediatory. Włókna nerwowe, budowa, rodzaje włókien, osłonki. Nerw obwodowy. Glej, rodzaje, funkcja. Receptory czuciowe i oś czuciowa, ośrodki w centralnym systemie nerwowym odpowiedzialnym za czucie, zmysł wzroku, układ przedsionkowy, zmysł słuchu, zmysł powonienia, zmysł powonienia i smaku.</p> <p>6. Anatomia i fizjologia układu kostno-stawowego: ogólna budowa kości, budowa: kręgosłupa, czaszki, kończyn dolnych i górnych. Połączenia kostne, budowa i rodzaje. Budowa mięśni Podstawy morfologiczne mechanizmu skurczu mięśnia. Budowa mięśnia, podział mięśni uwzględniający położenie, kształt brzośca.</p> <p>7. Wprowadzenie do fizjologii układu dokrewnego, przysadka, gruczoł tarczowy, nadnercza, wyspy trzustkowe, hormonalna regulacja metabolizmu ogólnoustrojowego.</p> <p>8. Anatomia i fizjologia układu pokarmowego: ogólna budowa układu pokarmowego, regulacja motoryki, wydzielania, trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym, hormony żołądkowo-jelitowe, mechanizmy jelitowego transportu elektrolitów i wody.</p> <p>9. 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.</p> <p>10. Anatomia i fizjologia układu moczowo – płciowego: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu. Budowa i funkcje męskich i żeńskich narządów płciowych.</p>	Wykład
----	---	--------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

## **Wymagania wstępne**

Chemia organiczna, chemia żywności, biochemia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ccfd71
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z bezpiecznymi i wygodnymi warunkami wykonywania czynności zawodowych i pozazawodowych.
C2	Prezentowanie podstaw ergonomii oraz jej wykorzystania do projektowania i korekty stanowisk pracy oraz obiektów technicznych.
C3	Omówienie rodzajów czynników występujących na stanowiskach pracy oraz oddziaływania tych czynników na człowieka.
C4	Prezentowanie podstawowych informacji na temat ochrony własności intelektualnej.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zasady ergonomii oraz czynniki występujących na stanowiskach pracy,	NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej	NŹD6_P6S_WK13	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy	NŹD_P6S_UO10	Zaliczenie pisemne
U2	zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP	NŹD_P6S_UO10	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	określenia znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi	NŹD_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Zakres współczesnej ergonomii jako interdyscyplinarnej dziedziny wiedzy, historia ergonomii. Kierunki działań ergonomicznych – działania koncepcyjne i korekcyjne. Ergonomiczne kształtowanie stanowiska pracy; zastosowanie antropometrii w ergonomii. Fizyczne i psychiczne obciążenie pracą. Wyсіtek fizyczny i wydatek energetyczny organizmu ludzkiego. Ocena wydatku energetycznego przy pracach dynamicznych, ocena obciążeń statycznych i monotypowości. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy. Rodzaje czynników; niebezpieczne, szkodliwe, uciążliwe. Rodzaje oddziaływania czynników na organizm ludzki. Charakterystyka wybranych czynników niebezpiecznych: czynniki mechaniczne, zagrożenia pożarowe i wybuchowe, zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, zagrożenia związane z pracą na wysokości. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na pyły przemysłowe, promieniowanie, wibracje, hałas słyszalny oraz infra- i ultradźwiękowy. Wypadkowość przy pracy. Procedura powypadkowa. Przeciwdziałanie wypadkom przy pracy. Metody oceny ryzyka zawodowego. Ochrona własności intelektualnej; rodzaje praw autorskich oraz sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Ogólna charakterystyka czynników środowiska pracy.</li> <li>2. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia związane z przemieszczaniem się ludzi, zagrożenia mechaniczne.</li> <li>3. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia wybuchem i pożarem, ochrona przeciwpożarowa.</li> <li>4. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: Ochrona przeciw porażeniom prądem elektrycznym. Zagrożenia polami elektromagnetycznymi.</li> <li>5. Zagrożenia wypadkowe. Pojęcie wypadku przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Profilaktyka i prewencja.</li> <li>6. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: drgania i ich wpływ na organizm ludzki. Minimalizacja skutków drgań na stanowisku pracy.</li> <li>7. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na hałas na stanowisku pracy.</li> <li>8. Mikroklimat. Termiczne i atmosferyczne środowisko pracy.</li> <li>9. Podstawy oceny ryzyka zawodowego.</li> <li>10. Wprowadzenie do ergonomii, podstawowe pojęcia, rys historyczny.</li> <li>11. Podstawowy układ ergonomiczny. Antropometria – geometryczne kształtowanie stanowiska pracy.</li> <li>12. Obciążenie człowieka pracą. Wydatek energetyczny organizmu ludzkiego.</li> <li>13. Obciążenie człowieka pracą. Obciążenia statyczne układu mięśniowo – szkieletowego. Pojęcie monotypii.</li> <li>14. Ochrona własności intelektualnej. Rodzaje i cechy praw autorskich. Sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.</li> <li>15. Ochrona własności intelektualnej. Ochrona własności przemysłowej.</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

## Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu fizyki, biologii człowieka i matematyki (na poziomie szkoły średniej)





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cce6ec4
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zdobycie podstawowej wiedzy o czynnikach społecznych, ekonomicznych i psychologicznych warunkujących podjęcie decyzji o wyborze żywności. Poznanie pojęć zachowanie i nawyk żywieniowy, czynników wpływających na wybór żywności
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach społecznych, ekonomicznych i psychologicznych warunkujących podjęcie decyzji o wyborze żywności	NŻD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Prezentacja

<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	rozróżniać czynniki społeczne, ekonomiczne oraz behawioralne wpływające na wybór żywności	NŻD_ P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia	NŻD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Udział w egzaminie	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	Podstawowe pojęcia socjologiczne (m.in. wykształcenie, wiek, płeć) i ekonomiczne (makro-, mikroekonomiczne), podstawowa znajomość uwarunkowań sposobu żywienia, podstawowy podział czynników warunkujących sposób żywienia, podstawowe wiadomości o czynnikach socjologicznych i ekonomicznych wpływających na sposób żywienia.	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Indywidualne opracowanie tematów prezentacji z listy przedstawionych przez prowadzącego i związanych z kursem</li> <li>Zespołowe opracowanie raportów z miesięcznych wydatków na żywność w różnych gospodarstwach domowych (np. rodziny 4 osobowej, emerytów, studentów itd.</li> <li>Ocena ekonomiczna kosztów przygotowania jadłospisów dekadowych w przedszkolu, żłóbkę, stołówce szkolnej, DPS</li> <li>Ocena ekonomiczna kosztów prowadzenia sklepiku szkolnego (30 dni)</li> </ol>	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja	70.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Prezentacja	30.00%

## Wymagania wstępne

ekonomia



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Podstawy psychologii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cd08ad8
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wykłady przybliżają reguły rządzące poznaniem społecznym. Skupiają się na problemach wpływu społecznego, roli stereotypów oraz atrakcyjności interpersonalnej. Kształtują wybrane kompetencje i umiejętności społeczne. Opisują właściwości grup społecznych i procesy, które nimi rządzą.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zagrożenia i problemy etyczno-moralne związane z rozwojem biologii. Rozumie podłoże uwarstwienia społecznego.	NŻD6_ P6S_WK14	Zaliczenie pisemne

<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	krytycznie analizować i selekcjonować informacje zwłaszcza ze źródeł elektronicznych. Własne poglądy konfrontuje z innymi i umiejętnie je dyskutuje wykorzystując terminologię naukową. Formułuje argumenty dotyczące etycznych i moralnych problemów nowoczesnej biologii. Dyskutuje o możliwościach rozwiązania niektórych problemów. Samodzielnie planuje własną karierę zawodową lub naukową.	NŻD_P6S_UO10, NŻD_P6S_UU11	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	współdziałania i pracowania w grupie. Potrafi myśleć i działać kreatywnie.	NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Konsultacje	5	
Przygotowanie do zajęć	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy psychologii. Wprowadzenie do tematu.</li> <li>2. Proces myślenia.</li> <li>3. Jak działa pamięć?</li> <li>4. Komunikowanie. Definicje. Zasady.</li> <li>5. Psychologiczne aspekty funkcjonowania rodziny w XXI wieku.</li> <li>6. Rodzina wysokofunkcjonująca.</li> <li>7. Cechy współczesnej rodziny.</li> <li>8. Starość. Wyzwania i zagrożenia.</li> <li>9. Psychologiczne podstawy budowania kariery.</li> <li>10. Wywieranie wpływu na ludzi w sytuacjach profesjonalnych.</li> <li>11. Asertywność.</li> <li>12. Profesjonalny wizerunek.</li> <li>13. Stres i wypalenie zawodowe.</li> <li>14. Konflikt. Cechy i rodzaje.</li> <li>15. Podsumowanie wiadomości. Repetytorium.</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Szkolenie BHP i ppoż. Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6eW00S.lo1A.5efc7c5c9f836.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obowiązkowość</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach		Zaliczenie pisemne

U2	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K2	zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K3	zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy		Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	4	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 4	<b>ECTS</b> 0

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyką przedmiotu jest bezpieczeństwo i higiena pracy w zakresie podstaw prawnych i działań profilaktycznych, pierwsza pomoc, a także organizacja ochrony przeciwpożarowej na Uczelni.</p> <p>Przedmiot jest prowadzony w postaci kursu blended learning na platformie Moodle. Kurs obejmuje cztery moduły:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne</li> <li>• Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia</li> <li>• Moduł 3. Pierwsza pomoc</li> <li>• Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa</li> </ul>	Wykład e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%



**Dodatkowy opis**

Materiały dydaktyczne umieszczone w kursie e-learningowym przygotowane przez:  
specjalistę BHP Oskara Dolota;  
fundację SIKANA.TV,  
ratownika medycznego Marcina Kuliberdę;  
specjalistę ds. ochrony przeciwpożarowej Jana Bedorfa.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Wychowanie fizyczne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6eW00S.IoEA.5df0eb511c5ab.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wychowanie fizyczne: 30	

<b>Okresy</b> Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wychowanie fizyczne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Kształtowanie umiejętności rozpoznawania i oceny własnego rozwoju fizycznego oraz sprawności fizycznej.
C2	Uświadomienie konieczności prowadzenia zdrowego stylu życia.
C3	Poznawanie i stosowanie zasad bezpieczeństwa podczas aktywności fizycznej.
C4	Kształtowanie umiejętności osobistych i społecznych sprzyjających całonocnej aktywności fizycznej.

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	cel i rolę poszczególnych ćwiczeń.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonywać ćwiczenia poprawiające kondycję i sprawność fizyczną.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	świadomego utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie oraz jej wpływu na stan zdrowia.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	przestrzegania obowiązujących przepisów i regulaminów.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

## Bilans punktów ECTS

### Semestr 2

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Semestr 3, Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Studenci wybierają interesującą ich formę realizacji zajęć przed rozpoczęciem semestru z aktualnej oferty zamieszczonej na stronach internetowych SWFiS oraz w systemie USOS. Rejestracja na zajęcia odbywa się poprzez obowiązujący na uczelni elektroniczny system zapisów. Tematyka realizowana podczas ćwiczeń powiązana jest z wybraną dyscypliną sportu i jest uzupełniona o dodatkowe elementy takie jak ćwiczenia przygotowujące do zajęć podczas rozgrzewki oraz ćwiczenia rozluźniające na zakończenie zajęć. Szczegółowy wykaz dostępnych form realizacji zajęć z Wychowania Fizycznego dostępny jest na stronie internetowej <a href="http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/">http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/</a>	Wychowanie fizyczne

### Informacje rozszerzone

#### Semestr 2

##### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

##### Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

#### Semestr 3, Semestr 4

##### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

##### Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

### Wymagania wstępne

Brak przeciwwskazań medycznych do uczestniczenia w zajęciach wychowania fizycznego.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Statystyka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L2A.5df0eb54660a0.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Podstawowe pojęcia statystyki opisowej, metody zbierania i prezentacji danych eksperymentalnych, metody wstępnej analizy danych, podstawowe pojęcia rachunku prawdopodobieństwa, prawdopodobieństwo warunkowe, pojęcie zmiennej losowej, typy zmiennych losowych, podstawowe rozkłady zmiennych losowych, podstawy wnioskowania statystycznego, estymacji punktowej i przedziałowej, testowanie hipotez parametrycznych i nieparametrycznych, korelacja i analiza regresji.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Zna podstawowe metody zbierania danych, ich prezentacji i zwięzłej charakterystyki. Zna metody formułowania ogólniejszych wniosków dotyczących badanego zjawiska przy zastosowaniu testowania hipotez i estymacji.	NŹD6_ P6S_WG10	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Potrafi pozyskiwać dane do prostych badań statystycznych, w sposób przejrzysty zaprezentować uzyskane dane, podać ich zwięzłą charakterystykę. Potrafi sformułować ogólniejsze wnioski dotyczące badanego zjawiska stosując odpowiednie metody testowania hipotez i estymacji.	NŹD_ P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Rozumie znaczenie badań statystycznych.	NŹD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	25	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 86	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 41	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Ogólna charakterystyka danych, skale pomiarowe, typy cech, metody grupowania i prezentacji danych. Pojęcie próbki, populacji generalnej. Reprezentatywność próbki. Graficzna prezentacja danych.</p> <p>2. Jednorodność danych i ich znaczenie dla dalszej analizy statystycznej. Graficzne metody oceny jednorodności danych i obserwacji odstających. Rozkład empiryczny i teoretyczny badanej cechy. Dopasowanie rozkładu teoretycznego do danych empirycznych.</p> <p>3. Charakterystyki liczbowe próbki - miary położenia, zmienności, asymetrii i koncentracji. Prawo trzech sigm.</p> <p>4. Częstość i prawdopodobieństwo. Elementy rachunku prawdopodobieństwa. Prawdopodobieństwo warunkowe i niezależność zdarzeń. Twierdzenie o prawdopodobieństwie całkowitym i twierdzenie Bayesa.</p> <p>5. Zmienna losowa, rozkład zmiennej losowej, wartość oczekiwana i wariancja rozkładu.</p> <p>6. Podstawowe rozkłady zmiennej losowej - rozkład zero-jedynkowy, dwumianowy, Poissona, jednostajny, normalny, wykładniczy i gamma.</p> <p>7. Twierdzenia graniczne. Rozkłady statystyk próbkowych - rozkład średniej z próby, różnicy dwóch średnich arytmetycznych, wariancji, ilorazu wariancji, wskaźnika struktury i dwóch wskaźników struktury.</p> <p>8. Estymacja punktowa. Estymatory i ich własności.</p> <p>9. Estymacja przedziałowa - przedział ufności dla średniej, wariancji i wskaźnika struktury. Wyznaczanie minimalnej liczebności próby.</p> <p>10. Podstawowe pojęcia związane z testowaniem hipotez. Test dla średniej, wariancji i wskaźnika struktury populacji.</p> <p>11. Test dla dwóch średnich, dwóch wariancji i dwóch wskaźników struktury.</p> <p>12. Testy zgodności.</p> <p>13. Testy niezależności i losowości.</p> <p>14. Badanie zależności cech - korelacja.</p> <p>15. Regresja liniowa.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<p>1. Typy danych, metody grupowania i ich prezentacja. Pojęcie próbki, populacji generalnej. Reprezentatywność próbki. Graficzna prezentacja danych. Przykłady.</p> <p>2. Graficzne metody oceny jednorodności danych i obserwacji odstających. Rozkład empiryczny i teoretyczny badanej cechy. Dopasowanie rozkładu teoretycznego do danych empirycznych. Przykłady.</p> <p>3. Miary położenia, zmienności, asymetrii i koncentracji. Prawo trzech sigm. Przykłady.</p> <p>4. Częstość i prawdopodobieństwo. Prawdopodobieństwo warunkowe i niezależność zdarzeń. Twierdzenie o prawdopodobieństwie całkowitym i twierdzenie Bayesa. Przykłady.</p> <p>5. Zmienna losowa, rozkład zmiennej losowej, wartość oczekiwana i wariancja rozkładu. Przykłady.</p> <p>6. Podstawowe rozkłady zmiennej losowej – rozkład zero-jedynkowy, dwumianowy, Poissona, jednostajny, normalny, wykładniczy i gamma. Przykłady.</p> <p>7. Twierdzenia graniczne. Rozkłady statystyk próbkowych – rozkład średniej z próby, różnicy dwóch średnich arytmetycznych, wariancji, ilorazu wariancji, wskaźnika struktury i dwóch wskaźników struktury. Przykłady.</p> <p>8. Estymacja punktowa. Estymatory i ich własności. Przykłady.</p> <p>9. Estymacja przedziałowa – przedział ufności dla średniej, wariancji i wskaźnika struktury. Wyznaczanie minimalnej liczebności próby. Przykłady.</p> <p>10. Testowanie hipotez. Test dla średniej, wariancji i wskaźnika struktury populacji. Przykłady.</p> <p>11. Test dla dwóch średnich, dwóch wariancji i dwóch wskaźników struktury. Przykłady.</p> <p>12. Testy zgodności. Przykłady.</p>	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Pracownia komputerowa, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

## Wymagania wstępne

Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa, umiejętność prezentacji danych w postaci tabel i wykresów.





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Chemia żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cdd1f3a
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z chemicznymi, fizycznymi i sensorycznymi właściwościami głównych składników żywności: węglowodanów, lipidów, białek, barwników, związków zapachowych, witamin i polifenoli. Uświadomienie słuchaczom ich wzajemnych oddziaływań i przemian jakie zachodzą podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Przekazanie wiedzy w zakresie budowy i funkcji wybranych dodatków funkcjonalnych do żywności.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	skład chemiczny produktów żywnościowych, w stopniu zaawansowanym charakteryzuje budowę i właściwości podstawowych składników żywności, opisuje i objaśnia interakcje między poszczególnymi składnikami żywności	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W2	wpływ przemian zachodzących w żywności na jej jakość, zagrożenia chemiczne w procesie produkcji i przechowywania żywności	NŻD6_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykorzystywać podstawowy sprzęt i operacje fizykochemiczne do izolowania wybranych składników żywności	NŻD_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonywać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę fizykochemiczną składników żywności	NŻD_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	dokonywać wstępnych analiz czystości izolowanych substancji metodami chromatografii cienkowarstwowej	NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U4	unikać zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym, pracować w sposób bezpieczny dla siebie i innych użytkowników laboratorium, ponosić odpowiedzialność za wspólnie realizowane w zespole zadania	NŻD_P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu chemii żywności	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	wykorzystania wiedzy do przeciwdziałania zagrożeniom wynikającym z obecności określonych substancji w żywności	NŻD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	42	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	14	
Przygotowanie raportu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 120	<b>ECTS</b> 4

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 61	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zakres chemii żywności. Skład chemiczny produktów żywnościowych (1h)</li> <li>2. Woda jako składnik żywności (1h)</li> <li>3. Budowa, występowanie i właściwości mono- i disacharydów w żywności (2h)</li> <li>4. Polisacharydy i ich znaczenie w żywności (1h)</li> <li>5. Lipidy (3h)</li> <li>6. Białka w produktach żywnościowych (1h)</li> <li>7. Niebiałkowe związki azotowe (1h)</li> <li>8. Witaminy (1h)</li> <li>9. Występowanie, budowa i właściwości polifenoli (1h)</li> <li>10. Barwniki w żywności (1h)</li> <li>11. Związki zapachowe w żywności (1h)</li> <li>12. Alergeny, mutageny, kancerogeny i antykancerogeny, skażenia żywności (1h)</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izolowanie trimirystyny z gałki muskatołowej</li> <li>2. Wydzielanie i identyfikacja lotnych składników przypraw</li> <li>3. Izolowanie kurkuminy z kurkumy</li> <li>4. Badanie właściwości redukujących cukrów występujących w żywności</li> <li>5. Izolowanie piperyny z pieprzu czarnego</li> <li>6. Izolowanie fosfolipidów z żółtka jaja kurzego</li> <li>7. Wydzielanie kofeiny z herbaty</li> <li>8. Rozdział barwników z materiału roślinnego</li> <li>9. Izolowanie teobrominy z kakao</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### **Wymagania wstępne**

chemia ogólna, nieorganiczna i organiczna



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Fizjologia żywienia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L2B.5df0eb8db7abe.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z procesami fizjologicznego organizmu człowieka - funkcjonowaniem układu pokarmowego. Współdziałanie i regulacja procesów fizjologicznych - układ nerwowy i hormonalny. Przystosowanie organizmu człowieka do środowiska życia.
C2	Przekazanie wiedzy na temat praw, zjawisk i mechanizmów funkcjonowania ustroju w warunkach prawidłowych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	NŻD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W4	wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	NŻD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody, dietoterapie i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P6S_UW02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą	NŻD_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŻD_P6S_UU11	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŻD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	przestrzegania zasad szeroko pojętej etyki zawodowej	NŻD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20
Udział w egzaminie	2

Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 79	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulacja czynności fizjologicznych</li> <li>2. Fizjologia receptorów. Układ nerwowy i narządy zmysłów</li> <li>3. Układ trawienny. Budowa układu pokarmowego</li> <li>4. Mechanizmy żucia i połykania. Rola śliny</li> <li>5. Układ trawienny. Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej i przełyku</li> <li>6. Układ trawienny. Mechanizmy trawienia i wchłaniania w żołądku</li> <li>7. Układ trawienny. Procesy trawienne zachodzące w jelicie cienkim i grubym</li> <li>8. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego</li> <li>9. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania węglowodanów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego</li> <li>10. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego</li> <li>11. Funkcja wątroby. Zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza czynność trzustki i ich wzajemna interakcja</li> <li>12. Wydzielanie wewnętrzne</li> <li>13. Rola fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. Mechanizm defekacji.</li> <li>14. Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu</li> <li>15. Fizjologia układu dokrewnego</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ćwiczenia organizacyjne. Badanie reakcji odruchowych (rozciąganie, odruchy obronne)</li> <li>2. Fizjologia narządów zmysłów. Czucie skórne. Czucie smaku i węchu. Zmysł słuchu. Zmysł wzroku</li> <li>3. Przemiana materii i energii. Pojęcie przemiany materii i energii. Wpływ wybranych czynników na natężenie procesów metabolicznych</li> <li>4. Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej. Określenie aktywności amylazy ślinowej</li> <li>5. Procesy trawienne zachodzące w żołądku. Wpływ formy substratu i odczynu środowiska na aktywność enzymów trawiennych</li> <li>6. Procesy trawienne zachodzące w jelicie. Enzymatyczna hydroliza tłuszczu</li> <li>7. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Zawartość i rozmieszczenie wody w ustroju. Skład elektrolitowy płynów ustrojowych</li> <li>8. Adaptacja do zmiennych warunków środowiska naturalnego. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, ćwiczenia laboratoryjne

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

### Wymagania wstępne

biochemia, analiza żywności, chemia żywności, podstawy anatomii człowieka





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Biochemia

### Karta opisu przedmiotu

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ce0ff25
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 9
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z biochemii. Program wykładów obejmuje: strukturę i funkcję podstawowych makrocząsteczek komórkowych, mechanizmy i kinetykę działania enzymów, koenzymów, rolę i funkcję witamin w przemianie materii, przemiany i szlaki metaboliczne białek, węglowodanów i tłuszczów w warunkach fizjologicznych, przebieg, lokalizację oraz regulację metabolizmu i procesów trawiennych u człowieka. Celem laboratoriów jest zapoznanie studentów z podstawową aparaturą i oznaczeniami stosowanymi w pracowni biochemicznej.
----	--

#### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	pojęcia biochemiczne - w stopniu zaawansowanym opisuje aminokwasy, białka, węglowodany, lipidy i kwasy nukleinowe	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	kinetykę działania enzymów, koenzymów i witamin, w stopniu zaawansowanym rozumie rolę witamin w organizmie	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	przemiany związków chemicznych w warunkach fizjologicznych oraz w stopniu zaawansowanym potrafi objaśnić główne tory metabolizmu: cukrów, białek i lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów oraz potrafi wytłumaczyć integrację i hierarchię procesów komórkowych	NŹD6_P6S_WG01, NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	obsługiwać podstawowy sprzęt i urządzenia wykorzystywane w laboratoriach biochemicznych	NŹD_P6S_UW01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	przeprowadzić podstawowe reakcje biochemiczne, dobrać warunki reakcji enzymatycznej, oznaczyć aktywność enzymów, obliczyć stężenie cukrów, białek, kwasów nukleinowych w różnych próbach	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	wskazać czynniki szkodliwe i potrafi bezpiecznie korzystać z wyposażenia laboratorium biochemicznego i odczynników	NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biochemii	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	Przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny pracy, stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30

Ćwiczenia laboratoryjne	45	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	16	
Przygotowanie prezentacji/referatu	8	
Udział w egzaminie	4	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	75	
Przygotowanie do ćwiczeń	24	
Przygotowanie raportu	24	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 230	<b>ECTS</b> 9
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 83	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 69	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Struktura i funkcja makrocząsteczek komórkowych: aminokwasów, białek, węglowodanów, lipidów, kwasów tłuszczowych. Charakterystyka, mechanizm i kinetyka działania enzymów. Enzymy trawienne. Koenzymy. Witaminy rozpuszczalne w wodzie, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Rola i funkcja witamin w przemianie materii. Podstawowe szlaki metaboliczne, ich przebieg oraz lokalizacja. Regulacja metabolizmu i procesów trawiennych u człowieka. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. Integracja procesów komórkowych.	Wykład

2.	1.Wstęp, ćwiczenia rachunkowe. 2.Właściwości aminokwasów i białek. 3.Ilościowe oznaczanie białek. Metoda Lowry'ego. 4.Roztwory buforowe. 5.Oznaczenie cukrów redukujących za pomocą DNS i metodą Nelsona 6.Kwasy nukleinowe. 7.Właściwości enzymów. Ureaza 8.Oznaczenie aktywności $\alpha$ -amylazy. 9.Dehydrogenaza L(+) mleczanowa z drożdży. 10.Aminotransferaza asparaginianowa (GOT). 11.Ćwiczenie teoretyczne - prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu biochemii. 12.Zaliczenie ćwiczeń	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Kolokwium	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna, chemia organiczna



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Komunikacja interpersonalna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5df0eb50d16f3.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z zagadnieniami komunikowania się, zarówno werbalnego (słownego), jak i niewerbalnego (gesty, mimika, brzmienie głosu itd.);
C2	Uczenie zasad skutecznego porozumiewania się, uwrażliwianie na bariery w relacjach, omawianie specyfiki komunikowania się w Internecie.
C3	Pokazanie, jaką rolę odgrywa komunikowanie w autoprezentacji i wystąpieniach publicznych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Pojęcie komunikacji interpersonalnej. Wpływ percepcji na proces komunikowania się. Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowej w interakcji. Zasady skutecznej komunikacji. Bariery w komunikowaniu. Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne. Komunikowanie w Internecie. Rola komunikowania w autoprezentacji. Wystąpienia publiczne. Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania. Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej. Zasady komunikacji w grupie. Debata – podstawy erystyki. Komunikacja międzykulturowa. Repetytorium.	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%

### **Wymagania wstępne**

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Praktyka technologiczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ce6f23e
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Praktyka: 80	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka technologiczna ma istotne znaczenie w zapoznaniu się z: wyposażeniem zakładów żywienia zbiorowego lub/i związanych z przemysłem spożywczym, schematami procesów technologicznych z opisem od surowca do produktu gotowego.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej; zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności; podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK13	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski; wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą; porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	80	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Celem odbycia praktyki technologicznej jest ogólne zapoznanie się z funkcjonowaniem zakładów przemysłu spożywczego oraz zakładów żywienia zbiorowego. Zagadnienia podejmowane w trakcie realizacji praktyki to także opracowanie dokumentacji schematów technologicznych, opisów procesów produkcyjnych, poznanie organizacji żywienia w danym typie zakładu żywienia zbiorowego. Dodatkowo należy uwzględnić zapoznanie studenta z rodzajem udzielanych porad żywieniowo - dietetycznych, opracowania receptur ilościowych i jakościowych przygotowywanych dań.	Praktyka

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język angielski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.LEJO.1578905468.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka angielskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NŹD_ P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### **Dodatkowy opis**

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM A1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### **POZIOM A2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### **POZIOM B1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe

sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język francuski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cd41108
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka francuskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NŹD_P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia



Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOK) :

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język chiński Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.LEJO.1578906208.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka chińskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NŹD_P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z

umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cd7b17d
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka hiszpańskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NŹD_P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia



Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie

tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wyrażać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Adequate level of language is required

Group level	Min. level
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język rosyjski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cd936e0
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Cele Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka rosyjskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NŹD_ P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Ćwiczenia e-learning Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Informacje dodatkowe

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

## POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się.

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## Wymagania wstępne

Wymagania wstępne.

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.LEJO.5e26dc13d9240.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka niemieckiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NŹD_ P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia



Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język włoski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.LEJO.1578906826.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka włoskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu.	NŹD_P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie materiały e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko, z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Prawo w ochronie zdrowia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L2B.5df0eb8dc846a.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi prawami zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_ P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	NŹD_ P6S_UO10	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je, uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŹD_ P6S_UK09	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŹD_ P6S_UU11	Udział w dyskusji
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŹD_ P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŹD_ P6S_KO05	Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	2	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	3	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2



<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	1. Prawo medyczne w systemie prawa 2. Źródła i struktura prawa ochrony zdrowia w Polsce 3. Działalność zdrowotna oraz podmioty prowadzące działalność zdrowotną 4. Błąd medyczny i zdarzenia niepożądane 5. Modele finansowania świadczeń opieki zdrowotnej 6. Ubezpieczenia zdrowotne 7. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych 8. Odpowiedzialność prawna w ochronie zdrowia	Wykład
2.	1. Prawo, a zdrowie publiczne w Polsce 2. Prawa pacjenta. rzecznik praw pacjenta 3. Główne zasady ubezpieczania w Narodowym funduszu Zdrowia 4. refundowane i nierefundowane świadczenia medyczne w Polsce 5. Prawne aspekty reklamy farmaceutycznej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Burza mózgów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	50.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ce29dc6
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu budowy i zasad działania maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego.
C2	Zdobycie umiejętności doboru maszyn i urządzeń niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia procesu produkcyjnego w zależności od rodzaju obróbki technologicznej i rodzaju stosowanych surowców.
C3	Zdobycie umiejętności obsługi różnego rodzaju profesjonalnych urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	typy zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju i zakresu oferowanych usług i wyposażenia technicznego	NŻD6_P6S_WG06, NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa
W2	budowę i zasady prawidłowej eksploatacji narzędzi, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji i przetwarzania żywności	NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa
W3	zasady doboru maszyn i urządzeń w zależności od prowadzonych w zakładzie gastronomicznym procesów produkcyjnych mających na celu przetwarzanie i utrwalanie żywności	NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	pracować samodzielnie przy obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji	NŻD_P6S_UO10, NŻD_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	zaplanować etapowe czynności niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego przebiegu procesu produkcji	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	dobrać odpowiednią metodę obróbki technologicznej oraz wymagany sprzęt w zależności od rodzaju przetwarzanego surowca; pracować w grupie przy obsłudze urządzeń gastronomicznych; posiada świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia się w zakresie wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego	NŻD_P6S_UO10, NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i kontaktów ze specjalistami z branży wyposażenia zakładów gastronomicznych; czytania literatury branżowej	NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KK02, NŻD_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy i kontaktów ze specjalistami z branży wyposażenia zakładów gastronomicznych; czytania literatury branżowej	NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 54	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 33	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Podstawowe procesy technologiczne w gastronomii i rodzaje zakładów gastronomicznych - 1 h</p> <p>Materiały stosowane w wyposażeniu i urządzeniach w zakładach gastronomicznych. - 1 h</p> <p>Techniczne podstawy wyposażenia w gastronomii - napędy, podstawowe części i zespoły maszyn. - 1h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i mechanicznej żywności. - 1 h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki chłodniczej żywności - 1 h</p> <p>Urządzenia do przygotowania i ekspedycji napojów - 1 h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności - urządzenia do gotowania - 1h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności - urządzenia do smażenia i pieczenia - 1h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w dużych zakładach gastronomicznych - piece wielofunkcyjne urządzenia blokowe i tunele wielofunkcyjne - 1 h</p> <p>Mechanizacja transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych - 1 h</p> <p>Maszyny urządzenia do zmywania naczyń i utrzymania czystości - 1 h</p> <p>Instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne oraz wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 1 h</p> <p>Stanowiska sprzedażowe (POS) i inne elementy wyposażenia działów usługowo-handlowych w gastronomii - 1 h</p> <p>Zasady doboru właściwych maszyn i urządzeń do procesów technologicznych - 1 h</p> <p>Zaliczenie -1 h</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń (1h).</p> <p>Ćwiczenie 2. Urządzenia do obróbki wstępnej surowców i półproduktów - rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h).</p> <p>Ćwiczenie 3. Urządzenia do obróbki cieplnej surowców i półproduktów (pieczenie, zapiekanie) - rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h).</p> <p>Ćwiczenie 4. Urządzenia do obróbki cieplnej surowców i półproduktów (smażenie, grillowanie) - rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h).</p> <p>Ćwiczenie 5. Urządzenia wykorzystywane do produkcji ciast i deserów (spulchnianie, ucieranie, wyrabianie) - rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h).</p> <p>Ćwiczenie 6. Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (2h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Analiza przypadków, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Praca dyplomowa	60.00%

**Dodatkowy opis**

Ćwiczenia realizowane w blokach 1 x1h, 4x3h, 1x2h

**Wymagania wstępne**

brak



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Mechanizacja produkcji w gastronomii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L2B.5df0eb8deb0d2.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych, materiały konstrukcyjnych, napędów, podstawowe części i zespołów różnych maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii oraz dokumentacji techniczno-ruchowej maszyn i aparatów do obróbki mechanicznej i cieplnej w gastronomii.
C2	Poznanie zasad bezpiecznego i ergonomicznego użytkowania maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych.
C3	Nabywanie umiejętności obsługi różnych rodzajów maszyn i urządzeń gastronomicznych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	sprzęty odpowiednie do prowadzenia procesów jednostkowych w technologii gastronomii; maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw, ich elementy, zasadę działania zastosowanie i użytkowanie zgodnie z przepisami BHP.	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W2	zasady działania maszyn i urządzeń. Identyfikuje przeznaczenie maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i potrafi opisać podstawowe parametry ich eksploatacji.	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	zasady doboru wyposażenia technologicznego odpowiedniego do wielkości i profilu zakładu gastronomicznego; podstawowe wymagania dla instalacji elektrycznych, wodno-kanalizacyjnych i wentylacyjnych w zakładach gastronomicznych i zna zasady doboru dobrać ich parametrów do użytkowanych urządzeń.	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12, NŹD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	odnaleźć w dokumentacji technicznej urządzeń podstawowe parametry techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i na ich podstawie dobierać maszyny do prowadzonych procesów	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
U2	wyznaczać podstawowe parametry techniczne instalacji elektrycznych, wodno-kanalizacyjnych i wentylacyjnych dostosowane do użytkowanych sprzętów.	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
U3	samodzielnie lub w zespole obsługiwać wybrane maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw w sposób zgodny z zasadami BHP	NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy i umiejętności dotyczących obsługi urządzeń z zachowaniem bezpieczeństwa i ergonomii pracy oraz bezpieczeństwa żywności;	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	przedsiębiorczego rozwiązywania problemów dotyczących wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych; kreatywnego wykonywania zadań praktycznych; kontaktów ze specjalistami ds. wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Przygotowanie do zajęć	15
Udział w egzaminie	1
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8
Ćwiczenia laboratoryjne	15



<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 54	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 31	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materiały konstrukcyjne stosowane w wyposażeniu i urządzeniach w zakładach gastronomicznych. - 1 h</li> <li>2. Techniczne podstawy wyposażenia w gastronomii - napędy, podstawowe części i zespoły maszyn. - 1h</li> <li>3. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i mechanicznej żywności. - 1 h</li> <li>4. Maszyny i urządzenia do obróbki chłodniczej żywności - 1 h</li> <li>5. Urządzenia do przygotowania i ekspedycji napojów - 1 h</li> <li>6. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności - urządzenia do gotowania - 1h</li> <li>7. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności - urządzenia do smażenia i pieczenia - 1h</li> <li>8. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej - piece wielofunkcyjne - 1</li> <li>9. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w dużych zakładach gastronomicznych - urządzenia blokowe i tunele wielofunkcyjne - 1 h</li> <li>10. Mechanizacja transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych - 1 h</li> <li>11. Maszyny urządzenia do zmywania naczyń i utrzymania czystości - 1 h</li> <li>12. Instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne oraz wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 1 h</li> <li>13. Stanowiska sprzedażowe (POS) i inne elementy wyposażenia działów usługowo-handlowych w gastronomii - 1 h</li> <li>14. Zasady doboru właściwych maszyn i urządzeń do procesów technologicznych - 1 h</li> <li>15. Zaliczenie -1 h</li> </ol>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parametry techniczne urządzeń do obróbki mechanicznej żywności cz. 1. - 3h</li> <li>2. Parametry techniczne urządzeń do obróbki mechanicznej żywności cz. 2 -3 h</li> <li>3. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – urządzenia do gotowania. - 3h</li> <li>4. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – urządzenia do smażenia i pieczenia - 3h</li> <li>5. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej – piece, piece konwekcyjne i piece wielofunkcyjne - 3 h</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Dodatkowy opis

Ćwiczenia realizowane w blokach 5x3h

## Wymagania wstępne

matematyka



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Mikrobiologia ogólna i żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L4B.5dc013bed9cd6.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z najważniejszymi grupami mikroorganizmów, które zasiedlają środowisko naturalne i produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
C2	Celem jest zapoznanie studentów z rolą mikroorganizmów w czasie produkcji, przechowywania i utrwalania żywności.
C3	Zapoznanie studentów z zagadnieniami zatruc pokarmowych pochodzenia mikrobiologicznego.
C4	Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom poznania podstawowych metod wykorzystywanych w pracy mikrobiologicznej.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Student potrafi opisać zjawiska wzrostu mikroorganizmów i określa podstawowe parametry wzrostu.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	Student zna rolę drobnoustrojów w świecie organizmów żywych.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W3	Student potrafi scharakteryzować główne grupy mikroorganizmów korzystne i szkodliwe żywności	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi posługiwać się sprzętem mikrobiologicznym w laboratorium. Zna zasady bezpiecznej pracy z mikroorganizmami	NŻD_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
U2	Student nauczył się podstawowych metod oceny mikrobiologicznej żywności.	NŻD_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
U3	Student potrafi analizować obecność mikroorganizmów saprofitycznych i patogenicznych w żywności.	NŻD_P6S_UW04	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do współpracy w czasie realizacji zadań zespołu	NŻD_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
K2	Student potrafi analizować obecność mikroorganizmów saprofitycznych i patogenicznych w żywności.	NŻD_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	90
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24

Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 196	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 77	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii.</li> <li>2. Skład chemiczny drobnoustrojów i ich wymagania pokarmowe.</li> <li>3. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje.</li> <li>4. Interakcje pomiędzy drobnoustrojami.</li> <li>5. Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży. Podstawy taksonomii.</li> <li>6. Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni). Podstawy taksonomii.</li> <li>7. Charakterystyka bakterii - morfologia i fizjologia.</li> <li>8. Metabolizm drobnoustrojów.</li> <li>9. Charakterystyka promieniowców, wirusów i bakteriofagów.</li> <li>10. Wzrost drobnoustrojów- krzywa wzrostu i podstawowe systemy hodowlane.</li> <li>11. Mikroorganizmy, a środowisko naturalne - woda, powietrze, gleba.</li> <li>12. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych, zwierzęcych i owoców morza.</li> <li>13. Bakterie fermentacji mlekowej, bakterie probiotyczne - charakterystyka.</li> <li>14. Zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze w żywności.</li> <li>15. Chemiczne i biologiczne metody utrwalania żywności.</li> <li>16. Wykorzystanie mikroorganizmów do produkcji żywności.</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.</li> <li>2. Pożywki do hodowli drobnoustrojów.</li> <li>3. Hodowle drobnoustrojów, techniki posiewania, otrzymywanie czystych kultur.</li> <li>4. Pomiary liczby komórek w środowisku.</li> <li>5. Bakterie właściwe i promieniowce.</li> <li>6. Przetrwaliwanie bakterii.</li> <li>7. Identyfikacja bakterii.</li> <li>8. Drożdże.</li> <li>9. Grzyby strzępkowe (mikroskopowe).</li> <li>10. Mikroflora powietrza, powierzchni oraz wody.</li> <li>11. Mikroflora gleby.</li> <li>12. Wzajemne stosunki między drobnoustrojami.</li> <li>13. Analiza mikrobiologiczna mleka i produktów mlecznych.</li> <li>14. Fermentacja mlekowa.</li> <li>15. Fermentacje spontaniczne - masłowa, alkoholowa i octowa.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne	40.00%

### Wymagania wstępne

biologia, biochemia



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Technologia przetwórstwa surowców roślinnych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ce9a8c0
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznanie się z technologiami przetwórstwa surowców roślinnych. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące wybranych kierunków przetwarzania surowców roślinnych, zbóż, owoców i warzyw, oraz stosowanych maszyn i urządzeń. Celem laboratoriów jest: zapoznanie studentów z pracą i wyposażeniem laboratoriów chemiczno-technologicznych, umiejętność oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego, doboru procesów technologicznych, maszyn i urządzeń w przetwarzaniu wybranych surowców roślinnych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym. Wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji.	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi analizować i interpretować zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych. Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie.	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UU11, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów i ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności.	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie do ćwiczeń	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 126	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut



## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1: Wiadomości wstępne o przedmiocie. Ziemniak jako surowiec w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków. Omówienie sposobu i warunków przechowywania ziemniaków w przemyśle spożywczym.</p> <p>Wykład 2: Smażone produkty ziemniaczane. Omówienie etapów produkcji czipsów i frytek, warunków procesu oraz stosowanych maszyn i urządzeń.</p> <p>Wykład 3: Produkcja granulatu i kostki ziemniaczanej. Etapy przetwarzania. Stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 4: Produkcji cukru z buraków cukrowych. Omówienie etapów przetwarzania, stosowanych maszyny i urządzeń.</p> <p>Wykład 5: Produkcja skrobi. Surowiec. Technologia. Stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 6: Produkcja i wykorzystanie ziarna zbóż. Wartość technologiczna ziarna.</p> <p>Wykład 7: Technologia przerobu ziarna na różne asortymenty mąki</p> <p>Wykład 8: Technologia kaszarstwa i zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych</p> <p>Wykład 9: Produkcja wyrobów makaronowych</p> <p>Wykład 10: Produkty piekarskie – wymagania surowcowe, wytwarzanie ciasta i wypiek różnych asortymentów</p> <p>Wykład 11: 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.</p> <p>Wykład 12: Surowce pomocnicze i dodatki w przemyśle owocowo-warzywnym. Otrzymywanie półproduktów. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych. Metody utrwalania owoców i warzyw.</p> <p>Wykład 13: Czynności wstępne przy przetwarzaniu owoców i warzyw. Produkcja soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw. Zagęszczone soki owocowe i warzywne. Produkcja koncentratu pomidorowego. Susze owocowe, warzywne i grzybowe jako produkty żywnościowe.</p> <p>Wykład 14: Technologia produkcji mrożonek, kiszzonek, 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.</p> <p>Wykład 15: Koncentraty spożywcze – definicja i klasyfikacja. Trwałość i wartość odżywcza koncentratów spożywczych. Surowce w produkcji koncentratów. Metody otrzymywania koncentratów.</p>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenie 1. Ocena jakości korzeni buraka cukrowego i jakości melasu.</p> <p>Ćwiczenie 2. Analiza ziemniaka, jako surowca w przetwórstwie spożywczym.</p> <p>Ćwiczenie 3. Technologia produkcji wyrobów smażonych z ziemniaka. Określenie wpływu temperatury procesów termicznych na jakość produktów.</p> <p>Ćwiczenie 4. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych.</p> <p>Kolokwium (zaliczanie I części ćwiczeń)</p> <p>Ćwiczenie 6. Ocena wartości przemiałowej ziarna metodami pośrednimi i za pomocą przemiału laboratoryjnego</p> <p>Ćwiczenie 7. Ocena wartości technologicznej mąki</p> <p>Ćwiczenie 8. Ocena właściwości mąki za pomocą metod instrumentalnych</p> <p>Ćwiczenie 9. Produkcja makaronu – wpływ parametrów tłoczenia na jego jakość</p> <p>Ćwiczenie 10. Wypiek pieczywa –wpływ metody wytwarzania ciasta na jego jakość.</p> <p>Ćwiczenie 9. Trwałość barwy owoców i warzyw.</p> <p>Ćwiczenie 10. Technologia apertyzacji. Wpływ wybranych operacji i zabiegów technologicznych na jakość produktów.</p> <p>Ćwiczenie 11. Technologia soków warzywnych. Ocena wpływu maceracji enzymatycznej i homogenizacji na konsystencję soków przecierowych.</p> <p>Ćwiczenie 12. Technologia koncentratów z pulp i przecierów.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Chemia żywności, Biochemia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Surowce roślinne w produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ceb043d
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznanie się z surowcami i technologiami stosowanymi w przetwórstwie wybranych surowców roślinnych. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego, kierunków przetwarzania warzyw, owoców, zbóż, stosowanych technologii, maszyn i urządzeń. Celem laboratoriów jest: zapoznanie studentów z pracą i wyposażeniem laboratoriów chemiczno-technologicznych, poznanie przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, oraz etapów technologii przetwarzania surowców roślinnych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu technologii przetwórstwa roślinnego, zna i opisuje kierunki przetwarzania surowców roślinnych, odtwarza proces produkcji wybranych produktów pochodzenia roślinnego, zna podstawowe maszyny i urządzenia oraz ich zastosowanie wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, umie użyć odpowiednią terminologię i określenia dotyczące stosowanych surowców i zabiegów technologicznych	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi analizować zjawiska zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych Wykonuje podstawowe analizy fizykochemiczne oraz umie dokonać oceny sensorycznej surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego Potrafi analizować proces technologiczny przetwarzania ziemniaków, owoców, warzyw i zbóż, potrafi wskazać zagrożenia i krytyczne punkty kontrolne w procesie	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UU11, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów i ma świadomość postępu w technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego, ma świadomość potrzeby stałego podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu. Student potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	30	
Konsultacje	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	3	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 126	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1: Wiadomości wstępne o przedmiocie. Wykorzystanie ziemniaków w przetwórstwie spożywczym, omówienie jego wartości żywieniowej oraz czynników wpływających na jego jakość. Przedstawienie wymagań stawianych ziemniakom kierowanym do konsumpcji i przetwórstwa spożywczego, omówienie kierunków przetwarzania ziemniaków.</p> <p>Wykład 2: Wymagania stawiane ziemniakom kierowanym do produkcji wyrobów smażonych, tj. frytki i chipsy. Omówienie etapów produkcji chipsów i frytek, warunków procesu oraz stosowanych maszyn i urządzeń.</p> <p>Wykład 3: Wymagania stawiane ziemniakom kierowanym do produkcji suszy, wskazanie różnic w zależności od kierunku ich przetwarzania. Produkcja granulatu ziemniaczanego i kostki. Omówienie etapów technologicznych, wykorzystywanych maszyn i urządzeń.</p> <p>Wykład 4: Jakość buraka cukrowego, etapy otrzymywania cukru, warunki procesu, maszyny i urządzeń.</p> <p>Wykład 5: Ziemniak jako surowiec do produkcji skrobi (jego jakość, wymagania). Technologia otrzymywania skrobi, stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 6: Znaczenie gospodarcze zbóż. Charakterystyka roślin zbożowych.</p> <p>Wykład 7: Budowa i skład chemiczny ziarna i związane z tym kierunki jego przetwarzania.</p> <p>Wykład 8: Produkcja różnych asortymentów mąk i kasz.</p> <p>Wykład 9: Produkcja makaronów i zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych.</p> <p>Wykład 10: Technologia piekarstwa – metody wytwarzania ciasta i wypieku pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego i specjalnego.</p> <p>Wykład 11: Produkcja surowców roślinnych w kraju i na świecie. Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego i ich skład chemiczny: owoce, warzywa, grzyby.</p> <p>Wykład 12: Surowce podstawowe i pomocnicze oraz dodatki stosowane w przemyśle owocowo-warzywnym. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych. Metody utrwalania owoców, warzyw i grzybów.</p> <p>Wykład 13: Owoce i warzywa w produkcji soków, nektarów, napojów i koncentratów. Surowce w produkcji mrożonek, kiszonek, konserw i marynat.</p> <p>Wykład 14 Produkcja win, miodów pitnych i pochodnych wina. Jakość i wartość odżywcza zagęszczonych i wysyconych cukrem produktów typu dżemy, marmolady i powidła. Owoce i warzywa mało przetworzone.</p> <p>Wykład 15: Susze owocowe, warzywne i grzybowe jako produkty żywnościowe. Surowce w produkcji koncentratów. Metody otrzymywania koncentratów. Inne produkty owocowe</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>Ćwiczenie 1. Jakość korzeni buraka cukrowego, wybrane analizy oceny jakości korzeni buraka, ocena jakości melasu.</p> <p>Ćwiczenie 2. Ocena jakości ziemniaków jako surowca kierowanego do konsumpcji bezpośredniej i przetwórstwa spożywczego, analiza składu chemicznego.</p> <p>Ćwiczenie 3. Ocena jakości produktów smażonych z ziemniaka. Etapy otrzymywania frytek i czipsów.</p> <p>Ćwiczenie 4. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych.</p> <p>Ćwiczenie 5. Ziarno zbóż i jego jakość. Ocena właściwości przemiałowych ziarna</p> <p>Ćwiczenie 6. Ocena jakości mąki pszennej na podstawie ilości i jakości glutenu oraz wskaźnika sedymentacyjnego</p> <p>Ćwiczenie 7. Określenie właściwości kompleksu amylazowo - skrobiowego mąki za pomocą amylografu i liczby opadania.</p> <p>Ćwiczenie 8. Wypiek i ocena pieczywa.</p> <p>Ćwiczenie 9. Wpływ czynników fizyko-chemicznych na właściwości i przemiany barwników owoców i warzyw</p> <p>Ćwiczenie 10. Jabłka jako surowiec w produkcji konserw apertyzowanych.</p> <p>Ćwiczenie 11. Wykorzystanie surowców warzywnych w produkcji soków.</p> <p>Ćwiczenie 12. Wykorzystanie owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych w produkcji koncentratów z pulp i przecierów owocowych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

## Wymagania wstępne

chemia żywności, biochemia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L4B.5df0eb519ceb4.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Założeniem kursu jest przekazanie studentom wiedzy z zakresu przetwarzania surowców zwierzęcych. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z podstawowymi operacjami technologicznymi w przetwórstwie mięsa, jaj, mleka i surowców pochodnych oraz zagospodarowania surowców odpadowych powstających w czasie przetwarzania. Celem ćwiczeń laboratoryjnych jest umożliwienie studentom nabycia umiejętności praktycznych w zakresie całościowych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, ryb i jaj.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	Student po ukończeniu kursu: ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych	NŹD6_ P6S_WG08	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	wykazuje znajomość przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich wytworzonych	NŹD6_ P6S_WG06, NŹD6_ P6S_WG07	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego	NŹD_ P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonuje sensoryczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne i toksykologiczne analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego	NŹD_ P6S_UW02, NŹD_ P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	NŹD_ P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NŹD_ P6S_KK02, NŹD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Konsultacje	6	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie raportu	15	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 148	<b>ECTS</b> 5

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 68	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Wykład 1 Surowiec drobiarski, mięsny i jajczarski, przygotowanie do przetwórstwa, obrotu i transportu.</p> <p>Wykład 2 Technologia uboju drobiu grzebiącego i wodnego</p> <p>Wykład 3 Technologia uboju dużych zwierząt rzeźnych</p> <p>Wykład 4 Technologia utrwalania surowców rzeźnych metodami fizycznymi (chłodzenie, zamrażanie)</p> <p>Wykład 5 Technologia utrwalania surowców rzeźnych metodami chemicznymi i biologicznymi (peklowanie, wędzenie, fermentacja)</p> <p>Wykład 6 Zarys technologii produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych (kiełbasy i wędliny podrobowe)</p> <p>Wykład 7 Zarys technologii produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych (wędzonki i wędliny surowe długo dojrzewające)</p> <p>Wykład 8 Technologie innowacyjne w przetwarzaniu surowców pochodzenia zwierzęcego (żywność wygodna)</p> <p>Wykład 9 Technologia przetwarzania surowca jajczarskiego</p> <p>Wykład 10 Technologia produkcji mleka spożywczego. Wykorzystanie technik membranowych w mleczarstwie</p> <p>Wykład 11 Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych</p> <p>Wykład 12 Technologia produkcji wyrobów wysokotłuszczowych z mleka</p> <p>Wykład 13 Technologia produkcji serów</p> <p>Wykład 14 Technologia produkcji koncentratów mlecznych</p> <p>Wykład 15 Technologia zagospodarowania surowców ubocznych przetwórstwa mięsa, mleka i jaj</p>	Wykład

2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Ćwiczenie 1 Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych elementów wyrębowych tusz zwierząt rzeźnych</p> <p>Ćwiczenie 2 Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych mięsa białego i czerwonego</p> <p>Ćwiczenie 3 Technologia peklowania i marynowania mięsa</p> <p>Ćwiczenie 4 Obróbka termiczna i jej wpływ na cechy fizykochemiczne, funkcjonalne i organoleptyczne mięsa</p> <p>Ćwiczenie 5 Ocena właściwości funkcjonalnych białek zwierzęcych</p> <p>Ćwiczenie 6 Technologia produkcji wysokowydajnych wyrobów mięsnych</p> <p>Ćwiczenie 7 Technologia produkcji wybranych wędlin podrobowych</p> <p>Ćwiczenie 8 Przetwory mięsne typu żywności wygodnej</p> <p>Ćwiczenie 9 Technologia przetwórstwa ryb</p> <p>Ćwiczenie 10 Technologia majonezów i dressingów</p> <p>Ćwiczenie 11 Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim</p> <p>Ćwiczenie 12 Badanie podstawowego składu chemicznego mleka</p> <p>Ćwiczenie 13 Wydzielanie i charakterystyka tłuszczu mlecznego</p> <p>Ćwiczenie 14 Wydzielanie białek mleka</p> <p>Ćwiczenie 15 Produkcja serka ziarnistego</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Podstawy produkcji zwierzęcej, chemia, biochemia i mikrobiologia żywności, aparatura i maszynoznawstwo



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29ced3455
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W trakcie realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę z zakresu operacji jednostkowych stosowanych w przetwórstwie surowców zwierzęcych. Wykłady zawierają opisy podstawowych operacji jednostkowych niezbędnych do przetwarzania mięsa, jaj, mleka i surowców pochodnych, w celu ich konserwacji lub wytworzenia wyrobów gotowych. Ćwiczenia laboratoryjne dają studentom możliwość nabycia umiejętności praktycznych w zakresie operacji jednostkowych w przetwarzaniu surowców zwierzęcych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student po ukończeniu kursu: ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych	NŹD6_ P6S_WG08	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	wykazuje znajomość przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich wytworzonych, zna operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwarzania	NŹD6_ P6S_WG06, NŹD6_ P6S_WG07	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego	NŹD_ P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	porozumiewa się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności	NŹD_ P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	współdziała i pracuje w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	NŹD_ P6S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Potrafi dokonywać krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięga opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NŹD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Konsultacje	4
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do zajęć	14
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	35
Przygotowanie do ćwiczeń	14

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 129	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Wykład 1 Surowiec drobiarski oraz mięsny, przygotowanie do przetwórstwa, obrotu i transportu.</p> <p>Wykład 2 Operacje jednostkowe na linii uboju drobiu grzebiącego i wodnego</p> <p>Wykład 3 Operacje jednostkowe na linii uboju dużych zwierząt rzeźnych</p> <p>Wykład 4 Operacje jednostkowe w procesach chłodzenia i zamrażania mięsa i ryb</p> <p>Wykład 5 Peklowanie, wędzenie, fermentacja i marynowanie mięsa i ryb</p> <p>Wykład 6 Operacje jednostkowe w produkcji wysoko przetworzonych wyrobów mięsnych</p> <p>Wykład 7 Operacje jednostkowe w produkcji wysoko gatunkowych wyrobów mięsnych</p> <p>Wykład 8 Operacje jednostkowe w ciągu technologicznym innowacyjnych wyrobów mięsnych</p> <p>Wykład 9 Operacje jednostkowe w przetwarzaniu surowca jajczarskiego</p> <p>Wykład 10 Operacje jednostkowe w przetwarzaniu mleka.</p> <p>Wykład 11 Operacje jednostkowe w produkcji mlecznych napojów fermentowanych</p> <p>Wykład 12 Operacje jednostkowe w produkcji wyrobów wysokotłuszczowych z mleka</p> <p>Wykład 13 Operacje jednostkowe w produkcji serów podpuszczkowych i kwasowych</p> <p>Wykład 14 Operacje jednostkowe w produkcji koncentratów mlecznych</p> <p>Wykład 15 Operacje jednostkowe w zagospodarowania surowców ubocznych przetwórstwa mięsa, mleka i jaj</p>	Wykład

	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Ćwiczenie 1 Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych elementów wyrębowych tusz zwierząt rzeźnych</p> <p>Ćwiczenie 2 Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych mięsa białego i czerwonego</p> <p>Ćwiczenie 3 Operacje peklowania i marynowania mięsa</p> <p>Ćwiczenie 4 Operacje obróbki termicznej i jej wpływ na jakość mięsa</p> <p>Ćwiczenie 5 Operacje jednostkowe wydzielania białek mięsa</p> <p>Ćwiczenie 6 Operacje jednostkowe w produkcji wysokowydajnych wyrobów mięsnych</p>	
2.	<p>Ćwiczenie 7 Operacje jednostkowe w produkcji wybranych wędlin podrobowych</p> <p>Ćwiczenie 8 Operacje jednostkowe w produkcji żywności wygodnej</p> <p>Ćwiczenie 9 Operacje jednostkowe w przetwórstwie ryb</p> <p>Ćwiczenie 10 Operacje jednostkowe w produkcji majonezów i dressingów</p> <p>Ćwiczenie 11 Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim</p> <p>Ćwiczenie 12 Badanie podstawowego składu chemicznego mleka</p> <p>Ćwiczenie 13 Operacje jednostkowe wydzielania tłuszczu mlecznego</p> <p>Ćwiczenie 14 Operacje jednostkowe wydzielania białek mleka</p> <p>Ćwiczenie 15 Operacje jednostkowe w produkcji serka ziarnistego</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Podstawy produkcji zwierzęcej, chemia, biochemia i mikrobiologia żywności, aparatura i maszynoznawstwo



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Ekologia i ochrona środowiska Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cee715b
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami ekologii i ochrony środowiska.
C2	Uświadomienie słuchaczom problemu powstania odpadów i ich zagospodarowania
C3	Student poznaje wpływ funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego na stan środowiska i sposoby zapobiegania negatywnego oddziaływania na to środowisko.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	Student zna i rozumie problemy związane z zagrożeniem środowiska wynikającym z rozwoju cywilizacji	NŹD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne
W2	Student zna i rozumie wpływ zanieczyszczeń środowiska na jakość surowców wykorzystywanych do produkcji żywności, potrafi opisać ich wpływ na zdrowie człowieka, zwierząt, roślin i bezpieczeństwo żywności.	NŹD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wyszukiwać, oceniać, opracować i zaprezentować materiały dotyczące źródeł zanieczyszczenia środowiska i ich wpływu na zdrowie człowieka, potrafi ocenić stan środowiska oraz bezpieczeństwo żywności wynikające z zanieczyszczenia środowiska. Potrafi ocenić wpływ złej gospodarki przemysłu gastronomicznego i żywieniowego na środowisko naturalne.	NŹD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do pogłębiania swojej wiedzy i umiejętności w zakresie ochrony środowiska oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i naturalnego.	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 56	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1. Ekologia jako nauka przyrodnicza.</p> <p>Wykład 2. Definicje i podstawowe pojęcia w ekologii.</p> <p>Wykład 3. Ekologia a ochrona środowiska.</p> <p>Wykład 4. Ekologiczna organizacja populacji.</p> <p>Wykład 5. Człowiek a środowisko przyrodnicze i ich wzajemne oddziaływanie.</p> <p>Wykład 6. Źródła zanieczyszczeń atmosfery i jej ochrona.</p> <p>Wykład 7. Źródła zanieczyszczeń wód i ich ochrona.</p> <p>Wykład 8. Źródła zanieczyszczeń gleb i ich ochrona.</p> <p>Wykład 9. Źródła zanieczyszczeń lasów i ich ochrona.</p> <p>Wykład 10. Wpływ substancji szkodliwych na zdrowie człowieka, roślin i zwierząt.</p> <p>Wykład 11. Środowisko a bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Wykład 12. Zasady ochrony środowiska w Polsce.</p> <p>Wykład 13. Odpady, ich utylizacja i recykling.</p> <p>Wykład 14. Nowoczesne technologie składowania i przerobu odpadów.</p> <p>Wykład 15. Nowoczesne technologie bezodpadowe w przemyśle żywnościowym, system GOZ.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie tematów.</p> <p>Ćwiczenie 2-15. - indywidualne seminaryjne przygotowane przez studentów dotyczące zagadnień ekologicznych i ochrony środowiska w zakresie gastronomii i hotelarstwa.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	80.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja	20.00%

## Wymagania wstępne

Chemia ogólna, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Ekotechnologia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cf0affc
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami ekologii, ekotechnologii i ochrony środowiska.
C2	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z możliwością zastosowania różnych technik w ochronie środowiska.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student po zakończeniu kursu potrafi scharakteryzować główne źródła zanieczyszczenia środowiska oraz wymienić sposoby ich zapobiegania z zastosowaniem nowoczesnych technologii ekologicznych.	NŻD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wyszukiwać, oceniać, opracować i zaprezentować materiały dotyczące źródeł zanieczyszczenia środowiska i ich wpływu na zdrowie człowieka, stan środowiska oraz bezpieczeństwo żywności. Potrafi dobrać odpowiednią technologię produkcji z uwzględnieniem wpływu na środowiskowo (zastosowanie ekotechnologii).	NŻD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do działań z zakresu ochrony środowiska - ma świadomość odpowiedzialności za jego zanieczyszczenie, wykazuje otwartość na konieczność wprowadzania czystych technologii w produkcji.	NŻD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1. Środowisko i jego ochrona.</p> <p>Wykład 2. Zakłócenie równowagi ekologicznej.</p> <p>Wykład 3. Ochrona atmosfery zastosowanie technologii ekologicznych.</p> <p>Wykład 4. Zagrożenie i ochrona wód powierzchniowych i podziemnych.</p> <p>Wykład 5. Zagrożenie i ochrona gleb i lasów z wykorzystaniem naturalnych ekologicznych systemów ochrony.</p> <p>Wykład 6. Ochrona środowiska przed hałasem i wibracjami.</p> <p>Wykład 7. Niekonwencjonalne źródła energii, energia odnawialna.</p> <p>Wykład 8. Zastosowanie czystych technologii.</p> <p>Wykład 9. Zrównoważony rozwój i czysta produkcja.</p> <p>Wykład 10. Modelowanie urządzeń i procesów technologicznych.</p> <p>Wykład 11. Zagadnienia powtórnego wykorzystania surowców.</p> <p>Wykład 12. Nowe technologie w utylizacja odpadów, zastosowanie systemu GOZ.</p> <p>Wykład 13. Opłacalność technologii ekologicznych.</p> <p>Wykład 14. Praktyczne przykłady zastosowania czystych produkcji w przemyśle.</p> <p>Wykład 15. Regulacje prawne w ekoprodukcji.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie tematów.</p> <p>Ćwiczenie 2. Pozostałe zajęcia-seminaryjne dotyczące zastosowania ekotechnologii różnych zakładach żywnościowych z uwzględnieniem następujących zagadnień: ogólnej charakterystyki zakładu, gospodarki wodno-ściekowej, energetycznej, zagospodarowania i utylizacji odpadów, gospodarki bezodpadowej, ochrony środowiska</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	80.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja	20.00%

## Wymagania wstępne

Biologia, chemia ogólna, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy żywienia człowieka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L4B.5df0eb868106d.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 9
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie mechanizmów regulujących spożycie pokarmu, możliwości wykorzystania norm żywienia do oceny sposobu żywienia człowieka i planowania jadłospisów.
C2	Zapoznanie z wartością odżywczą produktów i potraw, rolą składników pokarmowych w organizmie oraz ich wykorzystaniem z pożywienia. Rola żywienia w zachowaniu zdrowia oraz w profilaktyce chorób dietozależnych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka. Student ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych	NŻD6_ P6S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	NŻD6_ P6S_WG09, NŻD6_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności	NŻD6_ P6S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze	NŻD_ P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne	NŻD_ P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia.	NŻD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki	NŻD_ P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	45
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Konsultacje	3
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do zajęć	45
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30
Przygotowanie do ćwiczeń	45

Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 245	<b>ECTS</b> 9
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 95	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe.</p> <p>Wykład 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka.</p> <p>Wykład 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek.</p> <p>Wykład 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.</p> <p>Wykład 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.</p> <p>Wykład 6. Makroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.</p> <p>Wykład 7. Mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.</p> <p>Wykład 8. Witaminy: rola, nadmiary i niedobór, źródła w żywności.</p> <p>Wykład 9. Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia.</p> <p>Wykład 10. Znakowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.</p> <p>Wykład 11. Metody oceny stanu odżywienia. Przewodniki racjonalnego żywienia</p> <p>Wykład 12. Żywność kobiet w ciąży i karmiących.</p> <p>Wykład 13. Żywność niemowląt i małych dzieci.</p> <p>Wykład 14. Żywność młodzieży.</p> <p>Wykład 15. Żywność osób starszych.</p>	Wykład



2.	Ćwiczenie 1.	Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw.	Ćwiczenia laboratoryjne
	Ćwiczenie 2.	Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków energetycznych. Wartość energetyczna produktów spożywczych.	
	Ćwiczenie 3.	Białka w żywności. Wartość odżywcza białek.	
	Ćwiczenie 4.	Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.	
	Ćwiczenie 5.	Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.	
	Ćwiczenie 6.	Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów w żywności.	
	Ćwiczenie 7.	Oznaczanie zawartości wybranych mikroelementów w żywności.	
	Ćwiczenie 8.	Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności.	
	Ćwiczenie 9.	Znakowanie żywności. Przewodniki racjonalnego żywienia.	
	Ćwiczenie 10.	Metody oceny stanu odżywienia.	
	Ćwiczenie 11.	Żywieni człowieka zdrowego.	
	Ćwiczenie 12.	Żywienie kobiet w ciąży i karmiących.	
	Ćwiczenie 13.	Żywienie niemowląt i małych dzieci.	
	Ćwiczenie 14.	Żywienie młodzieży.	
	Ćwiczenie 15.	Żywienie osób starszych.	

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

## Wymagania wstępne

Biochemia, Fizjologia żywienia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Basic of Human Nutrition Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Human Nutrition and Dietetics	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NZD00S.L4BO.5df0eb868c9e1.20
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 3	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 9
	<b>Activities and hours</b> lecture: 45, laboratory classes: 45	

### Goals

C1	Understanding the mechanisms regulating food consumption, the possibilities of using dietary standards to assess human nutrition and menu planning.
C2	Acquaintance with the nutritional value of products and dishes, the role of nutrients in the body and their use with food. The role of nutrition in maintaining health and in the prevention of diet-related diseases

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			

W1	defines the basic concepts of knowledge about human nutrition. The student has a general knowledge of the composition and nutritional value and utility of raw materials and food products	NŽD6_P6S_WG09	written exam, test, participation in discussion, performing tasks
W2	knows the role of food ingredients in the human body and the principles of rational nutrition in different populations. Knows the causes and effects of eating disorders	NŽD6_P6S_WG09, NŽD6_P6S_WG03	written exam, test, participation in discussion, performing tasks
W3	nutrition standards and basic methods of testing the diet and nutritional status of individuals and groups of the population	NŽD6_P6S_WG09	written exam, test, participation in discussion, performing tasks
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	calculate and interpret the nutritional and energy value of products and dishes. Student is able to determine the body's need for energy and nutrients	NŽD_P6S_UW03	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks
U2	uses nutrition standards to assess human nutrition and correctly interprets results. Uses indicators to assess the nutritional value of food and estimates health risks	NŽD_P6S_UW01	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks
U3	use a foreign language at B2 level of the European Language Description System	NŽD_P6S_UK10	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	shows interest in the functioning of the human body, the need for vitamins and minerals, their role in the body and the effects of excessive and insufficient consumption.	NŽD_P6S_KK01	observation of student's work, active participation, participation in discussion
K2	shows responsibility for entrusted laboratory equipment. Is aware of the responsibility for tasks performed in the team. The student is aware of acting in accordance with the principles of ethics	NŽD_P6S_KK02	observation of student's work, active participation, participation in discussion

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	45
laboratory classes	45
consultations	3

exam participation	2	
lesson preparation	45	
exam / credit preparation	30	
class preparation	45	
collecting and studying literature	30	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 245	<b>ECTS</b> 9
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 95	<b>ECTS</b> 3
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Lecture 1. The basics of science about human nutrition. Standards and nutritional recommendations.</p> <p>Lecture 2. Energy balance of the human body.</p> <p>Lecture 3. Proteins in food. Nutritional value of proteins.</p> <p>Lecture 4. The role of fats in human nutrition.</p> <p>Lecture 5. The role of carbohydrates in human nutrition.</p> <p>Lecture 6. Macroelements: role, excesses and shortages, sources in food.</p> <p>Lecture 7. Micronutrients: role, excesses and deficiencies, sources in food.</p> <p>Lecture 8. Vitamins: role, excesses and deficiency, sources in food.</p> <p>Lecture 9. Drinking water, mineral waters, dehydration effects.</p> <p>Lecture 10. Food labeling. Nutrition and health claims.</p> <p>Lecture 11. Methods for assessing nutritional status. Rational nutrition guides</p> <p>Lecture 12. Nutrition of pregnant and lactating women.</p> <p>Lecture 13. Nutrition of infants and young children.</p> <p>Lecture 14. Nutrition of young people.</p> <p>Lecture 15. Nutrition of the elderly.</p>	lecture

2.	<p>Exercise 1. Standards and nutritional recommendations. Tables of composition and nutritional value of products and dishes.</p> <p>Exercise 2. Energy balance of the human body. Marking your own energy expenses. Energy value of food products.</p> <p>Exercise 3. Proteins in food. Nutritional value of proteins.</p> <p>Exercise 4. The role of fats in human nutrition.</p> <p>Exercise 5. The role of carbohydrates in human nutrition.</p> <p>Exercise 6. Determination of the content of selected macroelements in food.</p> <p>Exercise 7. Determination of the content of selected micronutrients in food.</p> <p>Exercise 8. Determination of the content of selected vitamins in food.</p> <p>Exercise 9. Labeling of food. Rational nutrition guides.</p> <p>Exercise 10. Methods for assessing nutritional status.</p> <p>Exercise 11. Feeding a healthy person.</p> <p>Exercise 12. Nutrition of pregnant and lactating women.</p> <p>Exercise 13. Nutrition of infants and young children.</p> <p>Exercise 14. Nutrition of young people.</p> <p>Exercise 15. Nutrition of the elderly.</p>	laboratory classes
----	--	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

text analysis, teamwork, computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	60.00%
laboratory classes	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks	40.00%

## Entry requirements

Biochemistry, nutrition physiology



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy genetyki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cf540e2
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem z zakresu praw rządzącymi zmianami genetycznymi w populacjach. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z budową i sposobem powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia, przyczyny zjawisk zmienności genetycznej, poznaje podstawy genetyki populacyjnej.
C2	Celem laboratoriów jest zapoznania się z technikami pozwalającymi wykrywać zmienności i sterowanie procesami rekombinacyjnymi i komplementacyjnymi.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	budowę i sposób powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia wyjaśnia interakcje między genami i związane z nimi modyfikacje praw dziedziczenia	NŻD6_ P6S_WG10	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W2	zna strukturę genów oraz mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota , Eukaryota i wirusów, opisuje genomy pozajądrowe i mechanizmy dziedziczenia pozajądrowego	NŻD6_ P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W3	rozumie przyczyny zjawisk zmienności genetycznej (mutacyjnej i rekombinacyjnej ) u organizmów żywych	NŻD6_ P6S_WG01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W4	wskazuje zależności pomiędzy zmianami w DNA a chorobami genetycznymi człowieka, zna podstawy genetyki populacyjnej	NŻD6_ P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student posługuje się podstawowymi technikami laboratoryjnymi stosowanymi w badaniach genetycznych	NŻD_ P6S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	analizuje główne zagrożenia dla człowieka związane z mutacjami genowymi i chromosomowymi w jego materiale genetycznym	NŻD_ P6S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	wyjaśnia zależności między genetyką populacyjną a ewolucją	NŻD_ P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U4	pracuje w zespole i wykazuje odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania,	NŻD_ P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykazania zrozumienie podstawowych zjawisk genetycznych w przyrodzie,	NŻD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	ma świadomość zagrożenia związanego ze zmianami materiału genetycznego u organizmów żywych	NŻD_ P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Konsultacje	3

Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	27	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 90	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 48	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Materiał genetyczny organizmów prokariotycznych, eukariotycznych i wirusów. Mechanizmy dziedziczenia - prawa Mendla, uzupełnienia i modyfikacje reguł dziedziczenia ustalonych przez Mendla. Mapowanie genetyczne. Struktura, funkcje i mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota, Eukaryota i wirusów. Zmienność organizmów - mutacje, rekombinacje i hybrydyzacja protoplastów. Dziedziczenie pozajądrowe - mitochondrialne i chloroplastydowe. Choroby genetyczne. Podstawy genetyki populacyjnej. Podstawy biologii molekularnej.	Wykład
2.	1. Mutagenеза u bakterii. Selekcja mutantów opornych na antybiotyki metodą płytek gradientowych Szybalskiego. 2. Kontrola mutacji u bakterii - (oporność na antybiotyki, auksotrofia) i drożdży (mutacje oddechowe). Przygotowanie podłoża selekcyjnych i interpretacja wyników. 3. Rekombinacja u bakterii - koniugacja, charakterystyka dawców i biorców, krzyżowanie różnych dawców z biorcą. Selekcja rekombinantów. Wyznaczenie częstości rekombinantów. 4. Plazmidy oporności na antybiotyki - infekcyjne typu R i nieinfekcyjne typu pCK4. Przekazywanie plazmidów na drodze koniugacji, selekcja koniugantów. Wyznaczenie częstości koniugacji. 5. Test komplementacji cis- trans u drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Krzyżowanie płciowo zróżnicowanych mutantów auksotroficzných. Selekcja szczepów prototroficzných Sporulacja diploidów. Interpretacja wyników.	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%



<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

### **Wymagania wstępne**

biologia, biochemia, mikrobiologia ogólna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Analiza żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cf98203
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawą analizy żywności. Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej, jakości żywności, normalizacji, technik oznaczania wybranych składników chemicznych (tj.: woda, popiół) i związków, np. akrylamid oraz cech jakościowych żywności. Na ćwiczeniach laboratoryjnych studenci mają możliwość przeprowadzenia oceny jakości wybranych surowców i produktów spożywczych, z określeniem właściwości fizykochemicznych żywności, przy użyciu odpowiednich metod.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka.	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka	NŹD6_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną.	NŹD6_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą.	NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NŹD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P6S_KK02	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	30	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie do ćwiczeń	30	
Przygotowanie raportu	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 150	<b>ECTS</b> 5

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 76	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zadania analizy żywności. Laboratorium analityczne (szkło laboratoryjne).</li> <li>2. Jakość produktów spożywczych.</li> <li>3. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.I.</li> <li>4. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.II.</li> <li>5. Udział zmysłów ludzkich w analizie sensorycznej i ocenie organoleptycznej</li> <li>6. Warunki przebiegu analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej</li> <li>7. I kolokwium (wykład 1-6)</li> <li>8. Metody oznaczania suchej masy (zawartości wody) w produktach spożywczych.</li> <li>9. Gęstość płynnych produktów spożywczych. Metody oznaczenia.</li> <li>10. Metody oznaczania zawartości skrobi w produktach spożywczych.</li> <li>11. Akrylamid w żywności. Metody oznaczenia zawartości toksycznego związku.</li> <li>12. Metody oznaczania polisacharydów nieskrobiowych (błonnik pokarmowego).</li> <li>13. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych w żywności</li> <li>14. Metody oznaczenia zawartości białka w żywności.</li> <li>15. II kolokwium (wykład 8-14)</li> </ol>	Wykład
2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.1</li> <li>2. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.2</li> <li>3. Oznaczenie suchej substancji i zawartości skrobi w wybranych produktach spożywczych</li> <li>4. Oznaczenie gęstości, lepkości i kwasowości wybranych produktów spożywczych</li> <li>5. Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych (ze szczególnym uwzględnieniem błonnika pokarmowego)</li> <li>6. Oznaczenie zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych</li> <li>7. Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych</li> <li>8. Zaliczenie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

### Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna i organiczna, matematyka, fizyka



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Praktyka żywieniowo-dietetyczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d00ba41
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Praktyka: 160	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka żywieniowo-dietetyczna ma istotne znaczenie w zapoznaniu się z: charakterystyką recepturową produkty, potraw. Nabycia umiejętności udzielania porad żywieniowych indywidualnych, a także schematów działania zakładów żywienia zbiorowego.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Celem odbycia praktyki żywieniowo – dietetycznej jest zapoznanie się ze wszystkimi możliwymi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Student powinien także zapoznać ze schematami procesów technologicznych i opisami recepturowymi produkcji potraw i dań skierowanych do osób z różnymi schorzeniami dietozależnymi. W trakcie realizacji praktyki student powinien zapoznać się z charakterystyką oraz możliwościami opracowania diet stosowanych w żywieniu osób z różnymi zaburzeniami o podłożu żywiniowozależnym.	Praktyka
----	---	----------

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Praca w grupie, praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Kliniczny zarys chorób Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L8B.5df0eb8e83ac3.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie epidemiologii, przyczyn, objawów i podstawowego leczenia chorób kwasozależnych
C2	Poznanie epidemiologii, przyczyn, objawów i podstawowego leczenia chorób jelit
C3	Poznanie epidemiologii, przyczyn, objawów i podstawowego leczenia marskości wątroby
C4	Poznanie epidemiologii, przyczyn, objawów i podstawowego leczenia zespołu metabolicznego i hiperlipidemii
C5	Poznanie epidemiologii, przyczyn, objawów i podstawowego leczenia nowotworów przewodu pokarmowego
C6	Wpływ jednostek chorobowych na stan odżywienia
C7	Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny
W2	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŹD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_P6S_UK08	Egzamin pisemny
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11	Egzamin pisemny
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy z związanej z wykonywanym zawodem	NŹD_P6S_UU11	Egzamin pisemny
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_P6S_KK01	Egzamin pisemny
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŹD_P6S_KO05	Egzamin pisemny

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	45	
Konsultacje	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	3	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 75	<b>ECTS</b> 3

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	1. Otyłość i zespół metaboliczny 2. Choroby kwasozależne: zapalenie żołądka i dwunastnicy, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, choroba rrefluksowa przełyku, dyspepsja 3. Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna 4. Choroby wątroby i dróg żółciowych. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki 5. Nowotwory, w tym nowotwory przewodu pokarmowego 6. Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych. Zaburzenia rytmu serca. Choroba wieńcowa 7. Nadciśnienie tętnicze 8. Hiperlipidemie 9. Choroby układu oddechowego 10. Choroby układu moczowego	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Clinical diseases Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Human Nutrition and Dietetics	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NZD00S.L8BO.5df0eb8e8fc15.20
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> No
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 4	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 3
	<b>Activities and hours</b> lecture: 45	

### Goals

C1	Knowledge of the epidemiology, causes, symptoms and treatment of acid related diseases
C2	Knowledge of the epidemiology, causes, symptoms and treatment of bowel diseases
C3	Knowledge of the epidemiology, causes, symptoms and treatment of cirrhosis of the liver
C4	Metabolic syndrome and hiperlipidemia
C5	Knowledge of the epidemiology, causes, symptoms and treatment of cancers of the digestive tract
C6	The impact of medical units on nutritional status
C7	Diagnostic and therapeutic algorithms in internal diseases

## Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	selected issues in the field of human anatomy and physiology and functioning of the human body in the natural environment	NŽD6_P6S_WG02	written exam
W2	symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD6_P6S_WG11, NŽD6_P6S_WG02	written exam
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	communicate with specialists in human nutrition, dietetics and food technology using specialised terminology	NŽD_P6S_UK08	written exam
U2	prepare written studies, oral speeches on issues related to human nutritional dietetics, present them and justify their position and document activities related to profession of a dietitian, taking into account the current standards and available conditions	NŽD_P6S_UK09	written exam
U3	plan own career path in science and technology, understands the need for lifelong learning and occupational updating	NŽD_P6S_UU11	written exam
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	critically assess their knowledge and skills and consult experts if it is difficult to solve the problem on your own	NŽD_P6S_KK01	written exam
K2	undertaking action for the social environment and fulfilling social obligations and emphasizing the place of dietitian in the system of health care organization at the national level	NŽD_P6S_KO05	written exam

## Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	45	
consultations	12	
exam / credit preparation	15	
exam participation	3	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 75	<b>ECTS</b> 3
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 60	<b>ECTS</b> 2

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	1. Obesity and metabolic syndrome 2. Acid related diseases: gastritis, gastric and duodenal ulcer disease, gastroesophageal reflux disease, dyspepsia 3. Bowel disease: irritable bowel syndrome, diverticular disease, ulcerative colitis, Crohn disease 4. Liver diseases 5. Cancers and cancers of gastrointestinal tract 6. Diagnostic and treatment algorithms in internal medicine. Cardiac rhythm disorders. Coronary disease 7. Hypertension 8. Hyperlipidemia 9. Respiratory diseases 10. Urinary tract diseases	lecture

## Course advanced

### Teaching methods:

educational film, lecture

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Wprowadzenie do dietetyki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L8B.5df0eb8e9a577.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych i ich zastosowania w leczeniu wybranych stanów chorobowych.
C2	Nabywanie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
C3	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej aktualnie rekomendowanych zasadami dietoterapii w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych.
C4	Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	NŻD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Projekt, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P6S_UK09	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Projekt, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŻD_P6S_KO05	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku



K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P6S_KR06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
----	--	--------------	--

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Przygotowanie projektu	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 131	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cele i zadania żywienia dietetycznego.</li> <li>2. Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.</li> <li>3. Metody oceny stanu odżywienia.</li> <li>4. Rodzaje diet leczniczych.</li> <li>5. Dieta bogatoresztkowa.</li> <li>6. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji.</li> <li>7. Dieta bogatobiałkowa. Dieta niskobiałkowa.</li> <li>8. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie.</li> <li>9. Diety ubogoenergetyczne</li> <li>10. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu osób z problemami nadmiaru masy ciała.</li> <li>11. Dieta z ograniczeniem tłuszczu.</li> <li>12. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.</li> <li>13. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu osób z chorobami układu sercowo naczyniowego.</li> <li>14. Dieta z modyfikacjami składników mineralnych</li> <li>15. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego.</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

2.	<p>1. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>2. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej łatwostrawnej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>3. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z ograniczeniem tłuszczu. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>4. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>5. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o zmienionej konsystencji. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>6. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o zmienionej konsystencji (c.d.). Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>7. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>8. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety niskobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>9. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety bogatoresztkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>10. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoresztkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>11. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>12. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej (modyfikacje: wegetariańska, eliminacyjna). Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>13. Opracowanie diet opartych na zasadach diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>14. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>15. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z modyfikacjami składników mineralnych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Analiza przypadków, Burza mózgów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

**Wymagania wstępne**

biochemia, podstawy anatomii człowieka, fizjologia żywienia, żywienie człowieka



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Introduction to dietetic Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Human Nutrition and Dietetics	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NZD00S.L8BO.5df0eb8ea5d3b.20
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 4	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 5
	<b>Activities and hours</b> lecture: 30, laboratory classes: 30	

### Goals

C1	Transfer of knowledge about basic therapeutic diets and their application in the treatment of selected disease states.
C2	Acquiring the skills of planning dietotherapy and proper selection of products in basic therapeutic diets and developing nutritional recommendations for the patient.
C3	The aim of teaching the subject is to familiarize the student with the current state of knowledge regarding currently recommended principles of dietotherapy in selected civilization diseases.
C4	Preparing the student for independent implementation of dietary activities

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
------	----------------------	---------	---------------------

<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	research methodology and basic theories in human nutrition and dietetics	NŽD6_ P6S_WG06	written exam, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
W2	at an advanced level selected concepts and mechanisms related to health and its protection in the field of human nutrition and dietetics	NŽD6_ P6S_WG09	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
W3	symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD6_ P6S_WG11	written exam, project, observation of student's work, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	use a foreign language at B2 level of the European Language Description System	NŽD_ P6S_UO10	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U2	plan and carry out simple experiments and measurements under the guidance of a supervisor, including choosing the right methods and material for research, interpreting the results obtained and drawing conclusions	NŽD_ P6S_UK09	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U3	prepare written studies, oral presentations on issues of human nutrition and dietetics, present them and justify their position and document activities related to the profession of a dietitian, taking into account applicable standards and available conditions	NŽD_ P6S_UK09, NŽD_ P6S_UW02	written exam, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	taking actions for the social environment and fulfilling social obligations and emphasizing the place of the dietitian's profession in the system of health care organization at the national level	NŽD_ P6S_KO05	written exam, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
K2	compliance with the principles of professional ethics, including liability for the effects of applied therapies, education and other activities related to the profession of a nutritionist and the requirements of this from others	NŽD_ P6S_KR06	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, participation in discussion, case study

## Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
laboratory classes	30	
presentation/report preparation	5	
lesson preparation	10	
exam / credit preparation	10	
exam participation	2	
consultations	4	
class preparation	15	
collecting and studying literature	15	
report preparation	10	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 131	<b>ECTS</b> 5
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 40	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Goals and tasks of dietary nutrition.  Principles of planning and monitoring the diet of sick people.  Methods for assessing nutritional status.  Types of therapeutic diets.  Rich residual diet.  Diet easily digestible. Diets with consistency modification.  A high protein diet. Low Protein Diet.  Diet with a limited amount of secretagogues.  Low energy diets  Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of people with excess weight problems.  Diet with fat reduction.  Controlled fatty acid diet.  Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of people with cardiovascular diseases.  Diet with mineral modifications  Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of hypertension.</p>	lecture

2.	<p>Rules for composing dietary menus and constructing food rations, using computer techniques and tools. Development of diets based on the basic diet principles. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Development of diets based on the principles of easily digestible basic diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of diet with fat reduction. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of easily digestible diet with limitation of substances that stimulate the secretion of gastric juice. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a changed diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a changed diet (cont.). Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of high-protein diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of low-protein diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of rich-residual diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-residual diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-energy diet. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-energy diet (modifications: vegetarian, elimination). Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Development of diets based on the principles of diet with limitation of easily digestible carbohydrates Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of diet with a controlled content of fatty acids. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p> <p>Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of diet with mineral modification. Planning of menus and preparation of sample dishes.</p>	laboratory classes
----	--	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

case analysis, brainstorming, teamwork, computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	60.00%
laboratory classes	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study	40.00%

## Entry requirements

biochemistry, basics of human anatomy, physiology of nutrition, human nutrition





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Bezpieczeństwo żywności i żywienia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L8B.5df0eb8eb1e7f.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia
C2	Student poznaje krajowe i unijne ustawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności.
C3	Student poznaje zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne wpływające na bezpieczeństwo żywności oraz warunki higieniczno-sanitarne jakie należy zapewnić w produkcji i obrocie żywnością

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne mogące wystąpić podczas jej produkcji	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
W2	zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NŹD_ P6S_UW04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego	NŹD_ P6S_UK09	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka	NŹD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Przygotowanie projektu	8	
Gromadzenie i studiowanie literatury	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	1. Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności. 2. Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego. 3. Zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji i obrocie żywnością. 4. Warunki higieniczno-sanitarne w produkcji i obrocie żywnością. 5. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. 6. Wytyczne normy ISO 17025. Dobra praktyka laboratoryjna. 7. Metody kontroli jakości zdrowotnej żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i UE. 8. Terroryzm żywnościowy.	Wykład
2.	1. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności- analiza przypadków. 2. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności i sposoby ograniczania ich występowania w produkcji i obrocie żywnością. 3. Opracowanie standardów dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych. 4. System HACCP-kluczowe elementy dla zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.	Ćwiczenia laboratoryjne

### **Informacje rozszerzone**

#### **Metody nauczania:**

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	50.00%

### **Wymagania wstępne**

Podstawowa wiedza z zakresu zdrowia publicznego, chemii żywności



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29cfc19d9
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje główne założenia zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego
C2	Student poznaje czynniki wpływające na jakość produktów gastronomicznych.
C3	Poznaje systemy zarządzania i programy wspierające zapewnienie jakości (m.in. GMP/GHP, GCP, HACCP, ISO 22000).

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne mogące wystąpić podczas jej produkcji	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
W2	zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NŹD_ P6S_UW04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego	NŹD_ P6S_UK09	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka	NŹD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Przygotowanie projektu	8	
Gromadzenie i studiowanie literatury	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	1. Wprowadzenie do zasad zarządzania jakością. Definicje jakości. Filozofia jakości 2. Zagrożenia w produkcji i obrocie żywnością. 3. Dobre praktyki w zakładach żywienia zbiorowego. 4. Istota systemu HACCP (zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP). 5. System zarządzania jakością w oparciu o normę PN EN ISO 9001, ISO 22000 6. Doskonalenie jakości – audyt i przegląd zarządzania 7. Dokumentacja SZJ w gastronomii. 8. Urzędowy nadzór nad żywnością.	Wykład
2.	1. Składowe jakości na przykładzie produktów gastronomicznych 2. Analiza procesów w kontekście ich wpływu na jakość produktów gastronomicznych. 3. Opracowanie standardów dobrych praktyk w zakładach żywienia zbiorowego. 4. System HACCP – opracowanie planu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego 5. System HACCP – opracowanie procedur i instrukcji systemowych. 6. Elementy znormalizowanych systemów zarządzania jakością (normy ISO).	Ćwiczenia laboratoryjne

### **Informacje rozszerzone**

#### **Metody nauczania:**

Analiza przypadków, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	50.00%

### **Wymagania wstępne**

Podstawowa wiedza z zakresu zdrowia publicznego, chemii żywności



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Technologia gastronomii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L8B.5df0eb51c56b7.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie technologii gastronomii
C2	Poznanie wymagań surowcowych, technicznych, organizacyjnych i higienicznych w produkcji gastronomicznej.
C3	Nabycie praktycznych umiejętności związanych z prowadzeniem procesów obróbki kulinarnej różnych surowców.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	wpływ technologii gastronomicznej na racjonalne odżywianie. zasady oceny jakości i przydatności i zastosowania surowców w technologii gastronomii	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	w zaawansowanym stopniu metody i techniki produkcji różnych potraw; metody obróbki cieplnej; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej;	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W3	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy przy produkcji potraw	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	dobierać receptury potraw; w zaawansowanym stopniu dobierać i wykorzystywać surowce do produkcji; obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji potrawy;. planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.	NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	w zaawansowanym stopniu dobierać wyposażenie techniczne do wykonywania różnych czynności jednostkowych w technologii gastronomii; zastosować odpowiednie metody i techniki w przemyśle gastronomicznym; pracować w zespole	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP	NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	pogłębionej krytycznej oceny swojej wiedzy dotyczącej procesów technologicznych zachodzących w zakładach gastronomicznych; odpowiedzialności za zachowanie higieny i zasad GMP w produkcji potraw	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, brania odpowiedzialność za powierzone mu zadania, współpracuje w grupie;	NŹD_P6S_KO04, NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K3	dokształcania się i samodoskonalenia przez całe życie w zakresie nauki o żywieniu człowieka; myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy podczas produkcji potraw	NŹD_P6S_KO04, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	5



Przygotowanie do ćwiczeń	18	
Przygotowanie raportu	18	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	1	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 119	<b>ECTS</b> 4
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 63	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 63	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rola technologia gastronomicznej jako elementu nauki o żywności i żywieniu</li> <li>2. Podstawowe procesy technologiczne i systemy produkcji potraw w gastronomii</li> <li>3. Obróbka wstępna i technologiczna wybranych warzyw i owoców w technologii gastronomii</li> <li>4. Zastosowanie różnych technik kulinarnych w produkcji zup i sosów</li> <li>5. Potrawy mączne - obróbka technologiczna i termiczna</li> <li>6. Mięso i przetwory mięsne - zastosowanie kulinarne</li> <li>7. Technologia produkcji wybranych potraw z drobiu i drobnych zwierząt rzeźnych</li> <li>8. Kulinarne zastosowanie nabiału</li> <li>9. Zastosowanie ryb i owoców morza</li> <li>10. Kulinarne zastosowanie dziczyzny i roślin dziko rosnących w technologii gastronomii</li> <li>11. Technologia produkcji wybranych ciast i deserów</li> <li>12. Przyprawy w technologii gastronomicznej - zioła i przyprawy korzenne</li> <li>13. Przyprawy w technologii gastronomicznej. - mieszanki przyprawowe i inne</li> <li>14. Koncentraty spożywcze i produkty alternatywne w technologii gastronomicznej</li> <li>15. Wpływ procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą produktów i potraw</li> </ol>	Wykład

2.	1. Technologia produkcji wybranych potraw - zupy i sosy -5 h 2. Technologia produkcji wybranych potraw - potrawy z warzyw i owoców - 5h 3. Technologia produkcji wybranych potraw - potrawy mączne - 5 h 4. Technologia produkcji wybranych potraw - mięso drobiu i drobnych zwierząt w technologii gastronomicznej - 5 h 5. Technologia produkcji wybranych potraw - mięso dużych zwierząt rzeźnych i dziczyzna 6. Technologia produkcji wybranych potraw - mleko i przetwory oraz jaja w technologii gastronomicznej - 5 h 7. Technologia produkcji wybranych potraw - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej - 5h 8. Technologia produkcji wybranych potraw - ciasta i desery - 5h 9. Technologia produkcji wybranych potraw z zastosowaniem koncentratów -5h	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	60.00%

#### Dodatkowy opis

Cwiczenia w blokach 9x5h

### Wymagania wstępne

ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Technologia produkcji potraw Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L8B.5df0eb8ed3e25.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyczna nauka prowadzenia procesów obróbki kulinarnej różnych surowców.
C2	Zrozumienie procesów zachodzących podczas obróbki kulinarnej żywności i ich wpływu na wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności.
C3	Nabycie umiejętności określania wymagań surowcowych, technologicznych i organizacyjnych w produkcji potraw w teorii i praktyce.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zasady oceny jakości i przydatności surowców w do produkcji różnych potraw;	NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej.	NŻD6_P6S_WG06, NŻD6_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W3	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw	NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WG08, NŻD6_P6S_WK12, NŻD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP;	NŻD_P6S_UO10, NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW06, NŻD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	zachowania zasad higienicznego prowadzenia procesów technologicznych i wdrażania zasad GMP w produkcji potraw	NŻD_P6S_KO03, NŻD_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, brania odpowiedzialność za powierzone mu zadania, współpracę w grupie.	NŻD_P6S_KO04, NŻD_P6S_KO05, NŻD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K3	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie nauki o żywieniu człowieka i myślenia oraz działania przy produkcji potraw w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	NŻD_P6S_KO04, NŻD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie raportu	18
Przygotowanie do zajęć	7

Przygotowanie do ćwiczeń	9	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	1	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 110	<b>ECTS</b> 4
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 61	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 63	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rola technologii gastronomicznej jako elementu nauki o żywności i żywieniu</li> <li>2. Podstawowe procesy technologiczne i systemy produkcji potraw w gastronomii</li> <li>3. Technologia produkcji wybranych potraw cz.1 - zupy i sosy</li> <li>4. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 2 - potrawy z warzyw i owoców</li> <li>5. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 3 - potrawy mączne</li> <li>6. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 4 - mięso i przetwory mięsne</li> <li>7. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 - drób</li> <li>8. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 - mleko i przetwory oraz jaja</li> <li>9. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 7 - ryby i owoce morza</li> <li>10. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 8 - desery</li> <li>11. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 9 - ciasta o różnej strukturze</li> <li>12. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 1. - zioła i przyprawy korzenne</li> <li>13. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 2. - mieszanki przyprawowe</li> <li>14. Koncentraty spożywcze i produkty alternatywne w technologii gastronomicznej</li> <li>15. Wpływ procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą produktów i potraw</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produkcja potraw - zupy i sosy -5 h</li> <li>2. Produkcja potraw - potrawy z warzyw i owoców - 5h</li> <li>3. Produkcja potraw - potrawy mączne - 5 h</li> <li>4. Produkcja potraw - mięso drobiu i drobnych zwierząt w technologii gastronomicznej - 5 h</li> <li>5. Produkcja potraw - mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna</li> <li>6. Produkcja potraw - mleko i przetwory oraz jaja w technologii gastronomicznej - 5 h</li> <li>7. Produkcja potraw - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej - 5h</li> <li>8. Produkcja potraw - ciasta i desery -5h</li> <li>9. Produkcja potraw zastosowaniem koncentratów-5h</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	60.00%

#### Dodatkowy opis

Ćwiczenia w blokach 9x5h

### Wymagania wstępne

Ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb8f07e59.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Seminarium: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami diagnostyki laboratoryjnej (w tym z podstawami jej metodologii, uwarunkowaniami związanymi z pobieraniem i wykorzystaniem materiału biologicznego do diagnostyki i z interpretacją wyników badań) oraz z możliwościami wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w wykrywaniu niedoborów pokarmowych i zaburzeń metabolizmu w różnych grupach wiekowych i stanach fizjologicznych oraz w różnych jednostkach chorobowych, a ponadto w monitorowaniu skuteczności interwencji dietetycznych i skutków terapii farmakologicznej.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie patomechanizm i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób, monitorowaniu terapii, wykrywaniu niedoborów składników odżywczych.	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne
W2	Student zna i rozumie wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych	NŹD6_P6S_WG01, NŹD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne
W3	Student zna i rozumie znaczenie interferencji w interpretacji wyników laboratoryjnych.	NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych	NŹD_P6S_UW02	Prezentacja
U2	Student potrafi uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11	Prezentacja
U3	Potrafi właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce	NŹD_P6S_UK08	Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	jest gotów do wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i dietoterapii	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne
K2	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych	NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Seminarium	15	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	6	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1



\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Czynniki biologiczne i ich znaczenie w interpretacji wyników badań laboratoryjnych . Wpływ fazy przedanalizycznej i postanalizycznej na jakość wyniku badania laboratoryjnego. Odrębności diagnostyki laboratoryjnej w wieku podeszłym i w pediatrii</p> <p>2. Zaburzenia bilansu energetycznego - przyczyny, diagnostyka i monitorowanie terapii i interwencji dietetycznych. Biologiczne i kliniczne źródła zmienności stężenia lipidów - diagnostyka laboratoryjna zaburzeń lipidowych, monitorowanie terapii i interwencji dietetycznych</p> <p>3. Stany fizjologiczne i patologiczne zmieniające stężenie białek we krwi, metody oznaczania białek we krwi i białkowe markery niedożywienia. Wpływ kacheksji nowotworowej na wyniki badań laboratoryjnych związanych z homeostazą składników odżywczych.</p> <p>4. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej - przyczyny, wpływ terapii i interwencji dietetycznych na wskaźniki zaburzeń węglowodanowych</p> <p>5. Czynniki wpływające na zaburzenie homeostazy mikro- i makroelementów w organizmie - rola diagnostyki laboratoryjnej w monitorowaniu zaburzeń. Diagnostyka laboratoryjna w monitorowaniu ryzyka interakcji leków z żywnością.</p> <p>6. Ryzyko niedoborów składników pokarmowych w chorobach przewodu pokarmowego i choroby nerek - diagnostyka i monitorowanie terapii i interwencji dietetycznych</p> <p>7. Ryzyko zaburzeń homeostazy składników odżywczych w chorobach autoimmunologicznych i zapalnych. Diagnostyka laboratoryjna nietolerancji i alergii pokarmowych. Diagnostyka zaburzeń mikrobiomu, wpływ diety na mikrobiom i monitorowanie jego składu.</p>	Wykład
2.	<p>1. Wyposażenie laboratorium analitycznego. Rodzaje materiału do badań biochemicznych i sposoby jego pobierania i antykoagulanty.</p> <p>2. Metody pomiaru stężenia białek. Interpretacja wyników pomiarów stężenia białka we krwi i moczu w zależności od stanu fizjologicznego/patologicznego/stosowanej diety.</p> <p>3. Wpływ składników diety na zaburzenia hematologiczne.</p> <p>4. Markery biochemiczne w nadciśnieniu i zespole metabolicznym - studium przypadków</p> <p>5. Markery zaburzeń przemian lipidów i węglowodanów a skuteczność diety - studium przypadków</p> <p>6. Niedobory w zespole złego wchłaniania - studium przypadków</p> <p>7. Diagnostyka nietolerancji pokarmowych - studium przypadków</p>	Seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	70.00%
Seminarium	Prezentacja	30.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Przechowalnictwo żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d0cbad0
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot dotyczy określenia potencjalnych zagrożeń jakości surowców, półproduktów i żywności powstających na skutek procesów biologicznych, biochemicznych i chemicznych zachodzących podczas ich przechowywania w różnych warunkach technicznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka	NŻD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne

W2	operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej	NŹD6_ P6S_WG07	Zaliczenie pisemne
W3	zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą	NŹD_ P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NŹD_ P6S_UW04	Zaliczenie pisemne
U3	poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne	NŹD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i diety oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne
K2	podjęcia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka	NŹD_ P6S_KO03	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Znaczenie przestrzegania procedur postępowania w eliminacji zagrożeń podczas przechowywania surowców roślinnych i żywności (1h).</li> <li>2. Zasady oceny przydatności surowców roślinnych i żywności do przechowywania (1 h).</li> <li>3. Procesy zachodzące w produktach roślinnych i żywności w czasie przechowywania (1 h).</li> <li>4. Charakterystyka podstawowych parametrów przechowalniczych, zakresów ich stosowania i kontroli (1h).</li> <li>5. Wpływ technicznych warunków przechowywania na zachowanie jakości surowców roślinnych i żywności (1 h).</li> <li>6. Zasady oceny i eliminacji zagrożeń w trakcie przechowywania ziarna, nasion roślin strączkowych i oleistych (1 h).</li> <li>7. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania warzyw (1 h).</li> <li>8. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania owoców krajowych (1 h).</li> <li>9. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania owoców importowanych (1 h).</li> <li>10. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania kiszonek, marynat i konserw (1 h).</li> <li>11. Fizyczne metody utrwalania surowców i żywności przetworzonej (1 h).</li> <li>12. Chemiczne metody utrwalania surowców i żywności przetworzonej (1 h).</li> <li>13. Sposoby wydłużania trwałości przechowalniczej surowców i produktów żywnościowych (1 h).</li> <li>14. Wpływ pozostałości środków ochrony roślin na przydatność przechowalniczą surowców (1h).</li> <li>15. Przegląd metod utrwalania żywności w aspekcie ich trwałości przechowalniczej (1h).</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

### Wymagania wstępne

biochemia, chemia żywności, ogólna technologia żywności,



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy higieny i toksykologia żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb8f908b7.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie wiedzy o uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności, występowaniu i znaczeniu substancji antyodżywczych.
C2	Dostarczenie wiedzy o uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności, występowaniu i znaczeniu substancji antyodżywczych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	znaczenie naturalnych substancjach toksycznych przenikających do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności	NŻD6_P6S_WG06, NŻD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	metody oznaczania substancji toksycznych i antyodżywczych w żywności oraz ich wpływ na zdrowie człowieka	NŻD6_P6S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	potrafi oznaczyć wybrane grupy zanieczyszczeń w środkach spożywczych	NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	potrafi szacować pobranie wybranych związków toksycznych z całodziennymi racjami pokarmowymi	NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań mających na celu zminimalizowanie ryzyka narażenia na działanie substancji toksycznych w żywności	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	5	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 52	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 37	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych.</li> <li>• Wyznaczanie ADI, PMTDI, PTWI, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność.</li> <li>• Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych).</li> <li>• Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne.</li> <li>• Wybrane zanieczyszczenia chemiczne żywności (pierwiastki szkodliwe, WWA, dioksyny i PCBs, azotany, nitrozoaminy, pestycydy, heterocykliczne aminy, substancje migrujące z tworzyw sztucznych): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, wskaźniki narażenia, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom.</li> <li>• Skażenia radiologiczne żywności.</li> <li>• Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</li> </ul>	Wykład
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych.</li> <li>• Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy.</li> <li>• Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych.</li> <li>• Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych.</li> <li>• Wykrywanie obecności syntetycznych przeciwutleniaczy w olejach spożywczych. Oszacowanie pobrania z dietą wybranych substancji obcych.</li> <li>• Wykrywanie obecności i oznaczanie sztucznych barwników w produktach spożywczych</li> </ul>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	40.00%

## Wymagania wstępne

Niezbędna wiedza z zakresu podstaw fizjologii człowieka, ogólnej technologii żywności, analizy żywności, podstaw żywienia człowieka.





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Specjalistyczna praktyka dietetyczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d175a84
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Praktyka: 160	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Specjalistyczna praktyka dietetyczna ma istotne znaczenie w zapoznaniu się z i zdobyciem wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego zbiorowego i w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia; dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Celem odbycia specjalistycznej praktyki żywieniowo – dietetycznej jest zapoznanie się ze wszystkimi możliwymi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Student powinien także nauczyć się prowadzić dokumentację dietetyczno – żywieniową. Istotnym elementem jest nabycie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej zbiorowej, a także indywidualnej w celu skutecznego wdrażania zmian nawyków żywieniowych poprawiających jakość i skuteczność wdrażania żywienia dietetycznego.	Praktyka
----	--	----------

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Praca w grupie, praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Edukacja żywieniowa Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d01ea52
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie pojęć zdrowia, choroby, poznanie wiedzy o zasadach racjonalnego żywienia oraz przyczynach i skutkach nieprawidłowego sposobu odżywiania. Poznanie czynników żywieniowych wpływających na rozwój chorób żywieniowo zależnych, poznanie reguł postępowania dietetycznego w ich leczeniu. Celem jest zdefiniowanie celów edukacji żywieniowej, klasyfikacja poradnictwa zdrowotnego ze względu na jednostkę chorobową, poznanie podstawowych elementów technologii informacyjnej
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	cele edukacji żywieniowej, klasyfikuje poradnictwo zdrowotne ze względu na jednostkę chorobową, zna podstawowe elementy technologii informacyjnej	NŹD6_ P6S_WG11	Prezentacja
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	samodzielnie opracować materiały edukacyjne w poradnictwie żywieniowym, udzielić wskazówek prozdrowotnych dla osób zdrowych i chorych, potrafi zorganizować edukację żywieniową	NŹD_ P6S_UK09	Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	szerzenia wiedzy żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych, potrafi zasugerować poradę medyczną, współpracuje z wielodyscyplinarnym zespołem.	NŹD_ P6S_KK02	Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Opracowanie jadłospisów dla indywidualnego pacjenta chorującego na wybraną chorobę żywieniowo zależną (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie). Praktyczne przygotowanie warsztatów żywieniowych.</li> <li>Praktyczne przygotowanie wybranych posiłków dla poszczególnych pacjentów (np. ziemniaki gotowane w nieosolonej wodzie, ciasteczka owsiane, hamburger z soi, sałatka jarzynowa). Porównanie zmodyfikowanych składów odżywczych posiłków z tradycyjnymi</li> <li>Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowo zależną. Założenia diety, produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne</li> <li>Przedstawienie opracowanych materiałów w grupach. Zaliczenie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia audytoryjne

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Ćwiczenia audytoryjne	Prezentacja	100.00%

### **Wymagania wstępne**

żywienie człowieka I, żywienie człowieka II, sojo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Nutritional education Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Human Nutrition and Dietetics	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> 5e4d29d032082
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 5	<b>Examination</b> graded credit	<b>Number of ECTS points</b> 1
	<b>Activities and hours</b> practical classes: 15	

### Goals

C1	The aim of the course is to learn the concept of health, disease, learning Knowledge of the principles of rational nutrition and the causes and consequences of poor diets. Understanding dietary factors affecting the development of food-related diseases, knowledge of the Rules of Conduct in the dietary treatment of ICH. The aim is to define the goals of Education nutritional counseling Classification of health due to disease entity, to learn the basic elements of information technology
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	goals of nutritional education, classifies health counseling due to the disease entity, knows the basic elements of information technology	NŽD6_ P6S_WG09	presentation
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	is able to develop independently educational materials, give advice in the field of proper nutrition for healthy and ill people, organize nutrition education	NŽD_ P6S_UW02	presentation
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	is aware of the importance of spreading of nutritional knowledge in healthy and ill people, of giving medical advices student collaborates with multidisciplinary team	NŽD_ P6S_KO03	presentation

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
practical classes	15
presentation/report preparation	5
project preparation	5
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 25
	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Development of menus for the individual patient with a selected disease (obesity, diabetes, hypertension). Practical workshops to prepare food.</p> <p>2. Practical prepare some meals for individual patients (eg. potatoes cooked in unsalted water, oatmeal cookies, hamburger with soy, vegetable salad). Comparison of the modified compositions nutritional meals with traditional</p> <p>3. Development of materials to carry out nutrition education for patients with the disease connected with diet. Assumptions diet products recommended, contra points. Brochures, information posters, multimedia presentations</p> <p>4. Presentation materials developed in groups.</p>	practical classes

### Course advanced

#### Teaching methods:

case analysis, classes



<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
practical classes	presentation	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb52b4e3d.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania jest zapoznanie z zasadami planowania jadłospisów i żywienia osób w różnym wieku i stanie odżywienia
C2	Przekazanie wiedzy o zasadach układania jadłospisów oraz metod oceny jadłospisów
C3	Uświadomienie słuchaczom zagadnień związanych z realizacją trzech podstawowych zasad racjonalnego żywienia: • urozmaicenie potraw i posiłków oraz właściwy dobór produktów, • równoważenie bilansu energetycznego, • regularne i odpowiednio częste jedzenie.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw	NŹD6_P6S_WG08	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W2	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności	NŹD6_P6S_WG07	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W3	dylematy związane z wyborami i preferencjami żywieniowymi różnych grup populacyjnych	NŹD6_P6S_WG09	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W4	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne	NŹD6_P6S_WK14	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	projektować całodzienny model żywienia oraz receptury potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych	NŹD_P6S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	planować pracę indywidualną oraz grupową, przyjmując w niej różną rolę	NŹD_P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne	NŹD_P6S_UW07	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	ciągłego dokształcania i poszerzania swojej wiedzy z zakresu technologii gastronomii, technologii żywności i żywienia	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	6
Przygotowanie raportu	15
Konsultacje	3
Przygotowanie projektu	6

Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 75	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 33	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do przedmiotu. Prezentacja programu żywieniowego.</li> <li>2. Ocena jakościowa jadłospisów osób dorosłych. Opracowywanie zaleceń żywieniowych w różnych formach.</li> <li>3. Ocena i analiza jadłospisów pod względem doboru receptur potraw, produktów, urozmaicenia i kolorystyki.</li> <li>4. Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów osób dorosłych.</li> <li>5. Planowanie jadłospisów dla osób starszych z wykorzystaniem zaleceń dietetycznych.</li> <li>6. Obliczanie norm średnioważonych dla różnych grup populacyjnych.</li> <li>7. Opracowywanie jadłospisów w oparciu o różny stan odżywienia osób, do których kierowane będą proponowane jadłospisy.</li> <li>8. Opracowywanie jadłospisów dla konkretnych punktów żywienia zbiorowego.</li> </ol> <p>Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

## Wymagania wstępne

żywienia człowieka, organizacja żywienia zbiorowego, technologia gastronomii



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Planowanie żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb52aad1.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego
C2	przekazanie wiedzy związanej z aspektami bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej posiłków
C3	uświadomienie słuchaczom wiedzy nt. planowania i sposobów przygotowywania racjonalnych, dobrze zbilansowanych posiłków

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw	NŻD6_ P6S_WG07	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W2	w stopniu zaawansowanym zagadnienia związane z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności	NŻD6_ P6S_WG06	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W3	złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe i potrafi zastosować je w dziedzinie żywienia zbiorowego	NŻD6_ P6S_WK12	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, przyjmując w nim różne role	NŻD_ P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U2	projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych	NŻD_ P6S_UW02	Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	NŻD_ P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	2	
Przygotowanie do zajęć	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie projektu	6	
Przygotowanie raportu	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 77	<b>ECTS</b> 3

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do przedmiotu; prezentacja programu żywieniowego; zasady racjonalnego żywienia – zalecenia żywieniowe dla dzieci i dorosłych, wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka</li> <li>2. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe i modele żywieniowe dla poszczególnych grup ludności zasady obliczania wartości odżywczej i energetycznej posiłków i potraw w oparciu o tabele składu i wartości odżywczej żywności i kontrola posiłków pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz jakości sensorycznej</li> <li>3. Planowanie jadłospisów i posiłków – podstawowe zasady układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym zamkniętym. Zasady planowania jadłospisów dekadowych</li> <li>4. Metody oceny jadłospisów; metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.</li> <li>5. Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych; wykorzystanie różnych technik projektowania potraw i dań.</li> <li>6. Organizacja żywienia zbiorowego z uwzględnieniem struktury organizacyjnej zakładu, zasobów ludzkich oraz kosztów żywienia</li> <li>7. Planowanie i ocena jadłospisów realizowanych w różnych punktach żywienia zbiorowego otwartego, zamkniętego, cateringu.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Burza mózgów, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

## Wymagania wstępne

żywienia człowieka, organizacja żywienia zbiorowego, technologia gastronomii



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Projektowanie technologiczne w gastronomii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb8f4fa8c.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia projektowe: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	poznanie zasad funkcjonowania rynku usług gastronomicznych, rodzajów konceptów gastronomicznych o raz technologii i organizacji żywienia zbiorowego,
C2	poznanie wymagań formalno-prawnych, technologicznych, marketingowych i ekonomicznych w różnych typach zakładów gastronomicznych
C3	zespołowe zaprojektowanie konceptu gastronomicznego
C4	zapoznanie studentów z metodą nauczania problemowego

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------



<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	rodzaje i typy zakładów gastronomicznych podstawowe cechy i aktualne trendy rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; różnorodność funkcji zakładów gastronomicznych wymagania prawne i organizacyjne funkcjonowania zakładów;	NŹD6_P6S_WG10, NŹD6_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Projekt
W2	reguły tworzenia projektów technologicznych różnych rodzajów zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i higieniczne w różnych zakładach gastronomicznych; programy komputerowe do obsługi gospodarki surowcowej w technologii gastronomii; wymagania systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych	NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Projekt
W3	wymagania prawne i organizacyjne funkcjonowania zakładów; profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii; zagadnienia dotyczące kształtowania cen, dystrybucji i promocji usług; gastronomicznych; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych.	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	określać czynności jednostkowe w produkcji potraw i napojów i układać je w proces produkcyjny formułować opis procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych	NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U2	określić warunki organizacyjno-techniczne i wymagania organizacyjno-techniczne i sanitarne w różnych typach zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa;	NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U3	ustalić zapotrzebowanie na surowcowe i materiały oraz podstawie receptur tworzyć dokumentację magazynową i szacować koszty produkcji planować proces produkcji potraw i obsługę konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych z uwzględnieniem niezbędnego personelu	NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U4	zaprojektować proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce, materiały i zasoby ludzkie niezbędne do produkcji potraw i napojów;	NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U5	stworzyć projekt technologiczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP i systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych przy użyciu nowoczesnych narzędzi projektowych	NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	rozumienia roli zakładów gastronomicznych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych różnych grup konsumentów i w gospodarce żywnościowej	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	Prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w projektowaniu procesów technologicznych w gastronomii	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	wdrażania nowych rozwiązań technicznych, technologicznych i marketingowych w zakładach gastronomicznych zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia projektowe	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	40	
Przygotowanie do zajęć	10	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	50	
Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 178	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 48	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie Typy zakładów gastronomicznych i rodzaje świadczonych przez nie usług</li> <li>2. Nowoczesne wyposażenie i systemy produkcji potraw w zakładach gastronomicznych</li> <li>3. Funkcjonowania zakładów gastronomicznych -wymagania prawne w UE i w Polsce.</li> <li>4. Wymagania higieniczne i zasady BHP w zakładach gastronomicznych</li> <li>5. Systemy zapewnienia jakości w gastronomii założenia i wymagania</li> <li>6. Podstawy zarządzania zakładami gastronomicznymi</li> <li>7. Restauracje jako zakłady gastronomiczne typu otwartego - organizacja pracy</li> <li>8. Punkty gastronomiczne i bary- organizacja pracy</li> <li>9. Zakładach typu zamkniętego zasady funkcjonowania i realizacja żywienia w zależności od rodzaju i funkcji</li> <li>10. Struktura funkcjonalna i przestrzenna zakładów żywienia zbiorowego</li> <li>11. Dobór maszyn i urządzeń w zakładach żywienia zbiorowego -</li> <li>12. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - wymagania branżowe (instalacje elektryczne, wod-kan i inne)</li> <li>13. Strategie marketingowe w gastronomii indywidualnej i sieciowej</li> <li>14. Strategie marketingowe w gastronomii zamkniętej</li> <li>15. Obsługa konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do metody PBL, podział grupy na zespoły i przydzielenie zadań w zespołach – Wybór konceptu gastronomicznego do realizacji w trakcie zajęć- 3h</li> <li>2. Elementy rysunku technicznego, czytanie rysunków. Założenia do opracowania projektu - 3h</li> <li>3. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego – elementy procesu technologicznego, układ pomieszczeń zakładu, projektowanie dróg surowców, produktów, pracowników i konsumentów 3 h</li> <li>4. Programy komputerowe w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych. Podstawowe funkcjonalności programów do projektowania technologicznego- 2h</li> <li>5. Zastosowanie baz danych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych.. Podstawowe funkcjonalności wybranych programów do obliczeń projektowych -3 h</li> <li>6. Stanowiska pracy ręcznej, wymagania techniczne i bhp. Meble gastronomiczne, rozwiązania techniczne i projektowanie - 2 h</li> <li>7. Urządzenia i aparaty w dobór i zasady eksploatacji urządzeń -</li> <li>8. Dobór parametrów technicznych maszyn i urządzeń, urządzenia stacjonarne i mobilne, blokowe układy urządzeń - 2 h</li> <li>9. Instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje elektryczne, gazowe i wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 2 h</li> <li>10. Zespołowa prezentacja projektu konceptu gastronomicznego - 2h</li> </ol>	Ćwiczenia projektowe
----	--	----------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	40.00%
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	60.00%

### Dodatkowy opis

Przedmiot realizowany metodą blended learning z zastosowaniem metody problemowej PBL (problem based learning). Ćwiczenia realizowane w blokach 10x3h.

## Wymagania wstępne

Ogólna technologia żywności, technologia gastronomi, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych



# UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

## Organizacja i projektowanie zakładów żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d08d40f
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia projektowe: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania różnych zakładów żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych.
C2	Poznanie wymagań formalno-prawnych, technologiczne, marketingowe i ekonomiczne zakładów gastronomicznych.
C3	Poznanie zagadnień związanych z projektowaniem technologicznym i zespołowe wykonanie projektu technologicznego zakładu gastronomicznego.
C4	Poznanie zagadnień związanych z projektowaniem technologicznym i zespołowe wykonanie projektu technologicznego zakładu gastronomicznego.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	definicję gastronomii i jej rolę jako ogniwa gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i systemowej wymagania prawne i organizacyjne funkcjonowania zakładów gastronomicznych;	NŹD6_P6S_WK12, NŹD6_P6S_WK14	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W2	wymagania techniczne i inne czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i sanitarne w różnych zakładach gastronomicznych; programy komputerowe stosowane w technologii gastronomii; rozumie specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W3	usługę gastronomiczną jako produkt zaspokajający potrzeby różnych grup konsumentów w tym konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych; profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii; zagadnienia dotyczące kształtowania cen, dystrybucji i promocji usług; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych.	NŹD6_P6S_WG10, NŹD6_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zrozumieć złożoność procesu zarządzania w zakładach gastronomicznych i określić różne jego aspekty	NŹD_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	określić warunki organizacyjno-techniczne i wymagania sanitarne w różnych zakładach gastronomicznych na podstawie przepisów prawa i wytycznych GMP; ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur, oszacować koszty produkcji wyrobów oraz prowadzić dokumentację z zastosowaniem narzędzi informatycznych; planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych; planować zatrudnienie w różnych zakładach gastronomicznych	NŹD_P6S_UW04	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	zaprojektować proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce i materiały niezbędne do produkcji; stworzyć projekt technologiczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP i systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych wraz ze wskazówkami dla projektantów branżowych	NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U4	przyjąć rolę w zespole realizującym wspólnie zadanie metodą problemową i odpowiedzialność za jej wypełnienie	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			

K1	świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i otwarty na specyficzne potrzeby różnych grup konsumentów	NŹD_P6S_KO04, NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	Prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w projektowaniu procesu technologicznego	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
K3	wdrażania nowych rozwiązań technicznych, technologicznych i marketingowych w zakładach gastronomicznych	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia projektowe	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	40	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie projektu	50	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	1	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 173	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 48	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastronomia jako ogniwo gospodarki żywnościowej, rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie</li> <li>2. Znaczenie nowoczesnego wyposażenia i systemów produkcji potraw w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych</li> <li>3. Zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych – wymagania prawne w UE i w Polsce</li> <li>4. Wymagania sanitarne i BHP w zakładach gastronomicznych</li> <li>5. Specyfika systemów zapewnienia jakości w gastronomii</li> <li>6. Formy organizacyjne i metody zarządzania zakładami gastronomicznymi</li> <li>7. Organizacja pracy w zakładach gastronomicznych typu otwartego - restauracje</li> <li>8. Organizacja pracy w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary</li> <li>9. Planowanie i realizacja żywienia w zakładach typu zamkniętego</li> <li>10. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - struktura funkcjonalna i przestrzenna</li> <li>11. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - dobór maszyn i urządzeń</li> <li>12. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - instalacje</li> <li>13. Marketing w gastronomii – strategie w gastronomii indywidualnej i sieciowej</li> <li>14. Marketing w gastronomii – strategie w gastronomii indywidualnej i sieciowej</li> <li>15. Formy i metody obsługi konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych</li> </ol>	Wykład
----	---	--------



2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metoda PBL- wprowadzenie. Przyjęcie założenia do opracowania projektu - 3h</li> <li>2. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego -projektowanie ciągów technologicznych w układzie funkcjonalno-przestrzennym zakładu drogi technologiczne - 3 h</li> <li>3. Zastosowanie programów komputerowych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych. Projektowanie zakładu gastronomicznego. Podstawowe funkcjonalności wybranych programów do obliczeń projektowych 1. - 3 h</li> <li>4. Zastosowanie programów komputerowych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych. Podstawowe funkcjonalności programów do kreślenia projektów 2. - 3h</li> <li>5. Gospodarka surowcowa i materiałowa w zakładzie gastronomicznym - 2 h</li> <li>6. Zastosowanie baz danych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych. Dobór stanowisk pracy ręcznej, wymagania techniczne i bhp. Meble gastronomiczne, rozwiązania techniczne i projektowanie -3 h</li> <li>7. Zasoby ludzkie i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym-3h</li> <li>8. Dobór parametrów technicznych maszyn i urządzeń, urządzenia stacjonarne i mobilne, blokowe układy urządzeń - 3 h</li> <li>9. Instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje elektryczne, gazowe i wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 3 h</li> <li>10. Podsumowanie i zespołowa prezentacja projektów. Zaliczenie ćwiczeń. - 3h</li> </ol>	Ćwiczenia projektowe
----	---	----------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	40.00%
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	60.00%

### Dodatkowy opis

Przedmiot realizowany metodą blended learning z wykorzystaniem metody nauczania problemowego PBL (problem based learning).

Ćwiczenia realizowane w blokach 10x3h.

## Wymagania wstępne

Ogólna technologia żywności, technologia gastronomi, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Żywność specjalnego przeznaczenia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb8f5b7d3.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie charakterystyki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego i medycznego. Związki wchodzące w skład tych środków, ich działanie i wskazania do stosowania.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia. Wie jakie jest zapotrzebowanie człowieka na witaminy i składniki mineralne, omawia skutki ich niedoborów i nadmiarów w organizmie.	NŹD6_ P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	Posiada wiedzę o regulacjach prawnych z zakresu w/w produktów. Student zna procedury wprowadzania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, zasady ich znakowania oraz wycofywania z rynku.	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi zdefiniować zapotrzebowanie organizmu na związki bioaktywne.	NŹD_ P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student potrafi zdefiniować zapotrzebowanie organizmu na związki bioaktywne. Potrafi właściwie stosować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia.	NŹD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	45	
Konsultacje	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
Udział w egzaminie	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 190	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3

<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Nauka o rodzajach, zasadach stosowania, mechanizmach działania, wskazaniach i przeciwwskazaniach, działaniach niepożądanych żywności dietetycznego specjalnego przeznaczenia medycznego, procedurach ich wprowadzania do obrotu, znakowania oraz wycofywania z rynku.	Wykład
2.	1.Uwarunkowania prawne, rozporządzenia UE. 2. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt. 3. Preparaty do dalszego żywienia niemowląt. 4. Produkty zbożowe przetworzone. 5. Produkty jako inna żywność dla dzieci. 6. Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. 7.Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę. 8. Środki spożywcze do kontroli masy ciała. 9. wymagania dotyczące znakowania DSSPM. 10. Zaliczenie cwiczen	Ćwiczenia laboratoryjne

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji	70.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja	30.00%

### Wymagania wstępne

Biochemia, Podstawy Żywienia Człowieka, Chemia Żywności



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Żywność o cechach funkcjonalnych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10B.5df0eb8f67cd2.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Omówienie produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej w oparciu o dostępne dane literaturowe odnośnie właściwości związków bioaktywnych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	ma wiedzę o składnikach występujących w produktach pochodzenia roślinnego. Ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej.	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
W2	Student ma ogólną wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej i dietetycznej w żywieniu człowieka zdrowego i chorego	NŹD6_ P6S_WG11	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	potrafi korzystać z naukowej literatury dotyczącej właściwości funkcjonalnych produktów. posiada umiejętność wykorzystania w żywieniu produktów funkcjonalnych i dietetycznych i oceny ich wartości odżywczej.	NŹD_ P6S_UK09	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego doskonalenia. ma świadomość znaczenia społecznej roli żywienia różnych grup społecznych z wykorzystaniem produktów funkcjonalnych	NŹD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	45	
Konsultacje	20	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
Przygotowanie projektu	30	
Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 190	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywność funkcjonalna - podstawowe definicje, związki o właściwościach funkcjonalnych. Przegląd literatury związków bioaktywnych. Charakterystyka żywności funkcjonalnej przeznaczonej dla wybranych grup ludności Ocena przydatności żywności funkcjonalnej w żywieniu osób zdrowych. Ocena przydatności żywności funkcjonalnej w żywieniu ludzi chorych.	Wykład
2.	1. Omówienie rodzajów żywności funkcjonalna 2. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w witaminy. 3. Charakterystyka żywności wzbogaconej w składniki mineralne. 4. Charakterystyka żywności probiotycznej. 5. Charakterystyka prebiotyków i synbiotyków. 6. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w WNK. 7. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w białka, aminokwasy i peptydy. 8. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w stanole i sterole roślinne. 9. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w błonnik pokarmowy. 10. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w oligosacharydy, poliole. 11. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w cholinę i lecytynę. 12. Charakterystyka substancje fitochemicznych w żywności..	Ćwiczenia audytorjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt	70.00%
Ćwiczenia audytorjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	30.00%

## Wymagania wstępne

[Chemia żywności, żywienie człowieka I](#)



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język angielski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10JO.1578905793.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka angielskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NŹD_ P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język francuski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d0ec6ac
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka francuskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NŹD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ):  
POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### **Weryfikacja efektów uczenia się**

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język chiński (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10JO.1578906270.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka chińskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NŹD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### **Weryfikacja efektów uczenia się**

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język hiszpański (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d12e17e
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka hiszpańskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NŹD_ P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe na poziomie min. B2. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język rosyjski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d142f76
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka rosyjskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NŹD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning
2.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)

### Informacje rozszerzone

## Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

## Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4 i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język niemiecki (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10JO.5e26dc14b0d8f.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka niemieckiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NŹD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia



Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język włoski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L10JO.1578906879.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka włoskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu min. B2	NŹD_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	--------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z dwóch części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu, przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku uzyskania dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d1b57fc
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z podstawowymi założeniami promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej dotyczącymi osób zdrowych i chorych.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia w określonych jednostkach chorobowych pozwoli studentowi na przygotowanie materiałów edukacyjnych, planowania scenariuszy wizyt, prezentacji grupowych oraz zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego w konkretnych sytuacjach.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG04	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG09	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD6_P6S_WG11	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD6_P6S_WK14	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŻD_P6S_KO03, NŻD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Przygotowanie do zajęć	5

Konsultacje	4	
Przygotowanie projektu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 59	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Edukacja zdrowotna, terapeutyczna, żywieniowa - definicje, cele, rodzaje, formy,</p> <p>2. Zespół terapeutyczny, cechy zespołu, praca w zespole.</p> <p>3. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób.</p> <p>4. Etapy planowania procesu poradnictwa żywieniowego.</p> <p>5. Porady dietetyczne, zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego.</p> <p>6. Opracowanie i omówienie materiałów edukacyjnych oraz scenariusza wizyty.</p> <p>7. Wykorzystanie materiałów edukacyjnych w pracy z pacjentem. Zasady prowadzenia dokumentacji</p> <p>8. PORADA DIETETYCZNA: Analiza stanu odżywienia - w tym parametrów istotnych w danej jednostce chorobowej/stanie fizjologicznym</p> <p>9. PORADA DIETETYCZNA: Ocena sposobu żywienia -przygotowanie i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego (ocena ilościowa, jakościowa)</p> <p>10. PORADA DIETETYCZNA: Interwencja (porada)&gt;&gt; opracowanie i przekazanie zaleceń odnośnie podaży składników odżywczych, odpowiedniej racji pokarmowej wskazanie błędów żywieniowych wskazanie produktów i technik kulinarnych zalecanych i przeciwwskazanych w danej jednostce/stanie fizjologicznym, itp.</p> <p>11. PORADA DIETETYCZNA: Określenie celu interwencji. Motywacja.</p> <p>12. PORADA DIETETYCZNA: Metody pośrednie -ocena przyswojenia wiedzy -ocena zmian nawyków żywieniowych np. dzienniczek -samokontrola wskaźników biochemicznych</p> <p>13. PORADA DIETETYCZNA: Metody pośrednie -ocena przyswojenia wiedzy -ocena zmian nawyków żywieniowych np. dzienniczek -samokontrola wskaźników biochemicznych</p> <p>14. PORADA DIETETYCZNA: Monitorowanie postępu - efektu porady. Metody bezpośrednie -wyniki analiz biochemicznych, antropometrii -pomiar ciśnienie tętniczego krwi -kontrola masy ciała</p> <p>15. PORADA DIETETYCZNA: podsumowanie wypracowanych efektów.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Ćwiczenia, PBL (Problem Based Learning)

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

## Wymagania wstępne

fizjologia żywienia, żywienie człowieka, wprowadzenie do dietetyki, planowanie jadłospisów i receptur





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Seminarium Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L20B.5df0eb8fb0dfb.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Seminarium: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze strukturą pracy dyplomowej oraz wymaganiami stawianymi takim pracom obowiązującymi na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Ponadto celem zajęć jest wykształcenie w studentach umiejętności prezentacji ustnych z zakresu tematyki pracy licencjackiej
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_P6S_WG09, NŻD6_P6S_WK14, NŻD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej	NŹD6_P6S_WK13, NŹD6_P6S_WK14	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW07	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW02	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować kształcenie i samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŹD_P6S_UU11	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki,	NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 40	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki - repetytorium Analiza wybranych artykułów przeglądowych i epidemiologicznych w języku polskim i obcym: struktura i treści Zastosowanie podręcznika, monografii i skryptu - wersja drukowana i elektroniczna (ebook), bazy danych monografii, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej. Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich Posumowanie i zaliczenie seminarium	Seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

## Wymagania wstępne

Żywienie Człowieka Zdrowego i Chorego, Żywienie Zbiorowe, Dietetyka



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Żywność fermentowana Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d20341b
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie informacji na temat fizjologii i metabolizmu drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , dotyczących surowców stosowanych w przemyśle fermentacyjnym, wyjaśnienie technologii produkcji słodu, piwa, wina oraz napojów spirytusowych. Charakterystyka wybranych napojów alkoholowych. Produkcja drożdży piekarskich.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w przemyśle fermentacyjnym	NŹD6_ P6S_WG07	ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
W2	Zagadnienia z zakresu jakości napojów fermentowanych oraz zagrożeń biologicznych i chemicznych	NŹD6_ P6S_WG08	ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie analizy procesów fermentacyjnych	NŹD_ P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
U2	Wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod i technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie oceny produktów fermentacji posługując się odpowiednią aparaturą	NŹD_ P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
U3	Porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny technologii fermentacji z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_ P6S_UK08	Obserwacja pracy studenta, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_ P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin
K2	Wykorzystania wiedzy z zakresu technologii fermentacji w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_ P6S_KK02	Aktywność na zajęciach, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Konsultacje	2	
Przygotowanie prezentacji/referatu	7	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 84	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 47	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### **Treści programowe**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przebieg procesu fermentacji etanolowej. Charakterystyka drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>2. Surowce do produkcji etanolu.</li> <li>3. Procesy oczyszczania spirytusu (destylacja i rektyfikacja). Skład spirytusów i rektyfikatów różnego pochodzenia.</li> <li>4. Zagospodarowanie wywarów gorzelnicznych.</li> <li>5. Surowce i technologia produkcji drożdży piekarskich.</li> <li>6. Charakterystyka surowców piwowarskich.</li> <li>7. Technologia produkcji słodu i piwa.</li> <li>8. Charakterystyka wybranych napojów alkoholowych.</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przygotowanie prób fermentacyjnych. Ocena surowców gorzelnicznych.</li> <li>2. Ocena przebiegu i efektów fermentacji alkoholowej.</li> <li>3. Ocena jakości ziarna i słodu piwowarskiego. Oznaczanie fizycznych i chemicznych cech piwa.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin	50.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d21ca7b
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy z zakresu obowiązujących zasad obsługi klientów w zakładach gastronomicznych
C2	uświadomienie słuchaczom w jaki sposób znajomość i stosowanie zasad prawidłowej obsługi gości kształtuje jakość usług gastronomicznych

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	kryteria podziału zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju oferowanych usług oraz wymagania stawiane osobom pracującym na stanowiskach związanych z obsługą konsumenta	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu zasady obsługi konsumenta, prawidłowego przygotowywania i nakrywania stołów oraz metody serwowania potraw i napojów, a także wykazuje w zaawansowanym stopniu wiedzę z zakresu organizacji usług cateringowych	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
W3	specyfikę pracy z klientem w obiektach gastronomicznych	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W4	zasady sporządzania i serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych oraz zasady serwowania i doboru niezbędnej zastawy	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	przygotować nakrycie stołu do różnych posiłków, właściwie dobierać zastawę stołową oraz stosować właściwe metody serwowania potraw i napojów	NŹD_ P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	identyfikować wymagania różnych grup klientów, prawidłowo zastosować zasady tworzenia kart menu oraz dokonywać oceny jakości świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym	NŹD_ P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	pracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji, a także rozwiązywać złożone i nietypowe problemy występujące podczas kontaktu z konsumentem	NŹD_ P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu gastronomii w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŹD_ P6S_KK02, NŹD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	profesjonalnego podejście do potrzeb konsumenta oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	NŹD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Przygotowanie prezentacji/referatu	2
Konsultacje	15

Przygotowanie do zajęć	2	
Przygotowanie raportu	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	4	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych. Zakres czynności na poszczególnych stanowiskach. Kwalifikacje pracowników na poszczególnych stanowiskach. Poziom i kultura obsługi konsumenta.</p> <p>Wykład 2. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi konsumenta. Czynności porządkowe wykonywane w części handlowej.</p> <p>Wykład 3. Wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładów gastronomicznych. Podstawowy sprzęt niezbędny do obsługi konsumentów.</p> <p>Wykład 4. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym cz.1</p> <p>Wykład 5. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym cz.2</p> <p>Wykład 6. Zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności gościa – serwis specjalny.</p> <p>Wykład 7. Rodzaje kart menu. Zasady tworzenia kart menu.</p> <p>Wykład 8. Elementy baristerstwa cz. 1</p> <p>Wykład 9. Elementy baristerstwa cz. 2</p> <p>Wykład 10. Elementy enologii cz. 1</p> <p>Wykład 11. Elementy enologii cz. 2</p> <p>Wykład 12. Elementy barmaństwa cz. 1</p> <p>Wykład 13. Elementy barmaństwa cz. 2</p> <p>Wykład 14. Obsługa konsumenta w obiektach hotelowych.</p> <p>Wykład 15. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Catering.</p>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń.</p> <p>Ćwiczenie 2-3. Bielizna stołowa. Zastawa stołowa porcelanowa i szklana. Zestaw sztuczków podstawowych, zestaw rozszerzony oraz sztucze specjalne. Technika przenoszenia zastawy stołowej porcelanowej i szklanej. Zasady nakrywania do stołu w zależności od rodzaju obsługi kelnerskiej.</p> <p>Ćwiczenie 4-6. Zasady serwowania dań i napojów – serwis kelnerski. Projektowanie kart menu w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego oraz tworzenie okolicznościowych kart menu.</p> <p>Ćwiczenie 7-8. Elementy baristerstwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych.</p> <p>Ćwiczenie 9-10. Elementy enologii: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów alkoholowych.</p> <p>Ćwiczenie 11-12. Elementy barmaństwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.</p> <p>Ćwiczenie 13-15. Praktyczna obsługa konsumenta – zajęcia terenowe.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda sytuacyjna, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia, Wizyta studyjna

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Dodatkowy opis

Kluczowym elementem decydującym o zaliczeniu ćwiczeń jest udział w zajęciach organizowanych w lokalach gastronomicznych.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Marketing w żywieniu zbiorowym Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L20HS.5df0eb8fd16f2.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia projektowe: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot służy pogłębieniu wiedzy i umiejętności z marketingu, szczególnie w branży żywienia zbiorowego. Kurs oparty jest o zapoznanie się studentów z koncepcją marketing mix zgodną z wersją 4P (polityka produktowa, polityka cenowa, polityka dystrybucyjna, polityka promocyjna).
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student posiada podstawową wiedzę marketingową przydatną w sektorze żywienia zbiorowego.	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna źródła informacji marketingowych oraz metody i techniki pozyskiwania danych marketingowych.	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi przygotować założenia planu marketingowego dla przedsiębiorstwa z sektora żywieniowego.	NŹD_ P6S_UK09, NŹD_ P6S_UW06	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	Student potrafi pozyskać informacje marketingowe przydatne w sektorze żywienia zbiorowego ze źródeł pierwotnych i wtórnych.	NŹD_ P6S_UW06, NŹD_ P6S_UW07	Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi pracować w grupie roboczej i przyjmować role kierownika lub wykonawcy określonych zadań marketingowych.	NŹD_ P6S_UO10, NŹD_ P6S_UW06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotowy do myślenia i działania uwzględniającego znaczenie marketingu w sektorze żywienia zbiorowego.	NŹD_ P6S_KO04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student ma świadomość odpowiedzialności za realizowany zespołowo projekt marketingowy.	NŹD_ P6S_KO04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie projektu	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	7	
Konsultacje	3	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 33	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Marketing - wprowadzenie.</li> <li>2) Podział rynków i sposoby określania jego wielkości.</li> <li>3) Otoczenie i orientacja przedsiębiorstw.</li> <li>4) Czynniki wpływające na popyt i poziom cen w sektorze żywnościowym.</li> <li>5) Teoria zachowań konsumentów.</li> <li>6) Potrzeby nabywcy jako centrum uwagi działań marketingowych.</li> <li>7) Badania marketingowe - źródła danych, metody prowadzenia, zastosowanie.</li> <li>8) Planowanie marketingowe.</li> <li>9) Polityka produktowa w miksie marketingowym.</li> <li>10) Produkt marketingowy - definicja, typy, struktura.</li> <li>11) Budowanie oferty asortymentowej. Cykl życia produktu marketingowego. Macierz BCG.</li> <li>12) Polityka cenowa w marketingu. Główne narzędzia. Typy cen i sposoby ich wyznaczania.</li> <li>13) Dystrybucja w marketingu.</li> <li>14) Polityka promocyjna. Główne narzędzia promocji w miksie marketingowym. Reklama i sposoby jej tworzenia.</li> <li>15) Podsumowanie wykładów.</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-2) Organizacja zajęć. Wprowadzenie do problematyki marketingu w przedsiębiorstwach ze szczególnym uwzględnieniem żywienia zbiorowego.</li> <li>3-4) Konstrukcja planowania według koncepcji Marketing mix. Określenie pomysłu biznesowego jako punktu odniesienia do zaprojektowania własnego projektu marketingowego opartego o model 4P.</li> <li>5-6) Polityka produktowa. Cykl życia produktu marketingowego i macierz BCG. Ćwiczenia warsztatowe w zakresie odświeżania produktów na przykładzie artykułów żywnościowych.</li> <li>7-8) Polityka cenowa i jej główne narzędzia stosowane w marketingu. Typy cen i sposoby ich wyznaczania. Wykorzystanie pozostałych elementów w miksie kontrahenckim.</li> <li>9-10) Polityka dystrybucyjna na własnych przykładach.</li> <li>11-12) Polityka promocyjna. Przygotowywanie przykładowych materiałów promocyjnych w ramach własnej polityki promocyjnej.</li> <li>13-14) Przygotowanie planu marketingowego wybranego przedsiębiorstwa w zespołach roboczych.</li> <li>15) Prezentacja projektów marketingowych. Podsumowanie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt	50.00%
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

ekonomia, podstawy matematyki



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Przedsiębiorczość akademicka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d282cac
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia projektowe: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne o charakterze ćwiczeń warsztatowych mające na celu przekazanie studentom podstawowej wiedzy z zakresu przedsiębiorczości akademickiej oraz organizacji własnej firmy innowacyjnej. Prowadzącymi są wyłącznie praktycy - przedsiębiorcy oraz zewnętrzni edukatorzy przedsiębiorczości. Studenci zapoznają się z najważniejszymi zagadnieniami niezbędnymi do rozumienia przedsiębiorczości analizując własne projekty (nowo zakładane spółki spinoff i startup).
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	ogólne zasady ekonomii przedsiębiorstwa, jego organizacji i zarządzania oraz marketingu i branding	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt
W2	zasady i metody ochrony własności intelektualnej	NŹD6_ P6S_WK13	Projekt
W3	zagadnienia dotyczące modeli przedsiębiorstw opartych na wiedzy	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt
W4	zagadnienia z zakresu Przemysłu 4.0	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt
W5	zasady funkcjonowania funduszy inwestycyjnych i innych narzędzi finansowania przedsiębiorstw innowacyjnych	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt
W6	zasady zarządzania zmianą, ryzykiem, motywowania pracowników	NŹD6_ P6S_WK12	Projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	właściwie dobierać źródła i informacje z nich pochodzące oraz dokonywać ich oceny, krytycznej analizy i syntezy	NŹD_ P6S_UW07	Prezentacja
U2	planować, analizować, oceniać, zarządzać i wdrażać projekty, w tym w formie nowo powstałego przedsiębiorstwa (np. typu startup)	NŹD_ P6S_UW06	Prezentacja
U3	identyfikować dostępne możliwości i wybierać te odpowiadające planom zawodowym i działaniom biznesowym	NŹD_ P6S_UW06	Prezentacja
U4	stworzyć biznes plan dla nowego produktu/przedsiębiorstwa	NŹD_ P6S_UW06	Prezentacja
U5	oceniać rynek i konkurencję	NŹD_ P6S_UW06	Prezentacja
U6	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole	NŹD_ P6S_UO10	Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NŹD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wypełniania zobowiązań społecznych i uznawania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw	NŹD_ P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W ramach przedmiotu studenci otrzymują podstawową wiedzę z zakresu przedsiębiorczości, w tym: modele kariery absolwentów Uczelni, metody komunikacji interpersonalnej, rozwijanie kreatywności, zarządzanie własnością intelektualną, rynek i marketing, gospodarka i biznes oparte na wiedzy, podstawy ekonomii przedsiębiorstwa.</p> <p>Prowadzącymi są przedsiębiorcy oraz doświadczeni edukatorzy przedsiębiorczości zapraszani z zewnątrz Uczelni, w tym z firm innowacyjnych, jednostek otoczenia biznesu, inkubatorów przedsiębiorczości oraz z podmiotów zagranicznych.</p> <p>Studenci zapoznają się z najważniejszymi zagadnieniami niezbędnymi do rozumienia przedsiębiorczości analizując własne projekty (nowo zakładane spółki spinoff i startup). Poza zajęciami warsztatowymi, studenci będą mieli możliwość udziału w wykładach i seminariach gości Uczelni, indywidualnym mentoringu, oraz zajęciach prowadzonych przez Internet. Najlepsze projekty będą nagradzane możliwością inkubowania ich w Akademickim Inkubatorze Przedsiębiorczości UPWr oraz wspierania przez współpracujące z UPWr fundusze inwestycyjne wczesnego ryzyka.</p> <p>Treści programowe - realizacja projektu z metodologii rozwiązywania interdyscyplinarnego problemu technologicznego, zajęcia seminaryjne dot. metodologii rozwiązywania problemów, mentoring, w tym przez Internet.</p> <p>Zajęcia 1: Modele kariery. Przedsiębiorczość i kreatywność.                      Zajęcia 2: Komunikacja interpersonalna.                      Zajęcia 3: Zarządzanie własnością intelektualną.                      Zajęcia 4: Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw.                      Zajęcia 5: Rynek, konkurencja, marketing i branding.                      Zajęcia 6: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 1).                      Zajęcia 7: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 2).                      Zajęcia 8: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 1).                      Zajęcia 9: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 2).                      Zajęcia 10: Rozwiązywanie problemów, podejmowanie decyzji.                      Zajęcia 11: Zarządzanie projektem, zarządzanie ryzykiem.                      Zajęcia 12-15: Wybrane zagadnienia współczesnej przedsiębiorczości (wykłady autorytetów międzynarodowych: zarządzanie wiedzą, spółki startup i spin-off, fundusze inwestycyjne, strategie marketingowe, globalizacja gospodarki, IoT i AI w gospodarce i społeczeństwie przyszłości).</p>	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

## Wymagania wstępne

Student posiada wstępne wyobrażenia dot. kierunku jaki będzie studiował na II stopniu oraz dot. kariery zawodowej po studiach.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Egzamin dyplomowy Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L20B.5df0eb8fddf17.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 10
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Prace kontrolne i przejściowe: 5	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest sprawdzenie wiedzy studenta dotyczącej zasad żywienia człowieka zdrowego oraz w określonych jednostkach chorobowych, a także planowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowego osób z różnych grup populacyjnych zdrowych i chorych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	w zaawansowanym stopniu zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego. Podstawy dietetyki, w tym dietetyki klinicznej.	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne

W2	technologię gastronomiczną oraz organizację żywienia zbiorowego.	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG08	Zaliczenie ustne
W3	zagadnienia związane z żywnością wzbogacaną, funkcjonalną oraz suplementami diety.	NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne
W4	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	stosować, wdrażać i dobierać zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyce.	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW05	Zaliczenie ustne
U2	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne
U3	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi.	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne
U4	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie.	NŹD_P6S_UU11	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie ustne
K2	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad oraz za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka.	NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne
K3	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro.	NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KO05	Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	250	
Udział w egzaminie	1	
Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 286	<b>ECTS</b> 10

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Sprawdzenie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	Prace kontrolne i przejściowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Zaliczenie ustne	100.00%

## Wymagania wstępne

Fizjologia żywienia, Żywnienie człowieka, Wprowadzenie do dietetyki, Planowanie jadłospisów i receptur, Podstawy dietetyki klinicznej, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Technologia gastronomiczna, Żywność funkcjonalna, Diety alternatywne, Dietetyka kliniczna, Żywnienie kliniczne



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Podstawy dietetyki klinicznej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d18ca6e
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej dietoterapii różnych schorzeń.
C2	Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych. W wyniku procesu kształcenia student powinien poznać podstawy zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych.
C3	Umieć ocenić niekorzystny wpływ nadmiernej i niedostatecznej (jakościowej i ilościowej) podaży składników pokarmowych, w tym interakcje wynikające z równoczesnego stosowania modyfikacji dietetycznych, które mogą prowadzić do wysoce niepożądanych efektów zdrowotnych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŹD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŹD6_P6S_WK14	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŹD_P6S_UK09	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŹD_P6S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
----------------------------------	---

Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	6	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 134	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 68	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hormonalna kontrola pobierania pokarmu.</li> <li>2. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami górnego odcinka przewodu pokarmowego.</li> <li>3. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami dolnego odcinka przewodu pokarmowego.</li> <li>4. Dieta FODMAP.</li> <li>5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego. Dieta DASH.</li> <li>6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy.</li> <li>7. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności.</li> <li>8. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych.</li> <li>9. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych (c.d).</li> <li>10. Żywność w chorobach nerek.</li> <li>11. Żywność w wybranych chorobach metabolicznych.</li> <li>12. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.</li> <li>13. Żywność osób z nadwrażliwością pokarmową.</li> <li>14. Żywność w chorobach neurodegeneracyjnych.</li> <li>15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania.</li> </ol>	Wykład



2.	<p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami górnego przewodu pokarmowego.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami dolnego przewodu pokarmowego.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie FODMAP.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie DASH.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 1.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 2.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu insulinooporności.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nowotworowymi.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nerek.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami metabolicznymi.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami skóry.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi nadwrażliwościami pokarmowymi.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietach eliminacyjnych.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami neurodegeneracyjnymi.</p> <p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi zaburzeniami odżywiania.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

## Wymagania wstępne

biochemia, podstawy anatomii człowieka, fizjologia żywienia, żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, wprowadzenie do dietetyki



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Żywnienie osób chorych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d1a2718
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej aktualnie rekomendowanych zasadami dietoterapii w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych.
C2	Zapoznanie studenta z metodami oceny stanu odżywienia.
C3	Przybliżenie studentom wiadomości z zakresu popularnych diet niekonwencjonalnych.
C4	Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych.
C5	Nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia oraz zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	dylematy cywilizacyjne, zagrożenia związane z niezakaźnymi chorobami przewlekłymi, relacje środowiskowe i społeczne	NŹD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka	NŹD6_P6S_WG05	Egzamin pisemny
W5	wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG09	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	komunikować się i swobodnie poruszać terminologią specjalistyczną, formułować własne tezy oraz opinię popartą właściwą argumentacją	NŹD_P6S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	przyjmując różną rolę organizować pracę indywidualną i zespołową w planowaniu różnych modeli dietoterapii	NŹD_P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	projektować receptury potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych	NŹD_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych, szczególnie związanych z opracowaniem różnych modeli dietoterapii	NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	inicjowania działań na rzecz mających charakter profilaktycznego działania w aspekcie zahamowania rozwoju niezakaźnych chorób przewlekłych oraz wypełniania zobowiązań społecznych	NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K3	przestrzegania zasad etyki zawodowej	NŹD_P6S_KR06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku

K4	ciągłego dokształcania i poszerzania swojej wiedzy w aspekcie nauki związanej z żywieniem człowieka i dietetyką	NŹD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
----	---	---------------	--

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	8	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Przygotowanie raportu	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 134	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 66	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.</p> <p>2. Rodzaje diet leczniczych.</p> <p>3. Metody oceny stanu odżywienia.</p> <p>4. Omówienie znaczenia dietoterapii jako nefarmakologicznego sposobu leczenia niezakaźnych chorób przewlekłych.</p> <p>5. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w nadwadze i otyłości</p> <p>6. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w cukrzycy różnego typu.</p> <p>7. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym</p> <p>8. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w chorobach układu sercowo - naczyniowego</p> <p>9. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w niedożywieniu i wyniszczeniu</p> <p>10. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych</p> <p>11. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w wybranych chorobach tarczycy</p> <p>12. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w wybranych chorobach przewodu pokarmowego</p> <p>13. Zalecenia i przeciwwskazania dietetyczne w chorobach nowotworowych</p> <p>14. Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka</p> <p>15. Charakterystyka wybranych diet niekonwencjonalnych</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>1. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych.</p> <p>2. Praktyczne opracowanie zaleceń w dietoterapii jako niefarmakologicznego sposobu leczenia niezakaźnych chorób przewlekłych</p> <p>3. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>4. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety redukcyjnej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>5. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych dla osób chorujących na cukrzycę różnego typu. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>6. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z modyfikacjami składników mineralnych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>7. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety DASH. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>8. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety nisko- i wysokotłuszczowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>9. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>10. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych dla osób z chorobami neurodegeneracyjnymi.</p> <p>11. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych dla osób z różnymi chorobami tarczycy</p> <p>12. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety nisko- i wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>13. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety nisko- i wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p> <p>14. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych dla osób z różnymi chorobami układu pokarmowego.</p> <p>15. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diet alternatywnych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

### **Wymagania wstępne**

biochemia, analiza żywności, chemia żywności, fizjologia żywienia człowieka, żywienie człowieka



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Diety niekonwencjonalne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NZD00S.L20B.5df0eb9003d46.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zdobycie zaawansowanej wiedzy o różnych sposobach żywienia
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach warunkujących podjęcie decyzji o wyborze niekonwencjonalnego sposobu żywienia	NZD6_P6S_WG04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja



<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	rozdzielić różne czynniki wpływające na wybór niekonwencjonalnej diety, uzasadnić jej zastosowanie	NŹD_ P6S_UW04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia	NŹD_ P6S_KK02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Uwarunkowania wyboru żywności - biologiczne- głód - sytość 2. Uwarunkowania wyboru żywności - społeczne i psychologiczne 3. Niekonwencjonalne sposoby żywienia 4. Dieta Attinsa, wysokotłuszczowa 5. Dieta dr Bąbrowskiej - głodówka oczyszczająca 6. Dieta paleo -wysokobiałkowa	Ćwiczenia laboratoryjne

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

### Wymagania wstępne

Żywność człowieka



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Alternative diets Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Human Nutrition and Dietetics	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NZD00S.L20BO.5df0eb901056b.20
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 6	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 1
	<b>Activities and hours</b> laboratory classes: 15	

### Goals

C1	The aim of the course is to acquire basic knowledge about the different factors determinants use of alternative diets
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	advanced knowledge about factors conditioning the decision to choose an alternative diet	NZD6_P6S_WG11	observation of student's work
<b>Skills - Student can:</b>			

U1	distinguish social, economic and behavioral factors influencing the choice of an alternative diet, justify its use	NŽD_ P6S_UW07	observation of student's work
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	conscious responsibility for the implemented activities in the aspect of monitoring factors influencing the alternative way of feeding	NŽD_ P6S_KK02	observation of student's work

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
laboratory classes	15
presentation/report preparation	10
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 25
	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
1.	1.The determinants of food selection - biological - hunger - satiety 2. The determinants of food selection - social and psychological 3. Alternative ways of feeding 4. Attikins diet, high fat diet 5. Dr Bąbrowska's diet - cleansing hunger 6. Paleo diet - high protein diet	laboratory classes

### Course advanced

#### Teaching methods:

presentation / demonstration, teamwork, discussion, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
laboratory classes	observation of student's work	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Psychologia odżywiania Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d2371b2
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu cech psychicznych i odżywiania się.
C2	Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące rodzajów temperamentów, rozwoju charakteru, etapów i czynników wpływających na budowanie osobowości oraz ich związku ze sposobem odżywiania się.
C3	Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	pojęcie zachowania żywieniowe i potrafi odtworzyć ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe.	NŻD6_P6S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	umieścić grupę czynników psychologicznych w zbiorze wszystkich determinantów sposobu żywienia. Student opisuje grupy czynników psychologicznych wpływających na zachowania żywieniowe jednostki i grupy.	NŻD6_P6S_WG09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	wpływ poszczególnych czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe. Student objaśnia korelację poszczególnych czynników psychologicznych w ramach grupy czynników.	NŻD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej. Student ocenia różnicę w zachowaniach żywieniowych między osobnikami różnych płci i wieku.	NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student ma świadomość wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe	NŻD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez każdą z grup społecznych.	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K3	Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy .	NŻD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Ćwiczenia audytoryjne	15
Przygotowanie do zajęć	3
Udział w egzaminie	1

Konsultacje	1
Przygotowanie do ćwiczeń	5
Gromadzenie i studiowanie literatury	5
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30
	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych na tle innych czynników warunkujących sposób żywienia się 2. Podmiotowe uwarunkowania zachowań żywieniowych- czyli co wpływa na to co wybiera jednostka 3. Motywy jednostki a zachowania żywieniowe 4. Potrzeby jednostki a zachowania żywieniowe 5. Emocje jednostki i ich wpływ na zachowania żywieniowe 6. Osobowość i jej różne wymiary a wybory żywieniowe 7. Znaczenie wymiarów ciała i jego wpływ na zachowania żywieniowe 8. Bariery na drodze zmian zachowań żywieniowych 9. Postawy a zachowania względem żywności i żywienia 10. Czynniki psychologiczne warunkujące preferencje żywieniowe jednostki 11. Czynniki psychologiczne wpływające za niewłaściwe zachowania żywieniowe 12. Klasyfikacja i uwarunkowania zaburzeń odżywiania się 13. Psychologiczne aspekty restrykcyjnego ograniczania spożywania żywności i jego wpływ na funkcjonowanie jednostki 14. Psychologiczne aspekty objadania się i jego wpływ na funkcjonowanie jednostki 15. Wielostronne podejście do leczenia zaburzeń odżywiania	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

## Wymagania wstępne

Żywność człowieka, dietetyka, Socjoekonomiczne uwarunkowania żywienia, Bezpieczeństwo żywności i żywienia Podstawy psychologii i pedagogiki



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Behawioralne uwarunkowania żywienia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> żywienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e4d29d24dbd6
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (licencjat)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia audytoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu czynników behawioralnych i odżywiania się. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące wybranych czynników behawioralnych wpływających zarówno na prawidłowy sposób żywienia, jak i czynników wpływających na rozwój anoreksji, bulimii i kompulsywnego objadania się.
C2	Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle czynników behawioralnych dotyczących jednostki i grupy.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	pojęcie zachowania żywieniowe i ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe.	NŻD6_P6S_WG02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	umieścić grupę czynników behawioralnych w zbiorze wszystkich determinantów sposobu żywienia. Student opisuje grupę czynników behawioralnych wpływających na zachowania żywieniowe.	NŻD6_P6S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	wpływ poszczególnych czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe. Student objaśnia korelację poszczególnych czynników behawioralnych w ramach grupy czynników	NŻD6_P6S_WG11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi w oparciu o przygotowane instrumenty oceny behawioralnej. Student ocenia różnice w zachowaniach żywieniowych między osobnikami ze względu na różny wpływ czynników behawioralnych. Student interpretuje czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki.	NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	świadomość wpływu czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	świadomość ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez jednostkę i grupy o zróżnicowanym wpływie czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K3	w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować behawioralne czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy	NŻD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia audytoryjne	15
Konsultacje	1
Udział w egzaminie	1
Przygotowanie do ćwiczeń	10



<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 27	<b>ECTS</b> 1
-------------------------------------	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Behawioryzm na tle innych koncepcji psychologicznych</li> <li>2. Teoretyczne modele zachowań żywieniowych</li> <li>3. Behawioryzm na tle innych teorii zachowań żywieniowych</li> <li>4. Behawioryzm a zachowania jednostki w dziedzinie żywienia</li> <li>5. Czynniki społeczno-kulturowe- obyczajowość a zachowania żywieniowe</li> <li>6. Czynniki społeczno-kulturowe- religia a zachowania żywieniowe</li> <li>7. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych- otoczenie bliższe -rodzina</li> <li>8. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych- otoczenie bliższe - środowisko rówieśnicze i subkultury</li> <li>9. Wpływ cech społeczno-zawodowych jednostki na jej zachowania żywieniowe</li> <li>10. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych- otoczenie dalsze- media</li> <li>11. Rola edukacji żywieniowej w procesie uczenia się nowych zachowań żywieniowych</li> <li>12. Predyspozycje i preferencje jednostki a zachowania żywieniowe</li> <li>13. Zachowania żywieniowe jednostki jako proces uczenia się</li> <li>14. Patologia zachowań żywieniowych (anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się- podejście behawioralne)</li> <li>15. Terapia behawioralna poznawcza w leczeniu zaburzeń odżywiania</li> </ol>	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

## Wymagania wstępne

Żywność człowieka, dietetyka, Socjoekonomiczne uwarunkowania żywienia, Bezpieczeństwo żywności i żywienia Podstawy psychologii i pedagogiki