



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:	studia pierwszego stopnia (licencjat)
Profil:	ogólnoakademicki
Forma:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	2573 (77)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	60

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

Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się:

Dyscyplina wiodąca	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 socjalno-bytowych. Posiada wiedzę i umiejętności z zakresu 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 ich przechowywania 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 punkty ECTS) - kuchnie szpitalne, przedszkolne, żłobkowe, restauracje, ośrodki wczasowe, sanatoryjne itp.
- żywieniowo-dietetyczną - w wymiarze 4 tygodni – 160 godzin (w semestrze 4; 6 punktów ECTS) – oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej, hospicja, domy spokojnej starości itp.
- specjalistyczną praktykę dietetyczną - w wymiarze 4 tygodni 160 godzin (w semestrze 5; 6 punktów 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 specjalistę ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez opiekuna 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 w pierwszej kolejności omawia indywidualnie opracowane w ramach przedmiotu Pracownia licencjacka zalecenia żywieniowe dla wybranego pacjenta. Następnie odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: Żywnienie człowieka i dietetyka, Technologia gastronomii i organizacja żywienia zbiorowego, Technologie i operacje jednostkowe w przetwarzaniu żywności.

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

ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów 102

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych ** 9

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 100

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	7	
2	7	
3	6	
4	6	
5	6	
6	0	

Sekwencje przedmiotów

Semestr	Nazwa przedmiotu realizowanego	Nazwa przedmiotu poprzedzającego
2	Chemia żywności	Chemia organiczna
2	Biochemia	Chemia organiczna
4	Kliniczny zarys chorób	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
4	Kliniczny zarys chorób	Fizjologia żywienia
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_UO11	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
NŹD_P6S_UU12	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 z biostatystyką Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1A.3364.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawami matematyki wyższej i elementarnymi pojęciami statystyki matematycznej. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące rachunku różniczkowego i całkowego, statystyki opisowej oraz podstaw estymacji i testowania hipotez. Celem ćwiczeń jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi metodami rozwiązywania zadań dotyczących wyżej wymienionych zagadnień z matematyki oraz stawianie i analizowanie prostych hipotez statystycznych dotyczących danych z eksperymentów biologicznych i badań medycznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	podstawy rachunku różniczkowego i całkowego funkcji jednej zmiennej, pojęcia statystyki opisowej, podstawy estymacji parametrów i testowania hipotez statystycznych.	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać rachunek różniczkowy do badania przebiegu funkcji, umie zastosować rachunek całkowity do obliczania wielkości geometrycznych, wykonać statystyczną analizę opisową danych biomedycznych, estymować podstawowe parametry statystyczne, formułować i testować hipotezy statystyczne dla danych biomedycznych.	NŹD_P6S_UW05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zrozumienia potrzeby precyzyjnego formułowania problemu, docenienia roli nauk ścisłych w naukach przyrodniczych.	NŹD_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Pochodna funkcji złożonej. Monotoniczność i ekstrema funkcji. Przykłady optymalizacji. Wypukłość i wklęsłość funkcji. Zastosowanie pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji.</p> <p>Całka oznaczona. Definicja i zastosowanie do obliczania pola figur płaskich.</p> <p>Graficzna prezentacja danych (histogram i inne typy wykresów statystycznych). Statystyka opisowa - miary położenia i rozproszenia.</p> <p>Podstawowe pojęcia statystyki matematycznej i rachunku prawdopodobieństwa (populacja, próba, prawdopodobieństwo, zmienna losowa i jej rozkład).</p> <p>Dyskretne i ciągłe rozkłady zmiennych (dwumianowy, jednostajny, wykładniczy, normalny). Centralne twierdzenie graniczne.</p> <p>Rozkłady statystyk z próby. Definicja estymatora.</p> <p>Estymacja parametrów w modelu normalnym. Przedziały ufności dla wartości średniej rozkładu normalnego.</p> <p>Podstawowe pojęcia teorii testowania hipotez: obszar krytyczny, błędy 1-go o 2-go rodzaju, poziom istotności testu.</p> <p>Test dla wartości średniej. Test dla wariancji w rodzinach rozkładów normalnych. Test dla wskaźnika.</p> <p>Porównanie średnich i wariancji dwóch populacji normalnych. Wzmianka o analizie wariancji i metodach nieparametrycznych.</p> <p>Repetitorium</p>	Wykład

2.	Na ćwiczeniach będą rozwiązywane zadania dotyczące materiału omawianego na wykładzie. Zadania dotyczące statystyki będą oparte na analizie danych pochodzących z eksperymentów biologicznych lub badań medycznych. Podczas ćwiczeń przewiduje się 3 sprawdziany. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen ze sprawdzianów.	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------

Wymagania wstępne

Znajomość pojęć matematycznych z zakresu szkoły podstawowej i średniej.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia ogólna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1A.0347.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium

W2	poprawną terminologię chemiczną	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym.	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W4	generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne)	NŻD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować metody analityczne, potrafi prowadzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz, opracowuje i interpretuje uzyskane w przeprowadzonych doświadczeniach wyniki.	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonać oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej, które wykorzystywane są w analizie żywności	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	W przypadku zajęć prowadzonych w języku angielskim - student potrafi posługiwać się fachową terminologią	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

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

1.	<ul style="list-style-type: none"> Ø Klasyfikacja związków chemicznych: tlenki, kwasy, zasady, sole. Ø Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych Ø Typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Amfoteryczność. Znaczenie rozpuszczalności związków nieorganicznych w aspekcie żywnościowym i suplementacji. Ø Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów. Ø Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków. Ø Typy wiązań chemicznych. Elektroujemność, wiązania atomowe, hybrydyzacja orbitali elektronowych, wiązania pojedyncze i wielokrotne, polaryzacja wiązań, długość i moc wiązań, wiązania koordynacyjne, wiązania jonowe, wiązanie wodorowe i ich rola w stabilizacji naturalnych makromolekuł. Ø Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Brønsteda – Lowry’ego, Lewisa). Ø Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów. Ø Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela. Ø Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów, naturalne indykatory pH w żywności. Ø Mieszanki buforowe i ich znaczenie biologiczne. Ø Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania) Ø Związki kompleksowe 	Wykład
2.	<ul style="list-style-type: none"> Ø Wprowadzenie do analitycznych metod ilościowych i jakościowych w żywności. Ø Elementy analizy jakościowej – identyfikacja wybranych kationów i anionów. Ø Reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów oraz analizy wybranych soli. Ø Analiza miareczkowa NaOH. Ø Potencjometryczne oznaczanie NaOH Ø Manganianometryczne oznaczanie żelaza. Ø Pomiary pH, wskaźniki. Ø Bufory, pomiary pH 	Ćwiczenia laboratoryjne



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia organiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1A.0349.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 19, Ćwiczenia laboratoryjne: 45, Wykład e-learning: 6	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu zaawansowanym definiuje pojęcia z zakresu chemii organicznej	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	nazywa związki organiczne	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	objaśnia procesy takie jak destylacja, sublimacja, krystalizacja, ekstrakcja i chromatografia	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W4	objaśnia reakcje tworzenia się związków organicznych zawierających pospolite grupy funkcyjne oraz reakcje jakim ulegają	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	stosować w praktyce zasady pracy obowiązujące w laboratorium syntetycznej chemii organicznej	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	planuje, przeprowadza i kontroluje syntezę prostych związków organicznych oraz oblicza wydajności reakcji	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	dobiera właściwe podstawowe techniki oczyszczenia związków	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazywania dbałości i odpowiedzialności za powierzony sprzęt	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	efektywnego, samodzielnego działania w zespole według udzielonych wskazówek	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	wykazuje świadomość zagrożenia w pracy z substancjami niebezpiecznymi	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Nazewnictwo i izomeria konstytucyjna związków organicznych.</p> <p>Stereoizomeria, wpływ budowy przestrzennej na aktywność biologiczną związków (z uwzględnieniem właściwości smakowo-zapachowych).</p> <p>Właściwości chemiczne i podstawowych grup funkcyjnych (alkany, cykloalkany, alkeny, węglowodory aromatyczne, halogenki alkilowe, alkohole, związki karbonylowe, aminy, kwasy karboksylowe i ich pochodne) jako wstęp do omawiania biocząsteczek.</p> <p>Biocząsteczki: węglowodany, białka i lipidy – składniki produktów pokarmowych; właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne.</p>	Wykład

2.	Właściwości chemiczne alifatycznych węglowodorów nasyconych i nienasyconych oraz halogenków alkilowych.	Wykład e-learning
3.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia i topnienia jako sposób oczyszczania związków o charakterze ciekłym (alkohole) i wyznacznik czystości związków o charakterze stałym (salicylany, alergeny żywności).</p> <p>Separacja naturalnych barwników roślinnych stosowanych w żywności (chlorofile) metodą chromatografii kolumnowej.</p> <p>Destylacja frakcyjna etanolu. Oznaczanie współczynnika załamania światła jako wyznacznik czystości rozpuszczalnika.</p> <p>Krystalizacja jako metoda oddzielania dodatków do żywności od stałych zanieczyszczeń.</p> <p>Odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem jako metoda pozbycia się rozpuszczalnika organicznego z ekstraktów.</p> <p>Ekstrakcja w układzie ciecz-ciecz jako sposób oczyszczania waniliny (syntetyczny związek zapachowy stosowany w żywności) od zanieczyszczeń o charakterze kwasowym (salicylany).</p> <p>Chromatografia cienkowarstwowa (TLC) jako sposób rozdzielenia naturalnych barwników występujących w żywności (chlorofile, karoteny, ksantofile, antocyjany).</p> <p>Ekstrakcja ciągła w układzie ciało stałe-ciecz jako sposób otrzymywania chlorofili.</p> <p>Wyodrębnianie limonenu (naturalnego związku zapachowego w żywności) z owoców cytrusowych metodą destylacji z parą wodną.</p> <p>Reakcje charakterystyczne cukrów (właściwości redukujące; wpływ hydrolizy kwasowej cukrów złożonych na właściwości redukujące).</p> <p>Strącanie kwasu salicylowego (alergenu występującego w żywności) rozpuszczalnikiem organicznym.</p> <p>Metoda PBL jako początkowy sposób uczenia się.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Chemia ogólna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Technologia informacyjna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1A.2502.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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	NŻD6_ P6S_WG10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
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	NŻD_ P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	potrafi pracować samodzielnie i współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując dostępne aplikacje sieciowe	NŻD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zajęcia organizacyjne. Platforma multimedialna. Ochrona własności intelektualnych. 2. Edytory tekstu - wprowadzenie i podstawowe działania w edytorze tekstu, przygotowanie edytorskie tekstu dokumentów. 3. Edytory tekstu - automatyzacja pracy 4. Arkusz kalkulacyjny - wprowadzenie i podstawowe operacje matematyczne. 5. Arkusz kalkulacyjny - funkcje 6. Arkusz kalkulacyjny - operacje logiczne, sortowanie danych, filtry. 7. Arkusz kalkulacyjny - zaawansowane obliczenia matematyczne, tworzenie wykresów. 8. Prezentacje multimedialne 9. Bazy danych. Projektowanie bazy danych. Tabele 10. Bazy danych. Projektowanie bazy danych. formularze i raporty 11. Bazy danych - wyszukiwanie danych, kwerendy 12. Konwersja prostej bazy danych na bazę sieciową. Serwer baz danych MySQL 13. Programy graficzne - wstęp, grafika wektorowa. 14. Programy graficzne - grafika rastrowa. 15. Podstawy grafiki 3D 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Matematyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy anatomii i fizjologii człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1B.1611.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	budowę oraz fizjologię komórek i tkanek człowieka	NZD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne

W2	anatomię i funkcjonowanie podstawowych układów narządowych człowieka	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się fachową terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka	NŹD_P6S_UK08	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	systematycznego pogłębiania i aktualizacji wiedzy z zakresu funkcjonowania organizmu człowieka	NŹD_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z anatomii człowieka - wykład wprowadzający. 2. Budowa i fizjologia komórki: podziały komórkowe, kontrola czynności komórki, transporty błonowe, potencjał błonowy. 3. Budowa tkanek człowieka: tkanka mięśniowa, nerwowa, łączna, nabłonkowa. 4. Fizjologia układu krwiotwórczego: krew i jej rola w organizmie, elementy morfotyczne krwi. Czynność tkanek krwiotwórczych, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie. 5. Anatomia układu sercowo-naczyniowego: budowa i fizjologia serca, tętnic, żył. Czynność bioelektryczna i mechaniczna serca. 6. Anatomia i fizjologia układu limfatycznego: skład limfy, budowa i funkcje narządów oraz tkanki limfatycznej. 7. Budowa i funkcje układu immunologicznego: w tym szpiku kostnego, grasicy, węzłów chłonnych, śledziony, rola i podział przeciwciał, cytokin oraz innych elementów. 8. Anatomia i fizjologia układu nerwowego: budowa, podział i funkcje tkanek i poszczególnych elementów układu nerwowego m.in. mózgowia, rdzenia kręgowego, włókien nerwowych oraz receptorów czuciowych. 9. Anatomia i fizjologia układu ruchu część 1: układ szkieletowy, ogólna budowa kości, budowa: kręgosłupa, czaszki, kończyn dolnych i górnych, połączenia kostne, budowa i ich rodzaje. 10. Anatomia i fizjologia układu ruchu część 2: budowa mięśni gładkich i poprzecznie prążkowanych, podstawy morfologiczne mechanizmu skurczu mięśnia. 11. 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. 12. Anatomia i fizjologia układu moczowo: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu. 13. Anatomia i fizjologia układu rozrodczego: budowa i funkcje męskich i żeńskich narządów rozrodczych. 14. Wprowadzenie do fizjologii układu endokrynnego: budowa i funkcje narządów dokrewnych m.in. przysadka, gruczoł tarczowy, przytarczyce, nadnercza, trzustka. 15. Zarys anatomii i fizjologii układu pokarmowego. 	Wykład
----	--	--------

Wymagania wstępne

Chemia organiczna, chemia żywności, biochemia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1A.0640.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady ergonomii oraz czynniki występujących na stanowiskach pracy,	NŻD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej	NŻD6_P6S_WK13	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy	NŻD_P6S_UO11	Zaliczenie pisemne
U2	zoptimalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP	NŻD_P6S_UO11	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	określenia znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi	NŻD_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

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"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Ogólna charakterystyka czynników środowiska pracy. 2. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia związane z przemieszczaniem się ludzi, zagrożenia mechaniczne. 3. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia wybuchem i pożarem, ochrona przeciwpożarowa. 4. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: Ochrona przeciw porażeniom prądem elektrycznym. Zagrożenia polami elektromagnetycznymi. 5. Zagrożenia wypadkowe. Pojęcie wypadku przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Profilaktyka i prewencja. 6. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: drgania i ich wpływ na organizm ludzki. Minimalizacja skutków drgań na stanowisku pracy. 7. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na hałas na stanowisku pracy. 8. Mikroklimat. Termiczne i atmosferyczne środowisko pracy. 9. Podstawy oceny ryzyka zawodowego. 10. Wprowadzenie do ergonomii, podstawowe pojęcia, rys historyczny. 11. Podstawowy układ ergonomiczny. Antropometria – geometryczne kształtowanie stanowiska pracy. 12. Obciążenie człowieka pracą. Wydatek energetyczny organizmu ludzkiego. 13. Obciążenie człowieka pracą. Obciążenia statyczne układu mięśniowo – szkieletowego. Pojęcie monotypii. 14. Ochrona własności intelektualnej. Rodzaje i cechy praw autorskich. Sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej. 15. Ochrona własności intelektualnej. Ochrona własności przemysłowej. 	Wykład
----	--	--------

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1B.2344.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach społecznych, ekonomicznych i psychologicznych warunkujących podjęcie decyzji o wyborze żywności	NŻD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Prezentacja

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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
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"> 1. Indywidualne opracowanie tematów prezentacji z listy przedstawionych przez prowadzącego i związanych z kursem 2. Zespołowe opracowanie raportów z miesięcznych wydatków na żywność w różnych gospodarstwach domowych (np. rodziny 4 osobowej, emerytów, studentów itd. 3. Ocena ekonomiczna kosztów przygotowania jadłospisów dekadowych w przedszkolu, żłóbku, stołówce szkolnej, DPS 4. Ocena ekonomiczna kosztów prowadzenia sklepiku szkolnego (30 dni) 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

ekonomia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy psychologii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1HS.1699.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagrożenia i problemy etyczno-moralne związane z rozwojem biologii. Rozumie podłoże uwarstwienia społecznego.	NŻD6_ P6S_WK14	Zaliczenie ustne, Prezentacja

Umiejętności - Student potrafi:			
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_U011, NŻD_P6S_UU12	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współdziałania i pracowania w grupie. Potrafi myśleć i działać kreatywnie.	NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO04	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej;



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie BHK Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.l01A.3472.22
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			
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	student zna zasady udzielania 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
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

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"> • Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne • Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia • Moduł 3. Pierwsza pomoc • Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa 	Wykład e-learning



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Komunikacja interpersonalna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1HS.1092.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

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

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ekonomia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L1HS.0562.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 4, Wykład e-learning: 26	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z ogólną problematyką mikro i makroekonomii.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia z zakresu ekonomii oraz zasady organizacji przedsiębiorstw, zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych	NŻD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych i podejmowanych działań inżynierskich	NŻD_ P6S_UW06	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do ekonomii, (2godz.) Kolokwium (2godz.)	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Popyt, podaż, rynek, (2godz.) 2. Prawo popytu i podaży, (2godz.) 3. Elastyczność popytu i podaży, (2godz.) 4. Funkcja produkcji, (2godz.) 5. Modele rynku, (2godz.) 6. Mierniki makroekonomiczne, (2godz.) 7. Wzrost i rozwój gospodarczy, (2godz.) 8. Cykl koniunkturalny, (2godz.) 9. Inflacja, (2godz.) 10. Bezrobocie, (2godz.) 11. Polityka fiskalna, (2godz.) 12. Polityka monetarna, (2godz.) 13. Handel zagraniczny. (2godz.) 	Wykład e-learning

Wymagania wstępne

Podstawy matematyki i informatyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wychowanie fizyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.loCA.2719.22
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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	Poznanie 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	cel i rolę poszczególnych ćwiczeń.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykonywać ćwiczenia poprawiające kondycję i sprawność fizyczną.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

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 http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/	Wychowanie fizyczne

Wymagania wstępne

Brak przeciwwskazań medycznych do uczestniczenia w zajęciach wychowania fizycznego.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.0356.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
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_UO11	Obserwacja pracy studenta
U5	student potrafi posługiwać się fachową terminologią w języku obcym	NŻD_P6S_UK10	Obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

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

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

Wymagania wstępne

chemia ogólna, nieorganiczna i organiczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Fizjologia żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.0706.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	budowę i funkcję układu pokarmowego człowieka	NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania podstawowych składników żywności	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	budowę anatomiczną człowieka oraz funkcję jego komórek, tkanek i narządów	NŹD6_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	opisać fizjologię trawienia węglowodanów, białek i tłuszczów oraz wskazać enzymy biorące udział w tych procesach	NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW07	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	ocenić aktywność wybranych enzymów trawiennych oraz ich zależność od czynników zewnętrznych	NŹD_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	przewodzić eksperymenty laboratoryjne oraz pracować w grupie przyjmując w niej różne role	NŹD_P6S_UO11	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	poszerzania i aktualizacji własnej wiedzy w zakresie fizjologii żywienia	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szczegółowa budowa układu pokarmowego. 2. Budowa i fizjologia narządów zmysłów. 3. Funkcje górnego odcinka przewodu pokarmowego. Mechanizm żucia i połykania. Skład i rola śliny. 4. Funkcje żołądka (motoryka, procesy wydzielnicze). 5. Funkcje dolnego odcinka układu pokarmowego - dwunastnica oraz jelito cienkie. 6. Funkcje dolnego odcinka układu pokarmowego – jelito grube i odbytnica. Mechanizm defekacji. 7. Rola oraz skład fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. 8. Funkcja układu immunologicznego w obrębie przewodu pokarmowego. 9. Budowa i funkcje wątroby, pęcherzyka żółciowego oraz przewodów żółciowych. 10. Mechanizm wewnątrzwydzielniczy i zewnątrzwydzielniczy w obrębie trzustki. 11. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 12. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania węglowodanów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 13. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 14. Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu. Wchłanianie witamin i składników mineralnych. 15. Szczegółowe zagadnienia związane z transportem składników odżywczych i usuwaniem produktów przemiany materii. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fizjologia układu nerwowego – reakcje odruchowe oraz zmysły (dotyk, słuch, wzrok, smak, zapach, węch). 2. Fizjologia trawienia węglowodanów w jamie ustnej. Badanie procesu trawienia skrobi w jamie ustnej przez amylazę ślinową. Określanie optymalnych warunków działania amylazy ślinowej. Hormonalna regulacja metabolizmu węglowodanów. 3. Fizjologia trawienia białek w jelicie cienkim. Analiza procesu trawienia białka przez tripsynę trzustkową. 4. Fizjologia trawienia tłuszczów w jelicie cienkim. Analiza procesu trawienia tłuszczów przez lipazę trzustkową. Oznaczenie aktywności lipazy trzustkowej. Analiza właściwości żółci. Określanie wpływu czynników zewnętrznych na proces emulgacji tłuszczów. 5. Wpływ aktywności fizycznej na parametry fizjologiczne organizmu. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

biochemia, analiza żywności, chemia żywności, podstawy anatomii człowieka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka technologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.1850.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK13	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
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	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

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

Wymagania wstępne

Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1034.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1040.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	--	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1038.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	--	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1042.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1051.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1045.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.LEJO.1053.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
----	--	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.1889.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	NŹD_ P6S_UO11	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_UU12	Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych 3. Podstawowe zasady organizacji zakładów opieki zdrowotnej. 4. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do świadczeń zdrowotnych i obowiązek udzielania pomocy. 5. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do wyrażenia zgody na przeprowadzenie badania lub udzielenie innych świadczeń zdrowotnych. 6. Ubezpieczenia zdrowotne 7. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne, wobec odpowiedzialności ogólnej (w sensie prawnym) oraz etycznej osób wykonujących zawód medyczny (i zawód dietetyka) 	Wykład

2.	<p>1. Źródła dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia.</p> <p>2. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do informacji; część pracy projektowa - omówienie kazusów.</p> <p>3. Zgoda pacjenta; część pracy projektowa - omówienie kazusów.</p> <p>4. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne - część pracy projektowa - omówienie kazusów.</p> <p>5. Prawne aspekty reklamy farmaceutycznej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.</p>	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Podstawy produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.3312.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z podstawowymi procesami i technologiami produkcji żywności
C2	zapoznanie studentów z wybranymi specjalistycznymi technologiami produkcji żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe zagadnienia techniczno-technologiczne z przetwórstwa żywności	NZD6_P6S_WG07, NZD6_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

W2	przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców żywnościowych oraz produktów z nich wytworzonych	NŻD6_ P6S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności	NŻD_ P6S_UK08, NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW04, NŻD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
U2	powiązać właściwe operacje jednostkowe w ciąg technologiczny danego produktu żywnościowego	NŻD_ P6S_UK08, NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW04, NŻD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów żywnościowych	NŻD_ P6S_KK01, NŻD_ P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NŻD_ P6S_KK01, NŻD_ P6S_KO04	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1. Technologia produkcji mięsa kulinarnego i wędzonek.</p> <p>Wykład 2. Technologia produkcji wędlin z mięsa drobiu i czerwonego.</p> <p>Wykład 3. Technologia produkcji żywności wygodnej na bazie mięsa.</p> <p>Wykład 4 Technologia produktów suszonych na bazie mleka i jaj.</p> <p>Wykład 5 Technologia mlecznych napojów fermentowanych.</p> <p>Wykład 6 Technologia produkcji serów i masła.</p> <p>Wykład 7 Ziemniak jako surowiec w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków. Sposoby i warunki przechowywania ziemniaków w przemyśle spożywczym.</p> <p>Wykład 8 Smażone produkty ziemniaczane. Etapy produkcji czipsów i frytek oraz granulatu i kostki ziemniaczanej, warunki procesu oraz stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 9 Produkcji cukru z buraków cukrowych oraz produkcja skrobi. Surowiec. Omówienie etapów przetwarzania, stosowanych maszyny i urządzeń.</p> <p>Wykład 10: Charakterystyka ziarna zbóż jako surowca do produkcji artykułów żywnościowych.</p> <p>Wykład 11: Technologia otrzymywania różnych asortymentów mąk i kasz.</p> <p>Wykład 12: Technologia produkcji pieczywa i makaronu.</p> <p>Wykład 13 Technologia produkcji soków, nektarów i napojów owocowych i warzywnych.</p> <p>Wykład 14 Technologia produkcji dżemów, marmolad i powideł oraz innych produktów wysycanych cukrem.</p> <p>Wykład 15 Technologia produkcji kiszonek, mrożonek, suszy i konserw apertyzowanych.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<p>Ćwiczenie 1. Wpływ wybranych operacji jednostkowych na jakość mięsa.</p> <p>Ćwiczenie 2. Produkcja wędlin.</p> <p>Ćwiczenie 3. Produkcja mięsnej żywności wygodnej.</p> <p>Ćwiczenie 4. Ocena jakości i właściwości funkcjonalnych proszków mlecznych i jajowych.</p> <p>Ćwiczenie 5. Ocena przydatności technologicznej mleka.</p> <p>Ćwiczenie 6. Technologia serka ziarnistego.</p> <p>Ćwiczenie 7. Ocena jakości korzeni buraka cukrowego i jakości melasu.</p> <p>Ćwiczenie 8. Technologia produkcji wyrobów smażonych z ziemniaka. Określenie wpływu temperatury procesów termicznych na jakość produktów.</p> <p>Ćwiczenie 9. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych.</p> <p>Ćwiczenie 10 Ocena jakości i właściwości przemiałowych ziarna</p> <p>Ćwiczenie 11 Ocena jakości mąki</p> <p>Ćwiczenie 12 Technologia otrzymywania pieczywa</p> <p>Ćwiczenie 13 Technologia apertyzacji.</p> <p>Ćwiczenie 14 Technologia produkcji soków owocowych lub warzywnych.</p> <p>Ćwiczenie 15 Technologia koncentratów z pulp i przecierów.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

chemia, matematyka, fizyka, biochemia, mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of food production Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L2B.3313.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages Polish
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills Yes

Period Semester 2	Examination exam	Number of ECTS points 7.0
	Activities and hours lecture: 30, e-learning lecture: 60	

Goals

C1	equipp students with knowledge about basic food processing/unit operations
C2	give students the knowledge about selected food products technological lines

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	basic unit operations in meat, eggs, milk, carbohydrates, fruit and vegetables, cereales processing	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WG03	written exam

W2	technological processes of selected food products	NŽD6_P6S_WG07, NŽD6_P6S_WG08, NŽD6_P6S_WG02	written exam
Skills - Student can:			
U1	indicate basic operations used in food processing	NŽD_P6S_UO11, NŽD_P6S_UU12, NŽD_P6S_UW04	active participation, report
U2	logically combine unit operations into technological lines for the food products processing	NŽD_P6S_UO11, NŽD_P6S_UW04, NŽD_P6S_UW07	active participation, report
U3	is able to use professional terminology in a foreign language	NŽD_P6S_UK08	written exam, active participation, report
Social competences - Student is ready to:			
K1	to work in teams on the development of food processing	NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KO03	active participation
K2	connect food quality and nutritional value with processing lines	NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KO03	active participation

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Lecture 1: Unit operations in poultry and red meat technology.</p> <p>Lecture 2: Sausages and smoked meat products processing.</p> <p>Lecture 3: Technology of functional and convenience meat products.</p> <p>Lecture 4: Eggs functionality and processing.</p> <p>Lecture 5: Fermented milk products technology.</p> <p>Lecture 6: High fat and protein milk concentrates.</p> <p>Lecture 7: Industrial potatoes usefulness for processing.</p> <p>Lecture 8: Dried and fried potato products technology.</p> <p>Lecture 9: Technological aspects of sugar and starch production.</p> <p>Lecture 10: Cereal grains based food technology.</p> <p>Lecture 11: Technology of bread and pasta.</p> <p>Lecture 12: Flours and groats processing.</p> <p>Lecture 13: Technology of juices, nectars and beverages of fruits and vegetable.</p> <p>Lecture 14: Sugar saturated fruits and vegetables, jams, marmalade, plums products and jelly technologies.</p> <p>Lecture 15: Vegetable and fruits fermentation, freezing, drying, appertisation operations.</p>	lecture

2.	<p>Class 1. The effects of the selected unit operations on meat quality.</p> <p>Class 2. Sausages production.</p> <p>Class 3. Convenience meat products processing.</p> <p>Class 4. Evaluation of the quality and functionality of milk and egg powders.</p> <p>Class 5. Evaluation of the technological quality of milk.</p> <p>Class 6. Cottage cheese technology.</p> <p>Class 7. The estimation of technological value of sugar beet roots. Technology of sugar beet roots juice isolation and molasses quality.</p> <p>Class 8. Technology of French fries manufacturing. Blanching affecting. Technology of chips manufacturing, frying conditions affecting.</p> <p>Class 9. Technology of dried potato and snack products manufacturing. Study the correctness of the processing technology.</p> <p>Class 10. Assessment of the quality and milling properties of grain</p> <p>Class 11. Assessment of flour quality</p> <p>Class 12. The technology of bakery products production</p> <p>Class 13. Appertisation technology.</p> <p>Class 14. Technology of fruit or vegetable juices.</p> <p>Class 15. Technology of concentrates made from pulps and puree.</p>	e-learning lecture
----	--	--------------------



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy żywienia człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.1724.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 25, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
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
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe. 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. 6. Makroelementy i mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności. 7. Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia. 8. Witaminy: rola, nadmiary i niedobór, źródła w żywności. 9. Przewodniki racjonalnego żywienia. Znakowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. 10. Metody oceny stanu odżywienia. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw. 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków energetycznych. Wartość energetyczna produktów spożywczych. 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. Kwasy tłuszczowe n-3 i n-6 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. IG wybranych grup żywności 6. Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów i mikroelementów w żywności. 7. Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności. 8. Przewodniki racjonalnego żywienia. 9. Znakowanie żywności. 10. Metody oceny stanu odżywienia. Metody antropometryczne i metody biochemiczne. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Biochemia, Fizjologia żywienia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of Human Nutrition Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L2BO.0119.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects (conducted) in foreign languages
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 2	Examination exam	Number of ECTS points 5.0
	Activities and hours lecture: 25, laboratory classes: 30	

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
Knowledge - Student knows and understands:			

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
Skills - Student can:			
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	written exam, 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	written exam, 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	written exam, observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks
U4	Student is able to use professional terminology in a foreign language"	NŽD_ P6S_UK10	written exam
Social competences - Student is ready to:			
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

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

Entry requirements

Biochemistry, nutrition physiology



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Biochemia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.0163.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 45, Wykład e-learning: 10	

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, przemiany i szlaki metaboliczne białek, węglowodanów i tłuszczów w warunkach fizjologicznych, pozyskiwanie energii, 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	pojęcia biochemiczne – w stopniu zaawansowanym opisuje aminokwasy, ich podział i budowę, białka, węglowodany, lipidy i kwasy nukleinowe	NŹD6_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, 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, Egzamin ustny, 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 wyjaśnić 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, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	obsługiwać podstawowy sprzęt i urządzenia wykorzystywane w laboratoriach biochemicznych	NŹD_P6S_UW01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	przeprowadzić podstawowe reakcje biochemiczne, dobrać warunki reakcji enzymatycznej, oznaczyć aktywność enzymów, oznaczyć zawartość oraz obliczyć stężenie cukrów, białek, kwasów nukleinowych w różnych próbach	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	wskazać czynniki szkodliwe, a także potrafi bezpiecznie korzystać z wyposażenia laboratorium biochemicznego i odczynników	NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Struktura i funkcja makrocząsteczek komórkowych: aminokwasów i ich pochodnych, białek, węglowodanów, lipidów, kwasów tłuszczowych, kwasów nukleinowych. Charakterystyka, podział, mechanizm i kinetyka działania enzymów. Koenzymy. Witaminy rozpuszczalne w wodzie, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach. Rola i funkcja witamin w przemianie materii. Podstawowe szlaki metaboliczne, ich przebieg oraz lokalizacja. Integracja procesów komórkowych. Regulacja metabolizmu i procesów trawiennych u człowieka.</p> <p>3. Rola i znaczenie białek w ustroju i żywieniu człowieka</p> <p>4. Enzymy</p> <p>5. Koenzymy</p> <p>6. Witaminy</p> <p>7. Najważniejsze cząstki biologiczne. Węglowodany. Lipidy</p> <p>8. Najważniejsze cząstki biologiczne. Nukleotydy i kwasy nukleinowe</p> <p>9. Metabolizm węglowodanów - glikoliza, glukoneogeneza</p> <p>10. Szlak pentozo fosforanowy</p> <p>11. Cykl Krebsa</p> <p>12. Metabolizm aminokwasów i białek - cykl mocznikowy</p> <p>13.</p>	Wykład
2.	<p>1. Aminokwasy - budowa właściwości i funkcje</p> <p>2. Pochodne aminokwasów. Peptydy. Struktura i właściwości białek</p> <p>13. Metabolizm lipidów- rozkład i synteza kwasów tłuszczowych</p> <p>14. Wędrówki ptaków - pozyskiwanie energii</p> <p>15. Procesy trawienne</p>	Wykład e-learning

3.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wstęp, ćwiczenia rachunkowe. 2. Właściwości aminokwasów i białek. 3. Ilościowe oznaczanie białek. Metoda Lowry'ego. 4. Sprawdzian 5. Właściwości enzymów. Ureaza 6. Oznaczenie aktywności α-amylazy. 7. Oznaczenie cukrów redukujących metodą Nelsona. 8. Kwasy nukleinowe. 9. Sprawdzian. Dehydrogenaza L(+) mleczanowa z drożdży. 10. Aminotransferaza asparaginianowa (GOT). 11. Ćwiczenie teoretyczne - prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu biochemii. 12. Sprawdzian. Zaliczenie ćwiczeń 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna, chemia organiczna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Biochemistry Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L2B.3018.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages Polish
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 2	Examination exam	Number of ECTS points 6.0
	Activities and hours lecture: 20, e-learning lecture: 10, laboratory classes: 45	

Goals

C1	The aim of the course is to get knowledge on the structure and function of organic compounds in living organisms, main pathways of cellular metabolism and ways of its regulation and integration. The program of lectures also includes issues concerning the kinetics of enzymatic reaction and mechanisms of energy transfer. The purpose of the laboratories for students is to learn basic methods of biochemical analysis.
----	--

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	knows structure and function of biologically important molecules	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG01	written exam, presentation

W2	knows principles of enzymes' action in metabolic processes, describes kinetics of enzymes' action	NŽD6_P6S_WG02, NŽD6_P6S_WG04	written exam, presentation
W3	explains the ways of regulation and integration of metabolism in a cell	NŽD6_P6S_WG09, NŽD6_P6S_WG01	written exam, presentation
W4	has knowledge in the terms of basic biochemical concepts and terminology.	NŽD6_P6S_WG02	written exam, presentation
Skills - Student can:			
U1	understands biochemical processes in nature	NŽD_P6S_UW07	observation of student's work, performing tasks, practical training report
U2	knows equipment in biochemical laboratory and specificity and rules of safe work with chemicals	NŽD_P6S_UW01, NŽD_ P6S_UW02, NŽD_ P6S_UW03	observation of student's work, performing tasks, practical training report
U3	uses principal quantity and quality methods for determination of biological substances	NŽD_P6S_UW01, NŽD_ P6S_UW02	observation of student's work, performing tasks, practical training report
U4	is able to use professional terminology in a foreign language	NŽD_P6S_UK10	observation of student's work, performing tasks, practical training report
Social competences - Student is ready to:			
K1	is aware of responsibility for common accomplished research and for entrusted equipment	NŽD_P6S_KR06	observation of student's work
K2	understands importance of keeping the rules of safety and health work,	NŽD_P6S_KO03, NŽD_ P6S_KR06	observation of student's work
K3	understands need for learning throughout life and updating knowledge related to the practiced profession.	NŽD_P6S_KK01	observation of student's work

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Structure and function of cellular macromolecules. 2. Characteristics, mechanisms and kinetics of enzyme activity. 3. Digestive enzymes. 4. Coenzymes. Vitamins water-soluble, lipid-soluble vitamins. Role and function vitamins in metabolism. 5. Basic metabolic pathways. 6. Regulation of human metabolism and digestive processes. 7. Structure and functions of nucleic acids. 8. Integration of cellular processes. 	lecture
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentation of a selected subject in the field biochemistry. 	e-learning lecture

3.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction, calculation exercises. 2. Properties of amino acids and proteins. 3. Quantitative determination of proteins. Lowry method. 4. Buffer solutions. 5. Determination of reducing sugars by DNS and Nelson's method. 6. Nucleic acids. 7. Properties of enzymes. Urease 8. Determination of α-amylase activity. 9. L (+) lactate dehydrogenase from yeast. 10. Glutamate oxaloacetic transaminase (GOT). 11. Evaluation 	laboratory classes
----	---	--------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L2B.2733.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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 oraz ich zastosowania w produkcji potraw
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.
C4	nabywanie nawyków obsługi maszyn i urządzeń z zachowaniem zasad BHP i ergonomii pracy

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	budowę i zastosowania różnych rodzajów wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju i zakresu oferowanych usług	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	zasady prawidłowej eksploatacji narzędzi, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji i przetwarzania żywności	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
W3	zasady doboru maszyn i urządzeń w zależności od prowadzonych w zakładzie gastronomicznym procesów produkcyjnych mających na celu przetwarzanie i utrwalanie żywności	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	pracować samodzielnie przy obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji	NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
U2	zaplanować etapowe czynności niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego przebiegu procesu produkcji	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
U3	dobrać odpowiednią metodę obróbki technologicznej oraz wymagany sprzęt w zależności od rodzaju przetwarzanego surowca; posiada świadomość konieczności ciągłego poznawania pojawiających się na rynku rozwiązań technicznych w zakresie wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego	NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i do kontaktów ze specjalistami z branży wyposażenia zakładów gastronomicznych; czytania literatury branżowej	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
K2	myśleć i działać kreatywnie oraz dbając o bezpieczeństwo własne i otoczenia przy obsłudze urządzeń gastronomicznych	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Podstawowe procesy technologiczne w różnych zakładach 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 gotowania - 1h</p> <p>Maszyny i urządzenia do smażenia i pieczenia - 1h</p> <p>Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w gastronomii przemysłowej - 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

Wymagania wstępne

matematyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Mikrobiologia ogólna i żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.1287.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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
Umiejętności - Student potrafi:			
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
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii. 2. Skład chemiczny drobnoustrojów i ich wymagania pokarmowe. 3. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje. 4. Interakcje pomiędzy drobnoustrojami. 5. Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży. Podstawy taksonomii. 6. Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni). Podstawy taksonomii. 7. Charakterystyka bakterii - morfologia i fizjologia. 8. Metabolizm drobnoustrojów. 9. Charakterystyka promieniowców, wirusów i bakteriofagów. 10. Wzrost drobnoustrojów- krzywa wzrostu i podstawowe systemy hodowlane. 11. Mikroorganizmy, a środowisko naturalne - woda, powietrze, gleba. 12. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych, zwierzęcych i owoców morza. 13. Bakterie fermentacji mlekowej, bakterie probiotyczne - charakterystyka. 14. Zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze w żywności. 15. Chemiczne i biologiczne metody utrwalania żywności. 16. Wykorzystanie mikroorganizmów do produkcji żywności. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego. 2. Hodowle drobnoustrojów i metody posiewania 3. Drożdże 4. Bakterie właściwe i promieniowce 5. Grzyby strzępkowe 6. Analiza mikrobiologiczna wody, powietrza i powierzchni urządzeń 7. Analiza mikrobiologiczna mleka i fermentowanych produktów 8. Analiza mikrobiologiczna mięsa i jego przetworów 9. Analiza mikrobiologiczna owoców i warzyw 10. Analiza mikrobiologiczna zbóż i produktów zbożowych. 11. Fermentacje spontaniczne: masłowa i alkoholowa 12. Podsumowanie 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

biologia, biochemia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność człowieka w różnych etapach rozwoju Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.2901.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania jest zapoznanie studenta z charakterystyką aktualnych norm i zaleceń żywieniowych dla różnych grup osób oraz ich prawidłowym wykorzystaniem przy układaniu jadłospisów dla osób zdrowych.
C2	Celem kształcenia jest dodatkowo zapoznanie studenta z charakterystyką zmian zachodzących w organizmie na różnych etapach rozwoju i w różnych stanach fizjologicznych w powiązaniu z dopasowaniem zaleceń żywieniowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka oraz roli składników pokarmowych w przebiegu zmian zachodzących w organizmie na różnych etapach rozwoju.	NŻD6_P6S_WG09, NŻD6_P6S_WK14	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	NŻD6_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	normy żywienia oraz metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych.	NŻD6_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze na różnych etapach rozwoju człowieka.	NŻD_P6S_UK09	Sprawozdania/raporty
U2	wykorzystać normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne.	NŻD_P6S_UW01	Sprawozdania/raporty
U3	potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności.	NŻD_P6S_UW07	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	poszerzania wiedzy oraz przejawiania zainteresowania pojęciami związanymi z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na składniki odżywcze, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia.	NŻD_P6S_KK01	Udział w dyskusji
K2	wykazania odpowiedzialności za stosowane terapie i edukację z zakresu żywienia człowieka. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w ramach zawodu dietetyka. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki i dbania o dobro pacjenta.	NŻD_P6S_KR06	Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka a żywnienie dietetyczne</p> <p>Wykład 2. Zasady żywnienia osób dorosłych</p> <p>Wykład 3. Zasady żywnienia człowieka w okresie prokreacyjnym</p> <p>Wykład 4. Zasady żywnienia kobiet w okresie ciąży</p> <p>Wykład 5. Zasady żywnienia kobiet w okresie karmienia</p> <p>Wykład 6. Zasady żywnienia niemowląt</p> <p>Wykład 7. Zasady żywnienia małych dzieci</p> <p>Wykład 8. Zasady żywnienia młodzieży</p> <p>Wykład 9. Zasady żywnienia człowieka w okresie menopauzy i andropauzy</p> <p>Wykład 10. Zasady żywnienia osób starszych</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Zapoznanie z normami i zaleceniami dotyczącymi żywnienia człowieka oraz obsługa programu dietetycznego.</p> <p>Ćwiczenie 2. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka.</p> <p>Ćwiczenie 3. Żywnienie w okresie prokreacji.</p> <p>Ćwiczenie 4. Żywnienie kobiet w ciąży.</p> <p>Ćwiczenie 5. Żywnienie kobiet karmiących.</p> <p>Ćwiczenie 6. Żywnienie niemowląt i małych dzieci w wieku przedszkolnym.</p> <p>Ćwiczenie 7. Żywnienie dzieci w wieku szkolnym.</p> <p>Ćwiczenie 8. Żywnienie młodzieży.</p> <p>Ćwiczenie 9. Żywnienie w okresie menopauzy i andropauzy.</p> <p>Ćwiczenie 10. Żywnienie osób starszych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Podstawy żywnienia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.0462.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 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) 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 farmakoterapii.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych	NŹD_P6S_UW02	Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU12	Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Potrafi właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce	NŹD_P6S_UK08	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

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

1.	<p>1. Czynniki biologiczne i ich znaczenie w interpretacji wyników badań laboratoryjnych . Wpływ fazy przedanalizacyjnej i postanalizacyjnej 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.</p> <p>3. Biologiczne i kliniczne źródła zmienności stężenia lipidów - diagnostyka laboratoryjna zaburzeń lipidowych, monitorowanie terapii i interwencji dietetycznych</p> <p>4. Stany fizjologiczne i patologiczne zmieniające stężenie białek we krwi, metody oznaczania białek we krwi i białkowe markery niedożywienia.</p> <p>5. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej - przyczyny, wpływ terapii i interwencji dietetycznych na wskaźniki zaburzeń węglowodanowych</p> <p>6. Czynniki wpływające na zaburzenie homeostazy mikro- i makroelementów w organizmie - rola diagnostyki laboratoryjnej w monitorowaniu zaburzeń. Wskaźniki laboratoryjne niedoboru witamin.</p> <p>7. Ryzyko niedoborów składników pokarmowych w chorobach przewodu pokarmowego - diagnostyka, monitorowanie terapii i interwencji dietetycznych.</p> <p>8. Wpływ kacheksji na wyniki badań laboratoryjnych związanych z homeostazą składników odżywczych.</p>	Wykład
2.	<p>1. Wyposażenie laboratorium analitycznego. Rodzaje materiału do badań biochemicznych i sposoby jego pobierania. Rodzaje antykoagulantów. Badanie ogólne moczu.</p> <p>2. Metody pomiaru stężenia białka we krwi i moczu. Oznaczanie stężenia albuminy we krwi metodą spektrofotometryczną.</p> <p>3. Wpływ składników diety na zaburzenia hematologiczne. Rozmaz krwi obwodowej - ocena i interpretacja wyników badań w niedokrwistościach mikrocytowych i makrocytowych.</p> <p>4. Techniki immunoenzymatyczne w diagnostyce laboratoryjnej niedoboru witamin</p> <p>5. Diagnostyka zaburzeń przemian lipidów i węglowodanów, otyłości, zaburzeń równowagi wodno-elektrolitowej - studium przypadku</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

podstawy biochemii, fizjologii i dietetyki



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy toksykologii żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.3323.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
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
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań mających na celu zminimalizowanie ryzyka narażenia na działanie substancji toksycznych w żywności	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. • Wyznaczanie ADI, PMTDI, PTWI, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. • Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych). • Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. • 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. • Skażenia radiologiczne żywności. • Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności. 	Wykład

2.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. • Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. • Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych. • Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych. • Wykrywanie obecności syntetycznych przeciwutleniaczy w olejach spożywczych. Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. • Wykrywanie obecności i oznaczanie sztucznych barwników w produktach spożywczych 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy genetyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4A.1634.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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
Umiejętności - Student potrafi:			
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_UU12	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
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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

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.	<p>1. Mutageneza u bakterii. Selekcja mutantów opornych na antybiotyki metodą płytek gradientowych Szybalskiego.</p> <p>2. Kontrola mutacji u bakterii - (oporność na antybiotyki, auktrofia) i drożdży (mutacje oddechowe). Przygotowanie podłoży selekcyjnych i interpretacja wyników.</p> <p>3. Rekombinacja u bakterii - koniugacja, charakterystyka dawców i biorców, krzyżowanie różnych dawców z biorcą. Selekcja rekombinantów. Wyznaczenie częstości rekombinantów.</p> <p>4. Plazmidy oporności na antybiotyki - infekcyjne typu R i nieinfekcyjne typu pCK4. Przekazywanie plazmidów na drodze koniugacji, selekcja koniugantów. Wyznaczenie częstości koniugacji.</p> <p>5. Test komplementacji cis- trans u drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Krzyżowanie płciowo zróżnicowanych mutantów auktroficznych. Selekcja szczepów prototroficznyc. Sporulacja diploidów. Interpretacja wyników.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

biologia, biochemia, mikrobiologia ogólna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Analiza żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.0046.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną.	NŻD6_ P6S_WG06	Obserwacja pracy studenta
W2	Student zna i rozumie operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej.	NŻD6_ P6S_WG07	Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi 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	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	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.	NŻD_ P6S_UW03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	NŻD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student jest gotów do podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka.	NŻD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenia analizy żywności. Laboratorium analityczne. 2. Zadania analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej 3. Warunki przebiegu analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej 4. Eksperci do oceny analizy sensorycznej 5. Udział zmysłów ludzkich w analizie sensorycznej i ocenie organoleptycznej 6. Jakość produktów spożywczych. 7. Metody pobierania próbek do analiz; techniki pomiarowe. 8. Metody oznaczania suchej masy (suchej substancji) w produktach spożywczych. 9. Czynniki kształtujące dokładność pomiaru zawartości wody w żywności 10. Gęstość płynnych produktów spożywczych. Metody oznaczenia. 11. Metody oznaczania zawartości skrobi w produktach spożywczych. 12. Akrylamid w żywności. Metody oznaczenia zawartości toksycznego związku. 13. Metody oznaczania polisacharydów nieskrobiowych (błonnik pokarmowego). 14. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych w żywności 15. Metody oznaczenia zawartości białka w żywności. 	Wykład

2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.1 2. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.2 3. Oznaczenie suchej substancji i zawartości skrobi w wybranych produktach spożywczych 4. Oznaczenie gęstości, lepkości i kwasowości wybranych produktów spożywczych 5. Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych (ze szczególnym uwzględnieniem błonnika pokarmowego) 6. Oznaczenie zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych 7. Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych 8. Obrabianie zajęć oraz zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna i organiczna, matematyka, fizyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Psychologia odżywiania Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.2154.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 25, Wykład: 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
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcie zachowania żywieniowe i potrafi odtworzyć ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe.	NŹD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, 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.	NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, 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.	NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
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.	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe	NŹD_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.	NŹD_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 .	NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do psychologii odżywiania: spostrzeganie, motywacje, zachowanie 2. Motywy, potrzeby i stany emocjonalne, jako psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych 3. Preferencje żywieniowe 4. Postawy jednostki względem żywności 5. Związek postaw z zachowaniami żywieniowymi 6. Osobowość i jej różne wymiary a wybory żywieniowe 7. Wybory żywieniowe 8. Znaczenie pożywienia 9. Znaczenie wymiarów ciała 10. Niezadowolenie z wymiarów ciała 11. Motywacje stosowania diety 12. Otyłość 13. Zaburzenia odżywiania się 14. Leczenie zaburzeń odżywiania się 15. Zintegrowany model odżywiania się 	Wykład
2.	<p>Studium przypadku (8 ćwiczeń po 2 h)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Osobowość paranoiczna a sposób odżywiania się 2. Osobowość schizoidalna a sposób odżywiania się 3. Osobowość dysocjalna a sposób odżywiania się 4. Osobowość chwiejna emocjonalnie a sposób odżywiania się 5. Osobowość histrioniczna a sposób odżywiania się 6. Osobowość anankastyczna a sposób odżywiania się 7. Osobowość lękliwa a sposób odżywiania się 8. Osobowość zależna a sposób odżywiania się 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Żywność człowieka, dietetyka, Socjoekonomiczne uwarunkowania żywienia, Bezpieczeństwo żywności i żywienia Podstawy psychologii i pedagogiki



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Technologia produkcji potraw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L4B.2513.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady oceny jakości i przydatności surowców w do produkcji różnych potraw;	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
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.	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK12, NŹD6_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	NŹD_P6S_UW01, NŹD_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	NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_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;	NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW06, NŹD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zachowania zasad higienicznego prowadzenia procesów technologicznych i wdrażania zasad GMP w produkcji potraw	NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KO04	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, współpracę w grupie.	NŹD_P6S_KO04, NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K3	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie nauki o żywieniu człowieka i myślenia oraz działania przy produkcji potraw w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	NŹD_P6S_KO04, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola technologia gastronomicznej jako elementu nauki o żywności i żywieniu 2. Podstawowe procesy technologiczne i systemy produkcji potraw w gastronomii 3. Technologia produkcji wybranych potraw cz.1 - zupy i sosy 4. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 2 - potrawy z warzyw i owoców 5. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 3 - potrawy mączne 6. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 4 - mięso i przetwory mięsne 7. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 - drób 8. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 - mleko i przetwory oraz jaja 9. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 7 - ryby i owoce morza 10. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 8 - desery 11. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 9 - ciasta o różnej strukturze 12. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 1. - zioła i przyprawy korzenne 13. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 2. - mieszanki przyprawowe 14. Koncentraty spożywcze i żywność nowa w technologii gastronomicznej 15. Wpływ procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą produktów i potraw 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produkcja potraw - zupy i sosy -5 h 2. Produkcja potraw - potrawy z warzyw i owoców - 5 h 3. Produkcja potraw - potrawy mączne - 5 h 4. Produkcja potraw - mięso drobiu i drobnych zwierząt w technologii gastronomicznej - 5 h 5. Produkcja potraw - mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna -5 h 6. Produkcja potraw - mleko i przetwory oraz jaja w technologii gastronomicznej - 5 h 7. Produkcja potraw - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej - 5 h 8. Produkcja potraw - ciasta i desery -5 h 9. Produkcja potraw zastosowaniem koncentratów-5 h 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka żywieniowo-dietetyczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.1866.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
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	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
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	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

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

Wymagania wstępne

Wprowadzenie do dietetyki, kliniczny zarys chorób



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Kliniczny zarys chorób Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.1077.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_P6S_UK08	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
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_UU12	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy z wiązanej z wykonywanym zawodem	NŹD_P6S_UU12	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŹD_P6S_KO05	Egzamin pisemny, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<ol style="list-style-type: none"> 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
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Materiały do badań laboratoryjnych. 2. Diagnostyka i prewencja nadwagi i otyłości. 3. Diagnostyka i prewencja zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy. 4. Diagnostyka i prewencja zespołu metabolicznego. 5. Diagnostyka i prewencja chorób górnego odcinka przewodu pokarmowego. 6. Diagnostyka i prewencja nieswoistych chorób zapalnych jelit. 7. Diagnostyka i prewencja nietolerancji pokarmowych. 8. Diagnostyka i prewencja nowotworów, w tym nowotworów układu pokarmowego. 9. Diagnostyka i prewencja chorób wątroby, dróg żółciowych i trzustki. 10. Diagnostyka i prewencja choroby wieńcowej i zawału mięśnia sercowego. 11. Diagnostyka i prewencja nadciśnienia tętniczego. 12. Diagnostyka i prewencja hiperlipidemii. 13. Diagnostyka i prewencja chorób układu oddechowego. 14. Diagnostyka i prewencja chorób nerek. 15. Podsumowanie i weryfikacja uzyskanych efektów kształcenia 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

anatomia i fizjologia człowieka, fizjologia żywienia, podstawy żywienia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical diseases Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L8BO.0408.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects (conducted) in foreign languages
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 4	Examination exam	Number of ECTS points 3.0
	Activities and hours lecture: 30, practical classes: 15	

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
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	selected issues in the field of human anatomy an physiology and functioning of the human body in the natural environment	NŽD6_P6S_WG02	written exam, presentation
W2	symtoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD6_P6S_WG11, NŽD6_P6S_WG02	written exam, participation in discussion
Skills - Student can:			
U1	communicate with specialists in human nutrition, dietetics and food technology using specialised terminology in eanglish	NŽD_P6S_UK08, NŽD_P6S_UK10	written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study
U2	prepare written studies, oral speeches on issues related to human nutritional dietetics, presen tchem and justify their position and document activities related to profession of a dietitian, takin into account the current standarts and available conditions	NŽD_P6S_UK09	written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study
U3	plan own career path in sience and technology, understands the need for lifelon learning and occupational updating	NŽD_P6S_UU12	written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study
Social competences - Student is ready to:			
K1	critically assess their knowledge and skillsand consult experts if it is difficult to solve the problem on your own	NŽD_P6S_KK01	written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study, practical training report
K2	undertaking action for the social environment and fulfilling social obligations and emphasizing the place of dietetician in the system of health care organization at the national level	NŽD_P6S_KO05	written exam, presentation, practical training report

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 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
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratory tests in the assessment of disease risk. Materials for laboratory tests. 2. Diagnostics and prevention of overweight and obesity. 3. Diagnostics and prevention of disturbances in the carbohydrate economy and diabetes. 4. Diagnostics and prevention of metabolic syndrome. 5. Diagnostics and prevention of upper gastrointestinal tract diseases. 6. Diagnostics and prevention of inflammatory bowel diseases. 7. Diagnostics and prevention of food intolerance. 8. Diagnostics and prevention of cancer, including gastrointestinal cancers. 9. Diagnosis and prevention of liver diseases. 10. Diagnostics and prevention of coronary artery disease and myocardial infarction. 11. Diagnostics and prevention of hypertension. 12. Diagnosis and prevention of hyperlipidemia. 13. Diagnosis and prevention of respiratory diseases. 14. Diagnostics and prevention of kidney disease. 15. Summary and verification of the achieved learning outcomes 	practical classes



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wprowadzenie do dietetyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.2682.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia projektowe: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania jest przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych i ich zastosowania w leczeniu wybranych stanów chorobowych.
C2	Celem nauczania jest nabycie 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	Celem nauczania jest także przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	metody badań oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w zakresie żywienia człowieka powiązanych z chorobami dietozależnymi	NŹD6_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu zaawansowanym wybrane aspekty związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_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 zasady dietoterapii wykorzystywanych w ich leczeniu	NŹD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary z wykorzystaniem odpowiednio dobranych metod, interpretować uzyskane wyniki badań oraz wyciągać wnioski, sporządzić odpowiednie zalecenia oraz jadłospisy dla wybranych chorób dietozależnych	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, wykonanie sprawozdania
U2	przygotować pisemne opracowania różnorodnych zaleceń stosowanych w chorobach dietozależnych, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko z uwzględnieniem obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych	NŹD_P6S_UK09	Egzamin pisemny, Projekt, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, wykonanie sprawozdania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań mających na celu ochronę zdrowia społeczeństwa oraz ugruntowania znaczenia zawodu dietetyka w ochronie zdrowia, uświadamianie społeczeństwa na temat prawidłowego żywienia oraz zagrożeń wynikających z nieprawidłowych nawyków żywieniowych	NŹD_P6S_KO05	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, brania odpowiedzialności za skutki stosowanych dietoterapii wśród ludzi oraz edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	NŹD_P6S_KR06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Żywnie racjonalne a żywienie dietetyczne. Cele i zadania żywienia dietetycznego. Klasyfikacja i nomenklatura diet. Dieta podstawowa.</p> <p>Wykład 2. Dieta łatwo strawna.</p> <p>Wykład 3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu.</p> <p>Wykład 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.</p> <p>Wykład 5. Diety z modyfikacją konsystencji.</p> <p>Wykład 6. Dieta bogatobiałkowa.</p> <p>Wykład 7. Dieta niskobiałkowa.</p> <p>Wykład 8. Dieta bogatobiałkowa.</p> <p>Wykład 9. Dieta ubogobiałkowa.</p> <p>Wykład 10. Diety ubogoenergetyczne. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z problemami nadmiaru masy ciała.</p> <p>Wykład 11. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.</p> <p>Wykład 12. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.</p> <p>Wykład 13. Dietoterapia w nieżytach przewodu pokarmowego oraz zatruciach pokarmowych u dzieci i dorosłych.</p> <p>Wykład 14. Dieta z modyfikacjami składników mineralnych.</p> <p>Wykład 15. Żywnie dojelitowe i pozajelitowe.</p>	Wykład

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

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Introduction to dietetic Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L8BO.0992.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects (conducted) in foreign languages
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 4	Examination exam	Number of ECTS points 5.0
	Activities and hours 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
------	----------------------	---------	---------------------

Knowledge - Student knows and understands:			
W1	research methods and methods of assessing the diet and nutritional status in the field of human nutrition related to diet-related diseases	NŽD6_P6S_WG04	written exam, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
W2	at an advanced level, selected aspects 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 the principles of diet therapy used in their treatment	NŽD6_P6S_WG11	written exam, project, observation of student's work, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
Skills - Student can:			
U1	plan and carry out simple experiments and measurements using appropriately selected methods, interpret the obtained test results and draw conclusions, prepare appropriate recommendations and menus for selected diet-related diseases	NŽD_P6S_UK09, NŽD_P6S_UW02	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U2	prepare written studies of various recommendations used in diet-related diseases, oral presentations on issues in the field of human nutrition and dietetics, present them and justify their position taking into account the applicable norms and dietary recommendations	NŽD_P6S_UK09	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U3	use professional terminology in a foreign language	NŽD_P6S_UK10	written exam, project, report, presentation, test, participation in discussion
Social competences - Student is ready to:			
K1	taking actions to protect the health of the society and strengthening the importance of the profession of dietitian in health care, making the public aware of proper nutrition and the dangers of improper eating habits	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, taking responsibility for the effects of diet therapy among people as well as education and other activities related to the profession of a dietitian	NŽD_P6S_KR06	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, participation in discussion, case study

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Lecture 1. Rational nutrition and dietary nutrition. Aims and tasks of dietary nutrition. Classification and nomenclature of diets. Basic diet.</p> <p>Lecture 2. Easily digestible diet.</p> <p>Lecture 3. Easily digestible diet with reduction of fat.</p> <p>Lecture 4. Easily digestible diet with limitation of substances that stimulate the secretion of gastric juice.</p> <p>Lecture 5. Diets with consistency modification.</p> <p>Lecture 6. A high-protein diet.</p> <p>Lecture 7. Low-protein diet.</p> <p>Lecture 8. High-residual diet.</p> <p>Lecture 9. Low-residual diet.</p> <p>Lecture 10. Low-energy diets. The importance of diet therapy in treating people with excess body weight problems.</p> <p>Lecture 11. Diet with restriction of easily digestible carbohydrates.</p> <p>Lecture 12. Diet with controlled fatty acid content.</p> <p>Lecture 13. Diet therapy in gastrointestinal catarrh and food poisoning in children and adults.</p> <p>Lecture 14. Diet with modification of minerals.</p> <p>Lecture 15. Enteral and parenteral nutrition.</p>	lecture

2.	<p>Exercise 1. Principles of composing diet menus and constructing food rations with the use of computer techniques and tools.</p> <p>Exercise 2. Development of diets based on the principles of the basic diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 3. Development of diets based on the principles of an easily digestible basic diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 4. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a diet with reduced fat. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 5. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of an easily digestible diet with the limitation of substances that stimulate the secretion of gastric juice. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 6. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a diet with a changed consistency. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 7. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a high-protein diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 8. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-protein diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 9. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a high-residual diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 10. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a lean diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 11. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-energy diet. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 12. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-energy diet (modifications: vegetarian, elimination). Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 13. Development of diets based on the principles of a diet with the limitation of easily digestible carbohydrates. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 14. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a diet with controlled fatty acid content. Planning menus and preparing sample dishes.</p> <p>Exercise 15. Practical aspects of applying dietary recommendations. Summary and completion of exercises.</p>	laboratory classes
----	---	--------------------

Entry requirements

Basic of human nutrition



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Bezpieczeństwo żywności i żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.0151.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia projektowe: 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne mogące wystąpić podczas jej produkcji	NŻD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt
W2	zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NŻD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne	NŻD_ P6S_UW04	Projekt
U2	przygotować opracowania pisemne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NŻD_ P6S_UK09	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości zdrowotnej żywności i żywienia człowieka	NŻD_ P6S_KO03	Projekt
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŻD_ P6S_KK01	Projekt

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 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. Zafałszowania żywności. Terroryzm żywnościowy. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 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 projektowe

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.2793.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia projektowe: 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Zagadnienia z zakresu jakości surowców używanych w gastronomii oraz gotowych potraw	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt
W2	zagadnienia dotyczące zarządzania jakością	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować opracowania pisemne dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego	NŹD_ P6S_UK09	Projekt
U2	potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	NŹD_ P6S_UO11	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności	NŹD_ P6S_KO03	Projekt
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_ P6S_KK01	Projekt

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Wprowadzenie do zasad zarządzania jakością. Definicje jakości. 2. Jakość w obszarze postrzegania konsumenta, producenta i jednostki nadzoru urzędowego. 3. Badanie satysfakcji klienta. 4. Systemy zarządzania jakością. 5,6. Dokumentacja systemów zarządzania jakością. Narzędzia stosowane w zarządzaniu jakością. 7. Audyt i certyfikacja. 8. Koszty jakości w gastronomii.	Wykład
2.	Analiza składowych jakości żywności. Opracowanie zasadniczych elementów standardów dobrych praktyk. Opracowanie zasadniczych elementów planu HACCP.	Ćwiczenia projektowe

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu zdrowia publicznego, chemii żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zdrowie publiczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8HS.2861.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia audytoryjne: 10	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zaawansowane pojęcia z zakresu zdrowia publicznego, mechanizmach związanych ze zdrowiem i jego ochroną	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
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, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystuje posiadaną wiedzę nt uwarunkowań zdrowia publicznego w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

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
2.	1. Bazy danych o zdrowiu Polaków (GUS, NIZP-PZH, in) 2. Mierniki zdrowia pozytywne, negatywne 3. Organizacje ochrony zdrowia w Polsce (NFZ, Min Zdrowia, in) 4. Organizacje non-profit działające w obszarze ochrony zdrowia (PCK, Caritas. in) 5. Organizacja leczenia w Polsce (POZ, szpitale, ZOL, in)	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

biologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Elementy prawna w ochronie zdrowia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8HS.3310.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia audytoryjne: 10	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD6_ P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	NŻD_ P6S_UO11	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je, uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania z wiązane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŻD_ P6S_UK09	Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŻD_ P6S_UU12	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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	NŻD_ P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	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	Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych 3. Podstawowe zasady organizacji zakładów opieki zdrowotnej. 4. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do świadczeń zdrowotnych i obowiązek udzielania pomocy. 5. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do wyrażenia zgody na przeprowadzenie badania lub udzielenie innych świadczeń zdrowotnych. 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none">1. Źródła dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia.2. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do informacji; część pracy projektowa - omówienie kazuśów.3. Zgoda pacjenta; część pracy projektowa - omówienie kazuśów.4. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne - część pracy projektowa - omówienie kazuśów.	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność ekologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.2919.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 15, Seminarium: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W trakcie realizacji przedmiotu zostaną przedstawione zagadnienia związane z regulacjami prawnymi związanymi z przetwórstwem żywności ekologicznej. Zasady produkcji, przetwórstwa, kontroli i znakowania żywności ekologicznej. Stan rynku i perspektywy rozwoju żywności ekologicznej na świecie i w Polsce. Konsumenckie kryteria oceny żywności ekologicznej. Bariery zakupu produktów ekologicznych w opinii konsumentów. Kanały dystrybucji żywności ekologicznej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	-w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności -aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka -dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŹD6_ P6S_WG06, NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	-analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności -analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu żywności w warunkach gospodarki rynkowej przemysłu spożywczego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w produkcji żywności - samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	NŹD_ P6S_UK08, NŹD_ P6S_UK09, NŹD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	- podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych - przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NŹD_ P6S_KK01, NŹD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Regulacje prawne związane z przetwórstwem żywności ekologicznej (Polskie i Unijne regulacje prawne);</p> <p>Wykład 2-3: Zasady i cele ekologicznego systemu uprawy zbóż, owoców i warzyw oraz chowu zwierząt; produkty ekologiczne z okresu przestawiania sposobu uprawy; rolnictwo ekologiczne i jego wpływ na jakość żywności</p> <p>Wykład 4: Żywność ekologiczna a konwencjonalna; konwencjonalny produkt zawierający składniki ekologiczne; jak odróżnić produkt ekologiczny od konwencjonalnego</p> <p>Wykład 5: Żywność ekologiczna zasady produkcji, kontroli i znakowania; ekologiczny przetworzony produkt spożywczy; etykieta przetworzonego produktu; etykieta produktu ekologicznego</p> <p>Wykład 6: Walory żywności ekologicznej- prawda i mity; cechy żywności ekologicznej</p> <p>Wykład 7-10: Ekologiczne metody przetwarzania i przechowywania żywności; główne kierunki innowacji w przetwórstwie ekologicznym</p> <p>Wykład 11: System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym;</p> <p>Wykład 12: Dynamika rozwoju przetwórstwa produktów ekologicznych: producenci i przetwórcy żywności ekologicznej;</p> <p>Wykład 13: Stan rynku i perspektywy rozwoju żywności ekologicznej na świecie i w Polsce; problemy rynku i marketingu produktów ekologicznych w Polsce; perspektywy rozwoju polskiej żywności ekologicznej</p> <p>Wykład 14: Konsumenckie kryteria oceny żywności ekologicznej; bariery zakupu produktów ekologicznych w opinii konsumentów</p> <p>Wykład 15: Kanały dystrybucji żywności ekologicznej; integracja pionowa producentów żywności ekologicznej</p>	Wykład e-learning
2.	<p>Seminarium: Żywność ekologiczna - stan obecny i perspektywy rozwoju</p> <p>Seminarium: Żywność ekologiczna a żywność konwencjonalna - za i przeciw</p> <p>Seminarium: Produkty żywnościowe na rynku polskim i zagranicznym</p>	Seminarium

Wymagania wstępne

Technologia ogólna, technologie specjalizacyjne, prawo żywnościowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Owady jadalne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.3320.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym korzyści, możliwości oraz oddziaływania owadów jadalnych na człowieka i jego środowisko
C2	analiza wartości odżywczej owadów jadalnych oraz omówienie zalet ich spożycia na podstawie przeglądu dostępnej literatury naukowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Student zna i rozumie budowę i właściwości składników odżywczych występujących w owadach oraz ich znaczenie	NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK14	Projekt, Referat, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie najnowsze trendy związane z stosowaniem jadalnych owadów w żywieniu człowieka	NŹD6_P6S_WG01	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi uzasadniać stosowanie innowacyjnych technologii, dobrać działania zmierzające do podniesienia jakości żywności wykorzystując jadalne owady	NŹD_P6S_UW03	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystywania doniesień naukowych w rozwiązywaniu problemów związanych z innowacyjnymi sposobami odżywiania związanymi z zastosowaniem jadalnych owadów	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Historia i popularność entomofagi na świecie.</p> <p>Gatunki jadalnych owadów.</p> <p>Właściwości odżywcze różnych gatunków i różnych form rozwojowych owadów (skład ilościowy i jakościowy: białka, tłuszczy, węglowodanów, składników nieodżywczych, minerałów, witamin).</p> <p>Sposoby przyrządzania owadów.</p> <p>Aspekt ekonomiczny i środowiskowy entomofagi.</p> <p>Tabu kulturowe związane z entomofagią.</p> <p>Sposoby hodowli owadów.</p> <p>Zastosowanie owadów w żywieniu zwierząt.</p> <p>Wady i zalety entomofagi.</p>	Wykład
2.	<p>Ocena wpływu karmy (pełnowartościowa i odpady przemysłu rolno-spożywczego) na profil kwasów tłuszczowych w frakcji tłuszczowej i związków zapachowych po prażeniu wybranych gatunków owadów (hodowla, liofilizacja, ekstrakcja, prażenie, analiza GC-MS, SPME, obróbka danych).</p> <p>Projekt PBL - dlaczego Europejczycy mają problem z akceptowalnością owadów w diecie?</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywność wegańska i wegetariańska Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.3197.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi surowców i produktów roślinnych wykorzystywanych w diecie wegańskiej i wegetariańskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	- właściwości surowców roślinnych wykorzystywanych do produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej,	NŻD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	- specyfikę diety wegańskiej i wegetariańskiej, jej walory i mankamenty,	NŻD6_P6S_WG09, NŻD6_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W3	- wybrane technologie produkcji wyrobów stosowanych w diecie wegańskiej i wegetariańskiej.	NŻD6_P6S_WG07, NŻD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	- zastosować odpowiednie metody i techniki stosowane w produkcji wybranych produktów wegańskich i wegetariańskich.	NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	- wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu problemów.	NŻD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Wykład 1. Historia wegetarianizmu i weganizmu w Polsce i na świecie. Pojęcia.</p> <p>Wykład 2. Charakterystyka różnych diet wegetariańskich - walory i mankamenty diety. Konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Wykład 3. Białko w diecie wegetariańskiej i wegańskiej - najbardziej kontrowersyjny składnik diety.</p> <p>Wykład 4. Białka serwatkowe. Jaja. Produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 5. Niekonwencjonalne surowce białkowe i produkty spożywcze je zawierające.</p> <p>Wykład 6. Tłuszcze w diecie wegetariańskiej.</p> <p>Wykład 7. Suplementacja minerałów i witamin w diecie wegetariańskiej.</p> <p>Wykład 8. Superfoods i produkty spożywcze je zawierające.</p> <p>Wykład 9. Soja i produkty sojowe.</p> <p>Wykład 10. Soja i produkty sojowe cd.</p> <p>Wykład 11. Wartość odżywcza roślin strączkowych i ich zastosowanie w produkcji żywności.</p> <p>Wykład 12. Zboża dawne i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 13. Pseudozboża i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 14. Rośliny zbożowe i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 15. Orzechy i nasiona.</p>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody wytwarzania preparatów białkowych z wybranych nasion. 2. Otrzymywanie i ocena jakości popularnych produktów wegetariańskich. 3. Metody oznaczenia zawartości białka i aminokwasów. Wykrywanie białek roślinnych w przetworach mięsnych (techniki mikroskopowe i chemiczne). 4. Jakość pieczywa z udziałem zbóż dzikich. 5. Otrzymywanie i ocena jakości napojów roślinnych zamienników mleka. 6. Ocena produktów fermentowanych na bazie napojów roślinnych. 	Ćwiczenia laboratoryjne



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Biotechnologiczne wykorzystanie surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.0265.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest przedstawienie charakterystyki właściwości fizykochemicznych podstawowych surowców pochodzenia zwierzęcego, jakimi są mleko, jaja i mięso. Szczególny akcent położony jest na zawarte w nich substancje przejawiające aktywność biologiczną. Omawiane są też metody wydzielania tych substancji oraz modyfikacji w celu podwyższenia ich bioaktywności, a także wykorzystania w praktyce.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	właściwości fizykochemiczne głównych surowców pochodzenia zwierzęcego i i cechy biochemiczne ich składników	NŻD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	sposoby otrzymywania z tych surowców składników przydatnych w żywieniu, w tym substancji bioaktywnych	NŻD6_ P6S_WG06, NŻD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne
W3	produkty powstające podczas przetwarzania surowców zwierzęcych i sposoby ich wykorzystania w procesach produkcji żywności	NŻD6_ P6S_WG06, NŻD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	oznaczyć skład chemiczny surowców zwierzęcych oraz wydzielać z nich najważniejsze składniki	NŻD_ P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	oznaczyć wybrane bioaktywne składniki występujących w surowcach zwierzęcych	NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW04	Zaliczenie pisemne
U3	zastosować odpowiednie enzymy do modyfikacji składników tych surowców i kontrolować przebieg katalizowanych przez nie reakcji i oznaczyć parametry jakościowe produktów ubocznych.	NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotechnologicznego wykorzystania surowców zwierzęcych	NŻD_ P6S_KK01, NŻD_ P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	ponosić odpowiedzialność za powierzony sprzęt i rzetelność wykonywanych analiz żywności.	NŻD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ogólna charakterystyka surowców rzeźnych: wartość biologiczna 2. Kształtowanie wyróżników jakościowych i właściwości technologicznych mięsa w wyniku procesów poubojowych 3. Uboczne artykuły uboju, jako źródło biologicznie aktywnych substancji 4. Zastosowanie metod biotechnologicznych w produkcji oraz przetwórstwie surowców mięsnych i odpadowych 5. Główne kierunki rozwoju w przemyśle mięsnym (mięso jako żywność funkcjonalna) 6. Metody pozyskiwania glikozaminoglikanów (kwasu hialuronowego i siarczanu chondroityny) z surowców jajczarskich oraz drobiarskich. 7. Właściwości przeciwutleniające bioaktywnych składników jaja oraz dipeptydów mięsa. 8. Produkcja immunoglobuliny żółtka jaja i metody oznaczania jej aktywności. 9. Metody pozyskiwania lizozymu - bioaktywnego składnika jaj. 10. Metody pozyskiwania cystatyny z białka jaja z zastosowaniem technik membranowych i chromatograficznych. 11. Bioaktywne składniki mleka 12. Wydzielanie głównych składników mleka 13. Modyfikacje białek mleka i ich zastosowanie 14. Biotechnologiczne zagospodarowanie serwatki 15. Metody analizy zafałszowań mleka i produktów mleczarskich 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Właściwości fizykochemiczne tkanki mięśniowej i tłuszczowej 2. Ocena wybranych właściwości funkcjonalnych białek zwierzęcych. 3. Charakterystyka białek krwi i jej pochodnych. 4. Analiza aktywności biologicznych lizozymu i cystatyny białka jaja i 5. Oznaczanie ilościowe kolagenu na podstawie hydroksyproliny. 6. Właściwości przeciwutleniające tkanki mięśniowej. 7. Badanie składu mleka 8. Wydzielanie białek z mleka 9. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.1. 10. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.2. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

biochemia, mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Koncentraty białek zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.3321.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z technologiami produkcji koncentratów z białek zwierzęcych
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe zagadnienia techniczno-technologiczne podczas produkcji koncentratów	NZD6_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń

W2	przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas produkcji koncentratów z białek zwierzęcych	NŻD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania żywności oraz ich wpływu na jakość produktów	NŻD_ P6S_UK08, NŻD_ P6S_UW01, NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW04, NŻD_ P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	powiązać właściwe operacje jednostkowe w ciąg technologiczny danego produktu żywnościowego	NŻD_ P6S_UK08, NŻD_ P6S_UW03, NŻD_ P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współpracy w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów żywnościowych	NŻD_ P6S_KK01, NŻD_ P6S_KK02, NŻD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NŻD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koncentraty spożywcze- definicje i klasyfikacja 2. Operacje jednostkowe stosowane w produkcji koncentratów i izolatów białek pochodzenia zwierzęcego 3. Białka mleka - właściwości technologiczne i żywieniowe 4. Białka jaja - właściwości technologiczne i żywieniowe 5. Białka mięsa i ryb - właściwości technologiczne i żywieniowe 6. Produkcja mleka zagęszczonego 7. Produkcja proszków mlecznych, kazeinianów i białczanów 8. Produkcja proszków jajecznych i izolowanych z nich białek 9. Produkcja koncentratów i izolatów białek z żółtka jaja i z białka jaja 10. Produkcja zagęszczonych bulionów mięsnych 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izolacja lizozymu 2. Izolacja frakcji owoalbuminy 3. Izolacja immunoglobuliny Y 4. Właściwości funkcjonalne proszków i izolatów białek jaja 5. Procesy membranowe 6. Badanie składu koncentratów białek mleka 7. Badanie właściwości technologicznych koncentratów białek mleka - rozpuszczalność. 8. Badanie właściwości technologicznych koncentratów białek mleka - zwilżalność. 9. Otrzymywanie kazeinianów 10. Projektowanie produktów żywnościowych z wykorzystaniem koncentratów białek pochodzenia zwierzęcego 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Wymagania wstępne

znajomość podstawowych procesów w produkcji żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Trendy w przetwórstwie owoców, warzyw i zbóż Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.3322.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznanie się z nowoczesnymi technologiami przetwórstwa surowców roślinnych oraz obowiązującymi trendami w przetwórstwie roślinnym. 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Ma w stopniu zaawansowanym wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym.	NŻD6_P6S_WG07	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W2	Wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji.	NŻD6_P6S_WG08	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Potrafi analizować i interpretować zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych.	NŻD_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego.	NŻD_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie.	NŻD_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego.	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności.	NŻD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Charakterystyka nowych odmian ziemniaków jako potencjalnego surowca w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków. Związki pro- i antyodżywcze ziemniaków.</p> <p>Wykład 2: Nowe trendy w produkcji wyrobów smażonych z ziemniaków. Technologie, dodatki, nowe zalecenia technologiczne.</p> <p>Wykład 3: Susze ziemniaczane: rodzaje produktów, rozwiązania technologiczne, zagospodarowanie produktów ubocznych z linii technologicznych przetwórstwa ziemniaczanego.</p> <p>Wykład 4: Produkcji cukru: charakterystyka surowców i substancji słodzących.</p> <p>Wykład 5: Nowe trendy w technologii produkcji skrobi. Charakterystyka produktów skrobiowych.</p> <p>Wykład 6: Surowce wzbogacające wartość żywieniową produktów zbożowych.</p> <p>Wykład 7-8: Technologia otrzymywania mąk o zróżnicowanej wartości odżywczej.</p> <p>Wykład 9-10: Technologia wytwarzania pieczywa specjalnego.</p> <p>Wykład 11-12: Trendy w produkcji wyrobów owocowo-warzywnych.</p> <p>Wykład 13: Nowe możliwości wykorzystania techniki „flash detente” w przemyśle owocowo-warzywnym.</p> <p>Wykład 14: Niekonwencjonalne i nietermiczne metod utrwalania soków i innych produktów z owoców i warzyw.</p> <p>Wykład 15: Nanotechnologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Ocena jakości skrobi ziemniaczanej i jej modyfikatów. Porównanie jakości skrobi pochodzących z różnych surowców, analiza ziemniaków nowych odmian o czerwonym i fioletowym miąższu, jako surowca w przetwórstwie spożywczym. (3,5h)</p> <p>Ćwiczenie 2. Technologia produkcji wyrobów smażonych z nowych odmian ziemniaków o czerwonym i fioletowym miąższu. Określenie wpływu wybranych parametrów technologicznych na jakość produktów. (3,5)</p> <p>Ćwiczenie 3. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych. (3h)</p> <p>Ćwiczenie 4. Pieczywa o obniżonej wartości energetycznej, niskim IG.(5h)</p> <p>Ćwiczenie 5. Pieczywo bezglutenowe, pieczywo low-FODMAP. (5h)</p> <p>Ćwiczenie 6: Trendy w produkcji owocowych produktów płynnych (3,5h)</p> <p>Ćwiczenie 7: Trendy w produkcji warzywnych produktów płynnych (3,5h)</p> <p>Ćwiczenia 8: Superfruits w owocowo-warzywniej (3h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia czekolady Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.2496.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu charakterystyki rozmieszczenia i wielkości produkcji ziarna kakaowego na świecie; przerobu ziarna kakaowego, otrzymywania miazgi i tłuszczu kakaowego oraz kakao. Zapoznanie z produkcją masy czekoladowej, czekolady pełnej i nadziewanej oraz galanterii czekoladowej. Produkty bezcukrowe i o obniżonej kaloryczności. Wyroby czekoladopodobne. Wykorzystanie produktów ubocznych i odpadkowych przerobu ziarna kakaowego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Student zna współczesne problemy związane z produkcją ziarna kakaowego i czekolady	NŹD6_ P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	wskazuje na postęp w pozyskiwaniu surowców; opisuje tradycyjne i nowe technologie w produkcji czekolady oraz wyrobów czekoladowanych	NŹD6_ P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	definiuje asortymenty wyrobów czekoladowych	NŹD6_ P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student określa właściwości surowców i gotowych produktów, umie korzystać z właściwych norm	NŹD_ P6S_UW03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	opisuje przebieg procesów technologicznych związanych z otrzymywaniem czekolady i wyrobów czekoladowanych z uwzględnieniem nowych rozwiązań technologicznych	NŹD_ P6S_UW03, NŹD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest świadomy konieczności aktualizowania wiedzy	NŹD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta
K2	Student jest świadomy konieczności wprowadzania nowych rozwiązań technologicznych w produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych	NŹD_ P6S_KK02, NŹD_ P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1. Wprowadzenie. Historia czekolady.</p> <p>Wykład 2. Charakterystyka ziarna kakaowego i wstępne etapy obróbki.</p> <p>Wykład 3. Charakterystyka tłuszczu kakaowego i tłuszczów alternatywnych.</p> <p>Wykład 4. Czyszczenie, kondycjonowanie, prażenie i rozdrabnianie ziarna kakaowego</p> <p>Wykład 5. Otrzymywanie tłuszczu i proszku kakaowego; metody uszlachetniania i alkalizacji ziarna.</p> <p>Wykład 6. Rafinacja i konszowanie.</p> <p>Wykład 7. Temperowanie masy czekoladowej.</p> <p>Wykład 8. Formowanie gotowych wyrobów.</p> <p>Wykład 9. Stosowanie czekolady do oblewania i obtaczania</p> <p>Wykład 10. Schładzanie, zestalanie, pakowanie i przechowywanie</p> <p>Wykład 11. Receptury czekolad.</p> <p>Wykład 12. Otrzymywanie popularnych nadzień</p> <p>Wykład 13. Wady czekolady</p> <p>Wykład 14. Wartość żywieniowa czekolady i wyrobów czekoladowanych</p> <p>Wykład 15. Repozytorium</p>	Wykład
2.	<p>ćwiczenie 1. Charakterystyka surowców do otrzymywania czekolady i wyrobów czekoladowych</p> <p>ćwiczenie 2. Prażenie - metody i wpływ na jakość</p> <p>ćwiczenie 3. Temperowanie masy czekoladowej</p> <p>ćwiczenie 4. Formowanie wyrobów czekoladowych z użyciem form oraz drukowania 3D</p> <p>ćwiczenie 5. Otrzymywanie mas i nadzień.</p> <p>ćwiczenie 6. Drażerowanie w czekoladzie.</p> <p>ćwiczenie 7. Ocena sensoryczna wyrobów czekoladowych. Wady czekolady.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Technologia węglowodanów; Technologia tłuszczów; Ogólna technologia żywności



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L8B.1582.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 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
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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, Sprawozdanie z ćwiczeń
W2	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu jadłospisów i potraw w żywieniu różnych grup ludności oraz w żywieniu zbiorowym	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG04	Projekt, Wykonanie ćwiczeń, Sprawozdanie z ćwiczeń
W3	dylematy związane z wyborami i preferencjami żywieniowymi różnych grup populacyjnych	NŹD6_P6S_WG09	Projekt, Wykonanie ćwiczeń, Sprawozdanie z ćwiczeń
W4	metody i zasady oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup ludności, w tym ocena jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego	NŹD6_P6S_WG05	Projekt, Wykonanie ćwiczeń, Sprawozdanie z ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	projektować całodzienne modele żywienia, receptury potraw oraz jadłospisy dekadowe o określonych cechach i właściwościach dietetycznych dla różnych grup ludności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	planować pracę indywidualną oraz grupową w obszarze żywienia różnych grup ludności, przyjmując w niej różną rolę	NŹD_P6S_UO11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych obszarów związanych z żywieniem człowieka, dietetyką i gastronomią w aspekcie planowania jadłospisów i receptur potraw oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne	NŹD_P6S_UW07	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii żywności, dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych, w tym problemów z wyżywieniem różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego	NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
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 w aspekcie planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do planowania jadłospisów i receptur. 2. Układanie jadłospisów wg barwy, smaku, zapachu, konsystencji oraz sezonowości. 3. Analiza jadłospisu wg zasad układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym. 4. Układanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym – ocena wg Bielińskiej. 5. Układanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym – ocena wg Starzyńskiej. 6. Układanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym – ocena punktowa jadłospisu – wskaźniki jakości diety. 7. Układanie jadłospisów dekadowych i tworzenie receptur dla dzieci i młodzieży – żywienie zbiorowe. 8. Układanie jadłospisów dekadowych i tworzenie receptur dla osób dorosłych – żywienie zbiorowe. 9. Układanie jadłospisów dekadowych i tworzenie receptur dla osób starszych – żywienie zbiorowe. 10. Podsumowanie ćwiczeń. Prezentacja projektu. 	Ćwiczenia projektowe
----	--	----------------------

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Specjalistyczna praktyka dietetyczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.2359.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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	NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
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	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne

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

Wymagania wstępne

Wprowadzenie do dietetyki, kliniczny zarys chorób



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język angielski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1036.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1041.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	--	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1039.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	--	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1043.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
----	---	---------------	--

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

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

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1052.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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)

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1046.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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
----	---	---------------	---

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

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

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10JO.1054.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Umiejętności - Student potrafi:			

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, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
----	---	---------------	---

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy dietetyki klinicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.1624.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia projektowe: 45	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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
W2	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG04	Egzamin pisemny
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŹD6_P6S_WG11	Egzamin pisemny
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŹD6_P6S_WK14	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
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
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, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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	Egzamin pisemny
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	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

1.	<p>1. Wprowadzenie do dietetyki klinicznej. 2. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami górnego odcinka przewodu pokarmowego. 3. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami dolnego odcinka przewodu pokarmowego. 4. Dieta FODMAP. 5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego. Dieta DASH. 6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy. 7. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności. 8. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych. 9. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych (c.d). 10. Żywność w chorobach nerek. 11. Żywność w wybranych chorobach metabolicznych. 12. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry. 13. Żywność osób z nadwrażliwością pokarmową. 14. Żywność w chorobach neurodegeneracyjnych. 15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania.</p>	Wykład
2.	<p>Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami górnego przewodu pokarmowego. 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. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie DASH. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 1. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 2. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu insulinooporności. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nowotworowymi. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nerek. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami metabolicznymi. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami skóry. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi nadwrażliwościami pokarmowymi. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietach eliminacyjnych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami neurodegeneracyjnymi. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi zaburzeniami odżywiania.</p>	Ćwiczenia projektowe

Wymagania wstępne

biochemia, podstawy anatomii człowieka, fizjologia żywienia, żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, wprowadzenie do dietetyki



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of clinical nutrition Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.L10B.3325.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills Yes

Period Semester 5	Examination exam	Number of ECTS points 7.0
	Activities and hours lecture: 30, laboratory classes: 45	

Goals

C1	The aim of teaching the subject is to familiarize the student with the current state of knowledge about the diet therapy of various diseases.
C2	Preparing the student for independent implementation of dietary activities. As a result of the education process, the student should learn the basics of dietary nutrition principles in selected disease entities including: assessment of the nutritional needs of sick people.
C3	Be able to assess the adverse effects of excessive and insufficient (qualitative and quantitative) nutrient supply, including interactions resulting from the simultaneous use of dietary modifications that can lead to highly undesirable health effects.

Subject's learning outcomes

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

Knowledge - Student knows and understands:			
W1	selected concepts and mechanisms related to health and its protection in the field of human nutrition and dietetics	NŽD6_P6S_WG11, NŽD6_P6S_WG03	written exam, project, test, case study, practical training report
W2	research methodology and basic theories in human nutrition and dietetics	NŽD6_P6S_WG04	written exam, project, test, case study, practical training report
W3	symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD6_P6S_WG11	written exam, project, test, participation in discussion, case study, practical training report
W4	dilemmas of modern civilization and social relations	NŽD6_P6S_WK14	written exam, project, test, participation in discussion, case study, practical training report
Skills - Student can:			
U1	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	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, case study, practical training report
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, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report
U3	The student is able to use professional terminology in a foreign language	NŽD_P6S_UK10	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report
Social competences - Student is ready to:			
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	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report
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	observation of student's work, active participation

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Background to clinical dietitian. 2. The importance of dietotherapy in the treatment of people with diseases of the upper gastrointestinal tract. 3. The importance of diet therapy in the treatment of people with lower gastrointestinal diseases. 4. FODMAP diet. 5. Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of hypertension. DASH diet. 6. Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of diabetes. 7. Discussing the importance of dietotherapy in the treatment of insulin resistance. 8. Dietary management in selected cancerous diseases. 9. Dietary management in selected cancers (cont.). 10. Nutrition in kidney diseases. 11. Nutrition in selected metabolic diseases. 12. Dietary recommendations in selected skin diseases. 13. Nutrition of people with food hypersensitivity. 14. Nutrition in neurodegenerative diseases. 15. Dietary management in eating disorders. 	lecture
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with diseases of the upper gastrointestinal tract. 2. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with lower digestive tract diseases. 3. Planning of menus and preparation of sample dishes in the FODMAP diet. 4. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the DASH diet. 5. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in dietotherapy of people in treatment diabetes vol. 1. 6. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in dietotherapy of people in treatment diabetes vol. 2. 7. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in dietotherapy of people in treatment insulin resistance. 8. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with selected cancer diseases. 9. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with selected kidney diseases. 10. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with selected metabolic diseases. 11. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with selected skin diseases. 12. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in the diet therapy of people with selected food hypersensitivity. 13. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in elimination diets. 14. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in diet therapy of people with selected neurodegenerative diseases. 15. Planning of menus and preparation of exemplary dishes in diet therapy of people with selected eating disorders. 	laboratory classes



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.1751.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 45	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	metody prowadzenia badań oraz podstawowe pojęcia z zakresu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego	NŹD6_P6S_WG04	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i metody związane z oceną stanu odżywienia i sposobu żywienia osób oraz pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w ochronie zdrowia	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	objawy i przyczyny chorób żywieniowo zależnych oraz metody ich leczenia	NŹD6_P6S_WG11	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	zagadnienia i problemy aktualnie dyskutowane w obszarze poradnictwa żywieniowego i dietetycznego	NŹD6_P6S_WK14	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary dotyczące oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	przygotować opracowania pisemne oraz wystąpienia ustne związane z poradnictwem żywieniowym i dietetycznym, w tym prowadzenie dokumentacji, sporządzenie jadłospisów i zaleceń w oparciu o aktualne normy i zalecenia	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań mających na celu ochronę zdrowia publicznego, w tym edukacji dotyczącej zasad racjonalnego żywienia i skutków nieprawidłowego żywienia, ugruntowania pozycji zawodu dietetyka w ochronie zdrowia publicznego	NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych dietoterapii, edukacji oraz innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŹD_P6S_KR06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Określenie celów poradnictwa dietetycznego. 2. Zespół terapeutyczny, cechy zespołu, praca w zespole. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. 3. Etapy zakładania gabinetu dietetycznego wraz z wyposażeniem. Marketing dla dietetyka. 4. Porady dietetyczne, zbieranie wywiadu zdrowotnego i żywieniowego. Zasady prowadzenia dokumentacji. 5. Opracowanie i omówienie materiałów edukacyjnych oraz scenariusza wizyty. 6. STUDIUM PRZYPADKU – ZIDENTYFIKOWANIE PROBLEMU. 7. STUDIUM PRZYPADKU – OPRACOWANIE POSTĘPOWANIA. 8. STUDIUM PRZYPADKU – MODELE INTERWENCJI ŻYWIENIOWEJ. 9. STUDIUM PRZYPADKU – PREZENTACJA ROZWIĄZAŃ. 10. STUDIUM PRZYPADKU – ZIDENTYFIKOWANIE PROBLEMU. 11. STUDIUM PRZYPADKU – OPRACOWANIE POSTĘPOWANIA. 12. STUDIUM PRZYPADKU – MODELE INTERWENCJI ŻYWIENIOWEJ. 13. STUDIUM PRZYPADKU – PREZENTACJA ROZWIĄZAŃ 14. PORADY DIETETYCZNE: Praca z trudnym pacjentem. 15. PORADY DIETETYCZNE: Praktyczne aspekty stosowania zaleceń dietetycznych. <p>Podsumowanie wypracowanych efektów.</p>	Ćwiczenia projektowe
----	--	----------------------

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywnienie w sporcie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.3327.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie fizjologicznych przystosowań organizmu do wysiłku i treningu i zagadnień z wiązanych z wydolnością, zmęczeniem i wypoczynkiem w treningu sportowym. Rodzaje, okresy, fazy treningu sportowego w różnych dyscyplinach sportu.
C2	Poznanie zasad żywienia w różnych dyscyplinach sportu, suplementy diety dla sportowców
C3	Nabycie podstawowych umiejętności w zakresie planowania indywidualnych strategii żywieniowych dla zawodników różnych dyscyplin.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna podstawy fizjologii wysiłku fizycznego oraz zasady i aktualne zalecenia dotyczące żywienia sportowców różnych dyscyplin.	NŹD6_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych wysiłkiem fizycznym.	NŹD6_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna metody planowania jadłospisów dla sportowców. Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywieniem w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej.	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG10	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywieniem w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin.	NŹD_P6S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych.	NŹD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość wpływania na wyniki sportowe zawodnika przez stosowanie strategii dietetycznych. Jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie odbiorcy porad dietetycznych	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie.	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W 1. Fizjologia wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu, właściwości tkanek, kontrola ruchu.</p> <p>W 2. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas wysiłku fizycznego.</p> <p>W 3. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - czynność układu krążenia i układu oddechowego podczas wysiłku fizycznego.</p> <p>W 4. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - gospodarka hormonalna przy wysiłku fizycznym.</p> <p>W 5. Trening sportowy - rodzaje, okresy, fazy.</p> <p>W6. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu cz.1</p> <p>W 7. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu cz.2</p> <p>W 8. Wydolność, zmęczenie i wypoczynek w wysiłku fizycznym.</p> <p>W 9. Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach.</p> <p>W 10. Suplementy diety dla sportowców.</p>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poradnictwo dietetyczne - rola dietetyka sportowego. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego sportowców. 2. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia sportowców. 3. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Energia i makroskładniki diety. 4. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Witaminy i przeciwutleniacze. 5. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Woda i składniki mineralne, równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. 6. Suplementy diety dla sportowców 7. Wybrane aspekty żywienia w różnych dyscyplinach sportowych 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

Żywnie człowieka, podstawy anatomii i fizjologii żywienia, podstawy dietetyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywnienie uwarunkowane kulturowo Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.3328.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym wybranych aspektów żywienia uwarunkowanego kulturowo
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG07	Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

W2	Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Aktywność na zajęciach
U2	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW06	Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŻD_P7S_KO05	Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1 Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia - od powstania Homo sapiens do czasów starożytnych</p> <p>Wykład 2 Żywność - genetyka - geografia</p> <p>Wykład 3 Żywność pozyskiwana ze środowiska naturalnego a rolnictwo przemysłowe</p> <p>Wykład 4 Kulturowe aspekty myślistwa, pasterstwa oraz rybołówstwa</p> <p>Wykład 5 Dawne i współczesne metody konserwacji żywności a aspekty kulturowe</p> <p>Wykład 6 Handel żywnością - dawniej i współcześnie</p> <p>Wykład 7 Wpływ uwarunkowań kulturowych na sposób przyrządzania posiłków</p> <p>Wykład 8 Kuchnia narodowa, regionalna i globalna</p> <p>Wykład 9 Żywnościowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej</p> <p>Wykład 10 Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna</p>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dawna rola ryb i ich współczesny wpływ na kulturę odżywiania (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 2. Wpływ wybranych przypraw na gusta konsumentów w wieku XVII i XVIII oraz współcześnie (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 3. Kontekst kulturowy odżywiania oraz głodu na Śląsku w XVII i XVIII stuleciu oraz współcześnie na świecie (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 4. Sposób odżywiania się w rodzinach ziemiańskich Królestwa Polskiego na przełomie XIX i XX w. w porównaniu do dzisiejszych realiów (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 5. Porównanie diet dziewcząt w poradnikach wychowania z przełomu XIX i XX wieku a dzisiejsze standardy żywieniowe (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 6. Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich w porównaniu do dzisiejszych sposobów odżywiania się na terenach niezurbanizowanych (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 7. Post i kuracja głodem w zaleceniach żywieniowych przyrodolecznictwa przełomu XIX i XX wieku a dzisiejsze poglądy na ten temat (zajęcia warsztatowe) [90 min.] 8. Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń [45 min.] 	
----	---	--



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Diety niekonwencjonalne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.0485.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 15, Wykład: 10	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach warunkujących podjęcie decyzji o wyborze niekonwencjonalnego sposobu żywienia	NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Sprawozdanie z odbycia praktyki
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	rozróżniać różne czynniki wpływające na wybór niekonwencjonalnej diety, uzasadniać jej zastosowanie	NŹD_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Sprawozdanie z odbycia praktyki
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia	NŹD_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Sprawozdanie z odbycia praktyki

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
2.	1.Charakterystyka diet niekonwencjonalnych 2. Cel stosowania diet niekonwencjonalnych, detrmniny wyboru diety, 3. Diety niskowęglowodanowe- wpływ na zdrowie 4.Diety wysokobiałkowe- wpływ na zdrowie 5. Opinie ekspertów nt diet niekonwencjonalnych (IZZ, NCEZ, in)	Wykład

Wymagania wstępne

Żywnie człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Narzędzia komunikacji interpersonalnej w pracy dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.3329.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest przedstawienie roli własnych umiejętności interpersonalnych w relacjach interpersonalnych: - wykorzystanie własnych zasobów interpersonalnych w zawodzie dietetyka - oraz rozwijanie tych umiejętności ze szczególnym uwzględnieniem komunikacji interpersonalnej z klientami/pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	wiedzę teoretyczną z zakresu psychologii ogólnej do analizowania i interpretowania wzorów zachowań pacjentów.	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WK14	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
W2	znaczenie umiejętności interpersonalnych w zawodzie dietetyka, swoje własne zasoby interpersonalne.	NŹD6_P6S_WK14	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	rozumie psychologiczne aspekty odżywiania, zna techniki kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych.	NŹD6_P6S_WK14, NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	merytorycznie argumentować, z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych.	NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U2	formułować wnioski i tworzyć syntetyczne podsumowania; potrafi podjąć działania edukacyjne w zakresie promocji zdrowego odżywiania	NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UU12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	stosować pogłębione umiejętności z zakresu komunikacji interpersonalnej z pacjentami, ich rodzinami i innymi dietetykami.	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO11	Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	okazywania szacunku wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych	NŹD_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K3	rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka i zasięgnąć opinii innych specjalistów w razie wątpliwości.	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K4	nawiązać dobry kontakt z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej	NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Zasoby osobiste - definicje, podstawowe wiadomości 2. Znaczenia zasobów osobistych w pracy dietetyka oraz psychodietetyka. 3. Autoprezentacja - jak skutecznie i świadomie budować własny obraz. 4. Rola zasobów osobistych w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych. 5. Zachowania asertywne.	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none">1. Znaczenia umiejętności interpersonalnych w zawodzie psychodietetyka.2. Jak nawiązać dobry kontakt z pacjentem/klientem.3. Komunikacja interpersonalna – bariery w komunikacji.4. Psychologiczne aspekty odżywiania.5. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.6. Trudny pacjent.7. Praca na wybranych zasobach osobistych – jak podnieść poczucie własnej wartości, skuteczności, optymizmu.	Ćwiczenia projektowe
----	---	----------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.1436.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 15, Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącym badań laboratoryjnych, których wyniki są niezbędne do diagnostyki i monitorowania postępów terapii zaburzeń metabolicznych i chorób na podłożu wadliwego żywienia oraz chorób, w leczeniu których podstawą jest odpowiednie postępowanie dietetyczne.
C2	Zapoznanie studenta z interpretacją wyników badań laboratoryjnych w celu umożliwienia lepszego zrozumienia klinicznych podstaw wdrażania dietoterapii oraz ułatwienia współpracy z lekarzami, niezbędnej w pracy dietetyka.
C3	Zapoznanie studenta z metodami oceny stanu odżywienia organizmu.
C4	Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań związanych z oceną stanu odżywienia i interpretacją wyników badań laboratoryjnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu rozszerzonym zasady planowania oraz metody badań oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka.	NŹD6_P6S_WG05, NŹD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń
W2	metody oceny stanu odżywienia oraz zakresy referencyjne wskaźników stosowanych do diagnozowania chorób dietozależnych	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary w obszarze oceny stanu odżywienia, w tym umiejętnie dobierać właściwe metody i materiały do badań, prawidłowo interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	NŹD_P7S_UW03	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko.	NŹD_P7S_UK08	Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	posługiwać się aparaturą stosowaną do oceny stanu odżywienia człowieka w tym do pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała	NŹD_P6S_UW01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej w tym brania odpowiedzialności za stosowane metody oceny stanu odżywienia, prawidłowe interpretowanie uzyskanych wyników oraz dbania o dobro pacjenta	NŹD_P6S_KR06	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	wykorzystywania wiedzy z zakresu oceny stanu odżywienia i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz potrafi zasięgać opinii innych ekspertów w tym zakresie.	NŹD_P6S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Ćwiczenie 1: Metody oceny stanu odżywienia – pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne. Przygotowanie do badań.</p> <p>Ćwiczenie 2: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej oraz interpretacja ich wyników.</p> <p>Ćwiczenie 3: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i chorobach układu sercowo-naczyniowego oraz interpretacja ich wyników.</p> <p>Ćwiczenie 4: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu niedożywienia i interpretacja ich wyników.</p> <p>Ćwiczenie 5: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu chorób wybranych narządów wewnętrznych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	<p>Wykład 1: Metody oceny stanu odżywienia – pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne. Przygotowanie do badań.</p> <p>Wykład 2: Analiza składu ciała.</p> <p>Wykład 3: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej oraz interpretacja ich wyników.</p> <p>Wykład 4: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i chorobach układu sercowo-naczyniowego oraz interpretacja ich wyników.</p> <p>Wykład 5: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu niedożywienia i interpretacja ich wyników.</p> <p>Wykład 6: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu chorób wybranych narządów wewnętrznych cz. 1.</p> <p>Wykład 7: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu chorób wybranych narządów wewnętrznych cz. 2.</p> <p>Wykład 8: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu zaburzeń endokrynologicznych.</p>	Wykład

Wymagania wstępne

Fizjologia żywienia
Podstawy żywienia człowieka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Bioaktywne składniki żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.3330.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi, które są składnikami żywności pochodzenia roślinnego, żywności funkcjonalnej i suplementów diety.
C2	Wskazanie właściwości możliwości wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w żywności o specjalnym przeznaczeniu i suplementach diety.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Student w pogłębionym stopniu zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w żywności oraz zna dostępne na rynku suplementy diety i żywność funkcjonalną	NŻD6_ P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W2	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie właściwości nutraceutyków i substancji antyodżywczych oraz rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożywania suplementów. Student zna podstawowe technologie produkcji substancji bioaktywnych	NŻD6_ P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi scharakteryzować różnice pomiędzy żywnością funkcjonalną, nutraceutykami a żywnością tradycyjną. Potrafi wskazać związki bioaktywne znajdujące się w żywności	NŻD_ P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi analizować i oceniać substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności oraz przygotować prosty produkt o podwyższonej zawartości związków bioaktywnych.	NŻD_ P6S_UW02	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Jest gotów do krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w żywności dla organizmu.	NŻD_ P6S_KK01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta
K2	Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych	NŻD_ P6S_KK02, NŻD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do tematu, nutraceutyki (definicje, klasyfikacja). 2. Związki bioaktywne zawarte w żywności 3. Związki polifenolowe - rodzaje, właściwości, występowanie, przykłady działania, 4. Kwasy omega 3, 6, 9, właściwości, występowanie 5. Sterole i stanole roślinne, występowanie, właściwości 6. Błonnik pokarmowy, cechy, źródła 7. Prebiotyki, oligosacharydy, 8. Związki mineralne 9. Witaminy 10. Bioaktywne peptydy 11. Inne substancje bioaktywne 12. Bioaktywne składniki niepożądane w żywności 13. Możliwości wzbogacania żywności w związki bioaktywne 14. Rozwiązania technologiczne w produkcji nutraceutyków i żywności funkcjonalnej. 15. Przegląd dostępnej na rynku żywności funkcjonalnej i nutraceutyków pochodzenia roślinnego. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza składu substancji bioaktywnych w różnych produktach pochodzenia roślinnego 2. Ekstrakcja związków bioaktywnych 3. Wytworzenie prostego produktu wzbogaconego w substancje bioaktywne 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Chemia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Etyka w zawodzie dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10HS.0656.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest wyposażenie studenta w podstawową wiedzę z zakresu etyki, zorientowaną na aspekty antropologiczne.
C2	Student będzie dostrzegał sytuacje stanowiące problem natury moralnej, będzie podejmował ich analizę, dążąc do rozwiązania w oparciu o logiczną argumentację; podejmie współpracę z zespołem terapeutycznym w oparciu o zasady etyki; podejmie pracę z pacjentem/klientem zgodnie z zasadami etyki; będzie odczuwał potrzebę kształtowania swej postawy moralnej.
C3	Zapoznanie studenta z zasadami etyki dietetyka i medycznej i ich praktyczne zastosowanie. Kształtowanie tolerancyjnej postawy studenta dążącej do samodoskonalenia się w aspekcie moralnym

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane zawodem dietetyka	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie ustne
W2	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Komunikować się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, promocji zdrowia, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie ustne
U2	Współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania	NŻD_P7S_UU10	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne
K2	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1: Etyka - wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział.</p> <p>Wykład 2: Etyka ogólna a etyka zawodowa.</p> <p>Wykład 3: Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne.</p> <p>Wykład 4: Dojrzewanie do wartości wg Lawrence'a Kohlberga</p> <p>Wykład 5: Zasady etyki medycznej (wg Childressa i Beauchampa)</p> <p>Wykład 6: Idea tolerancji a praca dietetyka: religijne i kulturowe odrębności dietetyczne pacjenta/klienta</p> <p>Wykład 7: Bioetyka - wprowadzenie; wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności</p> <p>Wykład 8: Etyka badań naukowych</p> <p>Wykład 9: Problem/dylemat moralny w pracy dietetyka - analiza w oparciu o logiczne argumenty i wybrane teorie etyczne.</p> <p>Wykład 10: Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka</p>	Wykład

Wymagania wstępne

Etyka zawodowa, Etyka w pracy dietetyka i terapeuty, Wprowadzenie do ustawodawstwa związanego z prowadzeniem

własnej praktyki dietetycznej



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zioła i nutraceutyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L10B.3331.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Wykład e-learning: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z roślinami zielarskimi oraz z substancjami bioaktywnymi wykorzystywanymi w wytwarzaniu suplementów diety oraz uświadomienie studentom korzystnych i niekorzystnych dla zdrowia skutków stosowania substancji pochodzenia roślinnego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w ziołach, żywności funkcjonalnej i suplementach diety.	NZD6_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Prezentacja

W2	Ma wiedzę w zakresie właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw oraz ewentualnych działań niepożądanych, rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożycia roślin zielarskich i przyprawowych.	NŹD6_ P6S_WG09	Egzamin pisemny, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi scharakteryzować główne składniki popularnych roślin zielarskich i przypraw. Potrafi wskazać związki bioaktywne i ich działanie na organizm.	NŹD_ P6S_UW04	Egzamin pisemny, Prezentacja
U2	Analizuje i ocenia nutraceutyki ziół i suplementów diety pod względem bezpiecznego stosowania w żywności.	NŹD_ P6S_UW07	Egzamin pisemny, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do edukacji społeczeństwa w zakresie korzyści i zagrożeń związanych ze spożywaniem ziół i suplementów diety.	NŹD_ P6S_KO05	Egzamin pisemny, Prezentacja
K2	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w zakresie wpływu składników pochodzenia roślinnego na organizm ludzki.	NŹD_ P6S_KK01	Egzamin pisemny, Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> definicje, podstawy klasyfikacji ziół, przypraw, suplementów diety. substancje biologicznie aktywne pochodzenia roślinnego rośliny przemysłowe i produkty uboczne jako źródła substancji bioaktywnych korzyści i niebezpieczeństwa związane z nadmiernym spożyciem ziół i suplementów, przykładowe interakcje składników ziół i suplementów z lekami wybrane technologie wytwarzania produktów ziołowych i suplementów 	Wykład
2.	wykorzystanie lecznicze i kulinarne ziół jakość i standaryzacja produktów ziołowych i suplementów	Wykład e-learning

Wymagania wstępne

Chemia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.2253.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 15	

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WK14, NŹD6_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
Umiejętności - Student potrafi:			
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 dokończanie i samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŹD_P6S_UU12	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikacji i rozstrzygania 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 wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>1. Wprowadzenie w metodę studium przypadku (definicja metody, opis przypadku, narzędzia badawcze stosowane w opisie przypadku, wykorzystanie metody) (2h)</p> <p>2. Metody gromadzenie literatury do studium przypadku (przeglądarki, bazy danych, menadżery bibliografii) - seminarium biblioteczne (2h)</p> <p>3. Metody gromadzenie literatury do studium przypadku (przeglądarki, bazy danych, menadżery bibliografii) - seminarium biblioteczne (2h)</p> <p>4. Podręcznik naukowy, monografia i skrypt - wersja drukowana i elektroniczna (ebook), wyszukiwanie w bazach danych i cytowanie w projekcie licencjackim (2h)</p> <p>5. Słownik naukowy, encyklopedia zdrowia, raport, rocznik statystyczny, normy i inne źródła -wersja drukowana i elektroniczna, wyszukiwanie w bazach danych i cytowanie w projekcie licencjackim (2h)</p> <p>6. Artykuły naukowe (przeglądowe, doświadczalne i studium przypadku wersja drukowana i elektroniczna, wyszukiwanie w bazach danych i cytowanie w projekcie licencjackim. Recenzja studentów (2h)</p> <p>7. Dokumenty państwowe i międzynarodowe min. Ustawa o zdrowiu publicznym, Ustawa o zdrowiu psychicznym, Narodowy program zdrowia, ICD10, DMS V (2h)</p> <p>8. Studium przypadku na podstawie prac licencjackich (2h)</p> <p>9. Studium przypadku na podstawie prac licencjackich (2h)</p> <p>10. Język naukowy w projekcie licencjackim i zasady sporządzania bibliografii i w projekcie licencjackim (2h)</p> <p>11. Prezentacja studium przypadku i bibliografii zastosowanej w projekcie (2h)</p> <p>12. Prezentacja studium przypadku i bibliografii zastosowanej w projekcie (2h)</p> <p>13. Prezentacja studium przypadku i bibliografii zastosowanej w projekcie (2h)</p> <p>14. Prezentacja studium przypadku i bibliografii zastosowanej w projekcie (2h)</p> <p>15. Prezentacja studium przypadku i bibliografii zastosowanej w projekcie (2h)</p>	Seminarium
----	--	------------

Wymagania wstępne

Żywność Człowieka Zdrowego i Chorego, Żywność Zbiorowa, Dietetyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Przedsiębiorczość akademicka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20A.2131.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne mające przygotować studentów do zaplanowania, rozpoczęcia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	istotę przedsiębiorczości. Zna zasady i formy prowadzenia działalności gospodarczej. Wie jak zaplanować, zorganizować, założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą	NZD6_P6S_WK12	Wykonanie ćwiczeń

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przeprowadzić analizę strategiczną i zaprojektować model działalności biznesowej, ma umiejętność planowania finansowanego i organizacyjnego przedsiębiorstwa z branży; potrafi podejmować decyzje biznesowe i oceniać efekty prowadzenia działalności gospodarczej	NŻD_ P6S_UU12	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	działania w sposób przedsiębiorczy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju; jest przygotowany do kreatywnej pracy zespołowej i odpowiedzialnego podejmowania decyzji biznesowych	NŻD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Pojęcie przedsiębiorczości. Zasady i formy organizacyjno-prawne prowadzenia działalności gospodarczej. Źródła finansowania i instytucje wspierające przedsiębiorczość. Społeczna odpowiedzialność biznesu. Analiza strategiczna i model działalności biznesowej. Planowanie finansowe i inwestycje. Analiza wskaźnikowa. Organizacja przedsiębiorstwa. Komunikacja. Sprzedaż i marketing. Rejestracja działalności. Księgowość i podatki. Systemy analityki biznesowej i wspierania decyzji lokalizacyjnych. Dobre praktyki biznesowe i stadium przypadku przedsiębiorstwa z branży.	Ćwiczenia projektowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Egzamin dyplomowy Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.0545.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 10.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
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 wzbogaconą, 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
Umiejętności - Student potrafi:			
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_UU12	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Sprawdzenie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	Prace kontrolne i przejściowe

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

Edukacja z zakresu wyszukiwania i zarządzania informacją w źródłach elektronicznych, serwisach i bazach danych

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20HS.0541.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 5	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów ze źródłami informacji oraz metodami i technikami wyszukiwania i zarządzania informacją
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; potrafi integrować uzyskane informacje, dokonywać ich interpretacji	NŹD_ P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	kreatywnego myślenia i działania. Potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role.	NŹD_ P6S_KK01, NŹD_ P6S_KK02	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Typologia źródeł informacji, kryteria oceny wiarygodności źródeł, warsztat źródłowy Biblioteki: katalogi, multiwyszukiwarka, bazy bibliograficzne i pełnotekstowe, e-czasopisma i e-książki, strategie wyszukiwawcze, konstruowanie zapytań wyszukiwawczych, bazy Agro, Sigz, IBUK, zarządzanie informacją , menedżer bibliografii.	Ćwiczenia audytoryjne



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka onkologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.3333.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy nt. leczenia żywieniowego w profilaktyce chorób nowotworowych oraz w trakcie leczenia i po ustąpieniu choroby nowotworowej
C2	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej żywienia i profilaktyki chorób nowotworowych. Poznanie badań laboratoryjnych w diagnostyce nowotworowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD6_P6S_WG05, NŻD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD6_P6S_WG11, NŻD6_P6S_WK14	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dieto zależnymi	NŻD_P6S_UK09	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki	NŻD_P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P6S_KK01	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka	NŻD_P6S_KR06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_P6S_KK02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Wpływ sposobu odżywiania na ryzyko rozwoju choroby nowotworowej</p> <p>Wykład 2: Planowanie żywienia i suplementacji diety w profilaktyce chorób nowotworowych</p> <p>Wykład 3: Zasady żywienia dla osób z nowotworami przewodu pokarmowego</p> <p>Wykład 4: Leczenie żywieniowe w chorobach nowotworowych, dobór odpowiedniej diety do pacjenta nowotworowego.</p> <p>Wykład 5: Zasady żywienia dla osób chemioterapii i radioterapii</p> <p>Wykład 6: Zasady żywienia dla osób z niedożywieniem</p> <p>Wykład 7: Zasady żywienia dla osób z nowotworami hormonozależnymi</p> <p>Wykład 8: Zasady żywienia dla chorych po chorobie nowotworowej</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Planowanie żywienia i suplementacji w profilaktyce chorób nowotworowych.</p> <p>Ćwiczenie 2: Analiza dostępnych środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego w terapii nowotworowej oraz ich rola we wsparciu dietetycznym.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie chemioterapii i radioterapii</p> <p>Ćwiczenie 4: Studium przypadku, dobór odpowiedniej diety oraz układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla wybranego przypadku - wybrane nowotwory układu pokarmowego</p> <p>Ćwiczenie 5: Studium przypadku, dobór odpowiedniej diety oraz układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych wybranych przypadków - wybrane nowotwory hormonozależne</p> <p>Ćwiczenie 6. Żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Studium przypadku</p> <p>Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych oraz w remisji choroby.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Fizjologia, żywienie osób w różnych etapach rozwoju, żywienie kliniczne I



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.0476.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej badań laboratoryjnych i żywienia alergii i nietolerancji pokarmowych.
C2	Zapoznanie studenta z poszczególnymi alergenami pokarmowymi i ich zmienników dla osób z alergiami pokarmowymi.
C3	Nabycie umiejętności interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz prowadzenia diety terapii w poszczególnych alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1: Alergie a nietolerancje pokarmowe. Badania diagnostyczne w alergologii.</p> <p>Wykład 2: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego</p> <p>Wykład 3: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy.</p> <p>Wykład 4: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją innych węglowodanów.</p> <p>Wykład 5: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją glutenu.</p> <p>Wykład 6: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją histaminy i salicylanów.</p> <p>Wykład 7: . Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami pokarmowymi na: orzechy, jajka, ryby, owoce morza.</p> <p>Wykład 8: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami krzyżowymi.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Ocena stanu odżywienia pacjentów z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie planów żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie planów żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie planów żywieniowych dla osób z nietolerancją innych węglowodanów.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie planów żywieniowych dla osób z celiakią.</p> <p>Ćwiczenie 6: Układanie planów żywieniowych dla osób z nietolerancją histaminy.</p> <p>Ćwiczenie 7: Układanie planów żywieniowych dla osób z alergiami pokarmowymi na: orzechy, jajka, ryby, owoce morza.</p> <p>Ćwiczenie 8: Układanie planów żywieniowych dla osób z alergiami krzyżowymi.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Fizjologia, Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka w przewlekłych chorobach niezapalnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.3334.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami żywienia w wybranych przewlekłych chorobach niezapalnych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym pojęcia i mechanizmy związane z występowaniem i dietoterapią wybranych przewlekłych chorób niezapalnych	NZD6_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Kolokwium

W2	w stopniu zaawansowanym metody diagnostyczne stosowane w ocenie stanu odżywienia osób cierpiących na wybrane choroby niezapalne	NŹD6_ P6S_WG05	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W3	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu występowania i dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezapalnych, w tym najnowsze zalecenia postępowania	NŹD6_ P6S_WK14	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować opracowania pisemne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia w wybranych jednostkach przewlekłych chorób niezapalnych, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka w tym zakresie	NŹD_ P6S_UK09	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w ocenie stanu odżywienia człowieka oraz układania jadłospisów, potrafi dobrać właściwe metody terapeutyczne oraz dietoterapie w wybranych jednostkach chorobowych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŹD_ P6S_UW01, NŹD_ P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	stałego kontaktu ze specjalistami z innych dziedzin nauki w tym lekarzami czy diagnostami medycznymi	NŹD_ P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy oraz poszerzenia i aktualizowania swojej wiedzy w zakresie dietoterapii przewlekłych chorób niezapalnych, a także jest gotów do brania odpowiedzialności za stosowane terapie czy wskazówki żywieniowe	NŹD_ P6S_KK01, NŹD_ P6S_KR06	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gospodarka hormonalna - regulacja pobierania pokarmu 2. Otyłość i zaburzenia pracy organizmu z nią związane 3. Dietoterapia w wybranych chorobach tarczycy 4. Dietoterapia w wybranych chorobach nadnerczy 5. Dietoterapia w wybranych chorobach układu sercowo-naczyniowego 6. Dietoterapia w chorobach tkanki koszej 7. Dietoterapia w wybranych chorobach skóry 8. Dietoterapia w wybranych chorobach układu oddechowego 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do zajęć. Regulacja pobierania pokarmu i zaburzenia łaknienia. 2. Otyłość i zaburzenia pracy organizmu z nią związane 3. Dietoterapia w wybranych chorobach tarczycy 4. Dietoterapia w wybranych chorobach nadnerczy 5. Dietoterapia w wybranych chorobach układu sercowo-naczyniowego 6. Dietoterapia w chorobach tkanki koszej 7. Dietoterapia w wybranych chorobach skóry 8. Dietoterapia w wybranych chorobach układu oddechowego 	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.1424.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

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, Prezentacja, wizyta studyjna
W3	specyfikę pracy z klientem w obiektach hotelowych i restauracyjnych	NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, wizyta studyjna
W4	zasady sporządzania i serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych oraz zasady serwowania i doboru niezbędnej zastawy	NŹD6_ P6S_WG08	Zaliczenie pisemne, wizyta studyjna
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować nakrycie stołu do różnych posiłków, właściwie dobierać zastawę stołową oraz stosować właściwe metody serwowania potraw i napojów	NŹD_ P6S_UK08, NŹD_ P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, wizyta studyjna
U2	identyfikować wymagania różnych grup klientów, prawidłowo zastosować zasady tworzenia kart menu oraz dokonywać oceny jakości świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym	NŹD_ P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
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_UO11	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, wizyta studyjna
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu gastronomii w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŹD_ P6S_KK02, NŹD_ P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, wizyta studyjna
K2	profesjonalnego podejście do potrzeb konsumenta oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	NŹD_ P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, wizyta studyjna

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
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. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi konsumenta. Czynności porządkowe wykonywane w części handlowej. Wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładów gastronomicznych. Podstawowy sprzęt niezbędny do obsługi konsumentów. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym. Zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności gościa - serwis specjalny. Rodzaje kart menu. Zasady tworzenia kart menu. Elementy baristerstwa. Elementy enologii. Elementy barmaństwa. Obsługa konsumenta w obiektach hotelowych. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Catering.	Wykład

2.	<p>Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń.</p> <p>Bielizna stołowa. Zastawa stołowa porcelanowa i szklana. Zestaw sztućców podstawowych, zestaw rozszerzony oraz sztucce specjalne. Technika przenoszenia zastawy stołowej porcelanowej i szklanej. Zasady nakrywania do stołu w zależności od rodzaju obsługi kelnerskiej.</p> <p>Zasady serwowania dań i napojów – serwis kelnerski. Projektowanie kart menu w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego oraz tworzenie okolicznościowych kart menu.</p> <p>Elementy baristerstwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych.</p> <p>Elementy enologii: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów alkoholowych.</p> <p>Elementy barmaństwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.</p> <p>Praktyczna obsługa konsumenta – zajęcia terenowe.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Projektowanie koncepcji gastronomicznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.3315.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie oraz roli sektora usług gastronomicznych jako ogniwa gospodarki żywnościowej. Przedstawienie gastronomii indywidualnej i systemowej, rodzajów i typów zakładów i usług gastronomicznych.
C2	Poznanie wymagań prawnych otwierania i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, wymagań sanitarnych, BHP i systemów zapewnienia jakości oraz warunków organizacyjno-ekonomicznych w różnych zakładach gastronomicznych.
C3	Poznanie zasad gospodarki surowcowej i materiałowej w gastronomii, zarządzania zasobami ludzkimi w gastronomii. Poznanie podstaw marketingu i profesjonalnych działań i strategii marketingowych w gastronomii.
C4	Poznanie zagadnień dotyczących kształtowania cen, dystrybucji i promocji usług gastronomicznych. oraz podstawowych wskaźników efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych.
C5	Poznanie programów komputerowych do zarządzania produkcją i do obsługi konsumentów w gastronomii.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcie usługi gastronomicznej jako produktu zaspokajającego potrzeby różnych grup konsumentów; metody zarządzania zakładami gastronomicznymi profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii; zagadnienia dotyczące kształtowania cen oraz dystrybucji i promocji usług; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych	NŹD6_ P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji
W2	wymagania prawne i organizacyjne związane z otwieraniem i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i inne czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; zasady projektowania technologicznego różnych zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i sanitarne w różnych zakładach gastronomicznych; programy komputerowe do obsługi gospodarki surowcowej w technologii gastronomii; specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych	NŹD6_ P6S_WG06, NŹD6_ P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji
W3	gastronomię jako element gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i sieciowej	NŹD6_ P6S_WK12, NŹD6_ P6S_WK14	Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć przebieg procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych, określić różne jego obszary i nadzorować proces	NŹD_ P6S_UW06	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U2	określić warunki organizacyjno-techniczne, wymagania organizacyjno-techniczne i sanitarne różnych zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa; ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur, prowadzić dokumentację magazynową i oszacować koszty surowców w tym z zastosowaniem systemów komputerowych planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych	NŹD_ P6S_UW06, NŹD_ P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	zaprojektować w zespole proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce i materiały oraz zasoby ludzkie niezbędne do produkcji; stworzyć szkic techniczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP, systemów zapewnienia jakości i przepisów BHP w zakładach gastronomicznych.	NŹD_ P6S_UK09, NŹD_ P6S_UO11, NŹD_ P6S_UW07	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i zrozumienia specyficznych potrzeb różnych grup konsumentów.	NŹD_ P6S_KK02, NŹD_ P6S_KO05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy indywidualnej i w zespole	NŹD_ P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Gastronomia jako element nowoczesnej gospodarki żywnościowej, rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie Zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych - wymagania prawne w UE i w Polsce</p> <p>Znaczenie nowoczesnego wyposażenia w realizacji procesu technologicznego i systemów produkcji potraw w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych Zasoby ludzkie w organizacji produkcji gastronomicznej Wymagania sanitarne i BHP w zakładach gastronomicznych, znaczenie systemów zapewnienia jakości w procesie zarządzania zakładami gastronomicznymi Formy organizacyjne i metody zarządzania zakładami gastronomicznymi Organizacja pracy i zarządzanie w zakładach gastronomicznych typu otwartego - restauracje Organizacja pracy i zarządzanie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary Planowanie i realizacja żywienia w zakładach typu zamkniętego Koncept zakładu żywienia zbiorowego - struktura funkcjonalna i przestrzenna Koncept zakładu żywienia zakładu żywienia zbiorowego - dobór maszyn i urządzeń Koncept zakładu żywienia zakładu żywienia zbiorowego - instalacje Marketing i zarządzanie w gastronomii - strategię w gastronomii indywidualnej Marketing i zarządzanie w gastronomii - strategię w gastronomii sieciowej Formy i metody obsługi konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych.</p>	Wykład
2.	<p>Wybór rodzaju projektowanego konceptu i produktów gastronomicznych oraz jego lokalizacji. Przygotowanie do pracy w grupach. Opracowanie menu, receptur, dobór surowców i materiałów, określenie kosztów marży i cen. Przyjęcie założeń dotyczących wielkości produkcji. Określenie wymagań formalno-prawnych związanych z funkcjonowaniem projektowanego konceptu.</p> <p>Stworzenie w wybranej lokalizacji szkicu sytuacyjnego układu funkcjonalno-przestrzennego zakładu z drogami technologicznymi. Dobór i rozmieszczenie wyposażenia technicznego, oszacowanie zużycia mediów w projektowanym zakładzie gastronomicznym. Dobór personelu w projektowanym koncepcie, podział obowiązków, organizacja pracy, określenie kosztów pracy. Dobór programów komputerowych do zarządzania konceptem. Projekt działań promocyjnych i marketingowych. Prezentacja i dyskusja projektowanego konceptu gastronomicznego. Ocena równieśnicza projektów. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia projektowe

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Edukacja żywieniowa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.0542.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, 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, wybranych programów edukacyjnych i ich weryfikacja pod względem zastosowanej metodyki, ewaluacja celów programu
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

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

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Poznanie metod wykorzystywanych w edukacji żywieniowej 2. Opracowanie prezentacji o programie edukacyjnym. Krytyczna analiza przedstawianych metod edukacyjnych, treści i weryfikacja efektów 3. Prezentacja programu edukacyjnego w grupach. Analiza błędów merytorycznych w treściach programu edukacyjnego. Sposoby prowadzenia ewaluacji celów programu 4. Zaliczenie ćwiczeń	Ćwiczenia audytoryjne
2.	1. Definicja edukacji, cele procesu dydaktycznego 2. Wybór grupy odbiorców, precepcja i proces dydaktyczny, 3. Podział grupy metod edukacyjnych, media 4. Spirala zadań edukacyjnych oraz ewaluacja procesu edukacji 5. Przykłady programów edukacyjnych (Kobiety bez diety, Pozdro.in)	Wykład

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia licencjacka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.L20B.3612.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 8.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 80	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest weryfikacja praktycznych umiejętności studenta poprzez ocenę indywidualnego opracowania zaleceń żywieniowych dla wybranego pacjenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanego przypadku klinicznego z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	Zasady oceny stanu odżywienia człowieka	NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	Zasady leczenia dietetycznego jednostek chorobowych	NŹD6_P6S_WG11	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŹD_P6S_UU12, NŹD_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	Zastosować odpowiednią dietoterapię dostosowaną do choroby i populacji	NŹD_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U4	Interpretować wyniki oceny stanu odżywienia	NŹD_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŹD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	Wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŹD_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K3	Etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŹD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z szeroko rozumianego żywienia człowieka i dietetyki. Są dostosowane do realizowanego przypadku klinicznego.	Ćwiczenia projektowe