



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 drugiego stopnia (magister)
Profil:	ogólnoakademicki
Forma:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	120
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	1712 (26)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	0

*) - 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	80%	96
Nauki o zdrowiu	20%	24

Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów magisterskich na kierunku Żywienie człowieka i dietetyka posiada pogłębioną wiedzę z zakresu mechanizmów funkcjonowania organizmu w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia. Zna skład oraz wartość energetyczną, odżywczą produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków. Zna zasady żywienia ludzi zdrowych oraz dietetyki i żywienia klinicznego, a także metody oceny sposobu żywienia i określania zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Posiada wiedzę z zakresu epidemiologii, profilaktyki zdrowotnej i psychologii odżywiania. Rozumie wybrane zagadnienia z zakresu nutigenomiki i nutrigenetyki. Potrafi ocenić stan odżywienia, formułować diagnozę żywieniową oraz zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne. Potrafi dobrać odpowiednie techniki przygotowywania potraw i właściwie je zastosować w realizacji różnych jadłospisów i planów dietetycznych. Ma wiedzę i umiejętności niezbędne do opracowywania programów edukacyjnych, promujących zasady racjonalnego żywienia, a także profilaktyki zdrowotnej. Potrafi zastosować narzędzia informatyczne w pracy dietetyka.

Absolwent kierunku Żywienie człowieka i dietetyka jest przygotowany do podjęcia pracy w jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, w szpitalach, sanatoriach, domach opieki społecznej i zakładach gastronomicznych. Ponadto, jest przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, ukierunkowanej na doradztwo żywieniowe.

Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie do szkoły doktorskiej, a także podjąć studia podyplomowe.

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

Student odbywa praktykę:

- żywieniowo-dietetyczną I - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 2, 6 punktów ECTS) - oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.

- żywieniowo-dietetyczną II - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 3, 6 punktów ECTS) - dział żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastro-entrolologicznych i zaburzeń odżywiania), zakładach typu

zamkniętego i cateringowych, szpitalu dla dzieci w przedszkolach i żłobkach.

Celem praktyk jest zdobycie przez studentów pogłębionej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego i zbiorowego, w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego w zakresie planowania i wdrażania odpowiedniego sposobu żywienia indywidualnego, zbiorowego, szpitalnego dla różnych grup ludności oraz leczenia dietetycznego, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, zapobiegania niedożywieniu.

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 kierownika praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje wykonanie pracy magisterskiej i egzamin magisterski.

Pracę magisterską student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego stopień co najmniej doktora. Dziekan może upoważnić do kierowania pracą magisterską specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Temat pracy magisterskiej powinien być ustalony najpóźniej rok przed końcem studiów.

Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin magisterski, student wprowadza pracę magisterską do systemu APD, która następnie kierowana jest do oceny w systemie antyplagiatowym. Opiekun pracy na podstawie Raportu Ogólnego oraz Raportu Szczegółowego generowanego w APD, ocenia czy praca nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń lub czy zawarte w niej oznaczone zapożyczenia (cytaty) nie budzą wątpliwości co do samodzielności pracy magisterskiej przygotowanej przez studenta. Jeżeli raporty nie budzą zastrzeżeń, opiekun pracy magisterskiej zatwierdza je i przekazuje pracę do recenzji. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora. Oceny pracy magisterskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent. Spośród osób oceniających pracę co najmniej jedna musi posiadać tytuł profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu magisterskiego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin magisterski, uzyskanie co najmniej dwóch pozytywnych recenzji pracy magisterskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin magisterski odbywa się przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub prodziekan), opiekun i recenzent pracy magisterskiej. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o specjalistów z przedmiotów kierunkowych oraz przedstawiciela otoczenia gospodarczego zainteresowanego tematem pracy. Termin egzaminu wyznacza dziekan.

Egzamin magisterski jest egzaminem ustnym. Student prezentuje przed komisją ogólne założenia i wnioski swojej pracy, ustosunkowuje się do uwag zawartych w recenzjach oraz odpowiada na trzy wylosowane pytania z zakresu przedmiotów realizowanych podczas studiów, spośród zestawu zatwierdzanego przez komisję programową kierunku studiów. 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 68

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych ** 5

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 41

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów 76

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	5	
2	5	
3	5	
4	0	

Sekwencje przedmiotów

Semestr	Nazwa przedmiotu realizowanego	Nazwa przedmiotu poprzedzającego
3	Dietetyka kliniczna II	Dietetyka kliniczna I

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NŹD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŹD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne
NŹD_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania organizmu człowieka na różnych poziomach złożoności
NŹD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki
NŹD_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie metody i narzędzia stosowane w badaniach żywieniowych, metody statystyczne i technologie informatyczne stosowane do opisu zjawisk oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych
NŹD_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie 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
NŹD_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych
NŹD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŹD_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków
NŹD_P7S_WK10	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego
NŹD_P7S_WK11	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości i metody pozyskiwania funduszy na działalność gospodarczą
NŹD_P7S_WK12	Absolwent zna i rozumie rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne

Umiejętności

Kod	Treść
NŹD_P7S_UK07	Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych
NŹD_P7S_UK08	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŹD_P7S_UO09	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NŹD_P7S_UU10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, w tym również kierować zespołami ludzkimi
NŹD_P7S_UU11	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie

Kod	Treść
NŹD_P7S_UW01	Absolwent potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŹD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŹD_P7S_UW03	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŹD_P7S_UW04	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki w przetwarzaniu, analizie i utrwalaniu żywności, a także żywieniu człowieka i dietetyce
NŹD_P7S_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŹD_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz zastosować odpowiednie techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NŹD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŹD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŹD_P7S_KK03	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŹD_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka
NŹD_P7S_KO05	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŹD_P7S_KOR6	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka

Sylabusy



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie BHK Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIo1A.3472.22
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	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	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	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
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 WROCLAWIU

Regulacja metabolizmu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3307.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z procesami metabolicznymi zachodzącymi w komórkach i interakcji układów fizjologicznych
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu mechanizmów żucia i połykania oraz wydzielania śliny wraz z jej składem
C3	Przekazanie wiedzy z zakresu metabolizmu białek, tłuszczów i węglowodanów. Zapoznanie się z metabolizmem energetycznym wybranych tkanek jak: wątroba, tkanka tłuszczowa, erytrocyty, mózg
C4	Przekazanie wiedzy z zakresu funkcjonowanie osi mózgowo-jelitowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	przemiany metaboliczne w organizmie człowieka oraz ich regulację	NŹD_P7S_WG03	Egzamin pisemny
W2	nowoczesne metody badawcze stosowane w obszarze fizjologii żywienia człowieka	NŹD_P7S_WG04	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się specjalistyczną terminologią z zakresu funkcjonowania organizmu człowieka	NŹD_P7S_UK08	Egzamin pisemny
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zasięgania opinii specjalistów z dziedziny medycyny w aspekcie żywienia człowieka.	NŹD_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przemiany metaboliczne w organizmie człowieka. 2. Regulacja kontroli spożycia pokarmu. Poznanie procesów neurohormonalnej regulacji pobierania pokarmu. Rola podwzgórza, ośrodek głodu i sytości. 3. Regulacja hormonalna metabolizmu człowieka. 4. Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu, molalność i regulacja objętości płynów ustrojowych. 5. Gospodarka kwasowo-zasadowa. Kwasotwórcze i zasadowotwórcze działanie pokarmu. 6. Wybrane procesy metaboliczne w przebiegu otyłości. 7. Tkanka tłuszczowa jako narząd endokryny oraz jej aktywność metaboliczna. 8. Wpływ niedożywienia na przebieg procesów metabolicznych. 9. Biostymulanty w regulacji metabolizmu. 10. Odrębności procesów metabolicznych w różnych przedziałach wiekowych. 	Wykład

Wymagania wstępne

żywienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nowoczesna diagnostyka medyczna w dietoterapii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3336.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 20, Wykład e-learning: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technikami wykorzystywanymi w diagnostyce laboratoryjnej, w tym z podstawami diagnostyki molekularnej (proteomika, metabolomika, immunochemia, genotypowanie, transkryptomika) oraz z możliwością ich wykorzystania w wykrywaniu niedoborów pokarmowych i zaburzeń metabolizmu w różnych stanach fizjologicznych i schorzeniach, a ponadto w monitorowaniu skuteczności interwencji dietetycznych i skutków terapii farmakologicznej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	Patomechanizmy i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób związanych z ryzykiem niedożywienia, w monitorowaniu terapii i wykrywaniu niedoborów składników odżywczych.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku
W2	Wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Studium przypadku
W3	Znaczenie wykorzystania nowoczesnych technik laboratoryjnych w diagnostyce i monitorowaniu terapii chorób oraz w ocenie nieprawidłowego stanu odżywienia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych	NŻD_P7S_UU11, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku
U2	Uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05	Prezentacja, Studium przypadku
U3	Właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietytyki i dietoterapii	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Studium przypadku
K2	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych	NŻD_P7S_KO05, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnostyka chorób trzustki i wątroby, wykrywanie zaburzeń funkcji układu moczowego, diagnostyka chorób nadnerczy. 2. Badania cytogenetyczne i molekularne w hematologii. 3. Diagnostyka genetyczna: analiza mutacji i polimorfizmów, badania ekspresji genów, badanie epigenetyczne, techniki oparte na zastosowaniu mikromacierzy i sekwencjonowania. 4. Laboratoryjne czynniki prognostyczne i predykcyjne chorób metabolicznych. 5. Nowoczesna diagnostyka chorób układu krążenia. 	Wykład e-learning

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Techniki rozdziału materiału biologicznego. 2. Elektroforeza białek surowicy krwi – natywna, w warunkach denaturujących. Rozdział białek surowicy krwi metodą elektroforezy kapilarnej. 3. Ocena polimorfizmu pojedynczego nukleotydu (SNP) w genie dysmutazy ponadtlenkowej metodą PCR-RFLP. Interpretacja wyników. 4. Diagnostyka w chorobach autoimmunologicznych - studium przypadku. 5. Diagnostyka nadwrażliwości pokarmowych. 6. Proteomika i metabolomika – metody i zastosowanie w diagnostyce medycznej. 	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

Wymagania wstępne

Biologia, biochemia, diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Systemy jakości żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3341.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym wybranych systemów jakości żywności, w tym m.in. żywności regionalnej, tradycyjnej, lokalnej, ekologicznej oraz niektórych aspektów bezpieczeństwa żywności. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem ćwiczeń jest umożliwienie studentom zapoznanie się z podstawową metodologią i dokumentacją stosowaną w systemach jakości żywności, również w kontekście jej bezpieczeństwa.
----	--

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 pogłębionym stopniu rolę systemów jakości żywności w kształtowaniu postaw żywieniowych społeczeństwa	NŻD_P7S_WG05	Projekt, Kolokwium
W2	Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu rolę bezpieczeństwa żywności dla zdrowia publicznego społeczeństwa	NŻD_P7S_WG07	Projekt, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
U2	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW06	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KK03	Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

1.	<p>Wykłady w wymiarze czasowym 90 minut każdy</p> <p>Wykład 1. Filozofia jakości. Zarządzanie przez jakość.</p> <p>Wykład 2. Normy jakościowe. Systemy zarządzania jakością wg ISO serii 9000.</p> <p>Wykład 3. Inne standardy zarządzania jakością (ISO 14000, ISO 45001, ISO 27000)</p> <p>Wykład 4. Audyt. Certyfikacja i akredytacja systemów jakości.</p> <p>Wykład 5. System „Chroniona Nazwa Pochodzenia” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 6. System "Jakość Tradycja". Charakterystyka wybranych właściwości starych odmian jabłoni.</p> <p>Wykład 7. Mechanizm ekspresji genów człowieka w kontekście czynników żywnościowych. Charakterystyka wybranych substancji biologicznie czynnych w żywności w kontekście ich aktywności epigenetycznej.</p> <p>Wykład 8. Rys historyczny produkcji żywności, współczesne uwarunkowania systemów jakości żywności, marka regionu a systemy żywności regionalnej.</p> <p>Wykład 9. System „Chronione Oznaczenie Geograficzne” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 10. System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 11. Wybrane systemy jakości żywności w Niemczech, Austrii, Francji i Szkocji</p> <p>Wykład 12. Systemy "Rolnictwo Ekologiczne" oraz "Integrowana Produkcja". Zasady systemowe związane z materiałem siewnym, w tym starych odmian zbóż.</p> <p>Wykład 13. Idea i rola polskich systemów jakościowych QMP, PQS oraz QAFP dotyczących produktów mięsnych.</p> <p>Wykład 14. Systemy promocyjno-jakościowe „Sieć Dziedzictwa Kulinarnego” oraz "Smaki Dolnego Śląska"</p> <p>Wykład 15. System "Zielona Dolina Żywności i Zdrowia" oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>Ćw. 1. Opracowanie modeli procesów. Mapowanie procesów. [90 min.]</p> <p>Ćw. 2. Dokumentowanie systemów zarządzania jakością-wybrane elementy [90 min.]</p> <p>Ćw. 3. Projektowanie wybranych procedur systemowych -część 1 [90 min.]</p> <p>Ćw. 4. Projektowanie wybranych procedur systemowych -część 2 [90 min.]</p> <p>Ćw. 5. Przygotowanie szkicu specyfikacji wybranego produktu spożywczego według wymogów jednego z europejskich systemów jakościowych (PDO, PGI lub TSG) [90 min.]</p> <p>Ćw. 6. Opracowanie wniosku o rejestrację wybranego produktu w systemie "Jakość Tradycja" [90 min.]</p> <p>Ćw. 7. Charakterystyka wybranej grupy składników biologicznie czynnych w określonym produkcie spożywczym w kontekście ich potencjalnej aktywności epigenetycznej [90 min.]</p> <p>Ćw. 8. Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń [45 min.]</p>	Ćwiczenia projektowe
----	--	----------------------



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metodologia i planowanie badań żywieniowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.1242.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z metodologią badań żywieniowych, rodzajami metod badawczych, planowaniem badań i doбором metod, walidacja metod badań naukowych i miernikami statystycznymi w badaniach sposobu żywienia i stanu odżywienia.
C2	Przygotowanie studenta do zbierania i opracowywania danych naukowych analizy statystycznej uzyskanych danych oraz przedstawiania wyników, opracowania raportów i publikacji naukowych.

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 metodologii badań naukowych w dziedzinie żywienia człowieka charakteryzuje metody oceny sposobu żywienia i zna ich zastosowanie. Rozróżnia rodzaje badań żywieniowych i opisuje ich zastosowanie w epidemiologii i technologii żywienia człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG07	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	elementy budowy kwestionariuszy ankiet i zasady ich konstruowania oraz zasady prowadzenia pomiarów w badaniach żywieniowych.	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	metody statystyczne pozwalające na planowanie i optymalizację różnych typów badań żywieniowych, a także zasady opracowania interpretowania uzyskanych wyników oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie.	NŻD_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W4	zasady poszukiwania i zbierania informacji naukowych w różnych bazach danych, zasady porządkowania wiedzy faktycznej i opracowania tekstów naukowych.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i zastosować metody oceny sposobu żywienia zależnie od celu badań. Potrafi przygotować potrzebne materiały i dokumenty do prowadzenia badań. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych. Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi zbierać informacje z różnych źródeł z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	planować i prowadzić badania żywieniowe i prace eksperymentalne indywidualnie lub w zespole pod opieką prowadzącego. Organizuje podział pracy w zespole, potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem zadań. Samodzielnie wykonuje proste zadania badawcze z zakresu badań żywieniowych i prac eksperymentalnych.	NŻD_P7S_UU10	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U4	współpracować z przedstawicielami innych zawodów (w tym medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia) w prowadzeniu badań naukowych, prowadzeniu edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozwoju osobistego i konieczności stałego uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; swoją postawą inspiruje innych do uczenia się.	NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	podejmowania różnych zadań i ról związanych z wykonywaniem badań naukowych oraz do przekazywania i upowszechniania wyników badań żywieniowych i zrozumiałego formułowania wniosków z badań.	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

K3	do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za rzetelność i dokładność badań.	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych. Rys historyczny badań w dziedzinie żywienia człowieka.</p> <p>2. Główne rodzaje i typy badań naukowych. Klasyfikacja badań naukowych.</p> <p>3. Cele badań naukowych, hipotezy badawcze.</p> <p>4. Planowanie badań naukowych. Etapy badania naukowego.</p> <p>5. Dobór próby do badań - podstawowe pojęcia i zasady. Kryteria selekcji obiektów badawczych. Randomizacja.</p> <p>6. Analiza przyczynowości w badaniach żywieniowych i medycznych. Zmienne zakłócające. w określaniu związku przyczynowo-skutkowego. Metody kontroli wpływu czynników zakłócających.</p> <p>7. Zasady zbierania i porządkowania wiedzy faktualnej. Literaturowe bazy danych i inne źródła faktów.</p> <p>8. Podstawy metrologii. Pomiary w badaniach naukowych. Skale pomiarowe dokładność i precyzja pomiarów.</p> <p>9. Przygotowanie materiałów niezbędnych do prowadzenia badań ankietowych. Zasady konstruowania ankiet i kwestionariuszy.</p> <p>10. Dokumentacja w badaniach naukowych. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań obserwacyjnych i eksperymentów naukowych.</p> <p>11. Metody analizy statystycznej wyników badań żywieniowych. Podstawowe pojęcia statystyczne, statystyki opisowe, elementy teorii prawdopodobieństwa, rozkłady zmiennych, przedziały ufności.</p> <p>12. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych - testy parametryczne i nieparametryczne, analiza wariancji.</p> <p>13. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych - korelacja i regresja.</p> <p>14. Opracowanie wyników badań. Zasady przedstawiania wyników, opracowania raportów z badań i formułowania wniosków. Publikowanie wyników badań.</p> <p>15. Zaliczenie pisemne przedmiotu</p>	Wykład

2.	<p>1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie materiałów do wykonania ćwiczeń. Metody badania budżetów gospodarstw domowych. Trendy spożycia żywności w Polsce na podstawie faktycznych danych statystycznych. (2h)</p> <p>2. Zapoznanie z techniką i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego metodą wywiadu 24-godzinnego. Przedstawienie techniki prowadzenia badania o spożyciu metodą bieżącego notowania. (2h)</p> <p>3. Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności i kalibrowany kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności (FFQ). Tworzenie kwestionariusza i zasady walidacji kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. (2h)</p> <p>4. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności (2h)</p> <p>5. Analiza literatury naukowej. Zasady pisania prac naukowych. Planowanie eksperymentu naukowego. Projektowanie dokumentacji naukowej. (2h)</p> <p>6. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie przykładowych wyników eksperymentu naukowego (2h)</p> <p>7. Zasady wnioskowania naukowego interpretacja wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. Źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. (2h)</p> <p>8. Zaliczenie ćwiczeń. (1h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

Żywnie człowieka, dietetyka, Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia Bezpieczeństwo żywności i żywienia
 Behawioralne uwarunkowania żywienia, Technologia informacyjna, statystyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.1292.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z najnowszymi wynikami badań dotyczących mikrobioty występującej w ludzkim organizmie. Przedstawione zostaną tutaj informacje na temat składu i zmian jakim podlega mikrobiota w trakcie życia człowieka. Ponadto omówiona zostanie rola populacji mikroorganizmów w funkcjonowaniu układu pokarmowego, odpornościowego i nerwowego, w tym jej wpływ na schorzenia takie jak choroby metaboliczne i infekcyjne oraz zaburzenia psychiczne. Studenci poznają również najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu oraz stosowane terapie mikrobiologiczne.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikrobioty różnych okolic ciała.	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	rolę bakterii w kontekście odżywiania i wpływu na zdrowie człowieka (wpływ na masę ciała i apetyt, a także układ odpornościowy i nerwowy)	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się odpowiednią terminologią w języku angielskim.	NŹD_P7S_UO09	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U2	potrafi skomponować odpowiednią dietę zawierającą produkty spożywcze i probiotyki wspierające zdrowie człowieka poprzez mikrobiom jelitowy	NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	korygowania i uaktualniania swojej wiedzy z zakresu mikrobioty człowieka pod wpływem najnowszych publikacji naukowych.	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1-2. Mikrobiota różnych okolic ciała człowieka. 3. Rozwój mikrobioty podczas życia człowieka. 4-5. Biofilmy bakteryjne, komunikacja bakterii 6. Mikrobiota a układ odpornościowy 7. Probiotyki, prebiotyki, symbiotyki i psychobiotyki 8. Mikrobiota a choroby autoimmunologiczne 9. Mikrobiota w kontekście odżywiania (wpływ na masę ciała, choroby metaboliczne, apetyt itp.) 10. Mikrobiota a choroby skóry 11. Mikrobiota a zdrowie psychiczne 12. Diagnostyka mikrobioty 13. Terapie mikrobiologiczne (autoszczepionki, terapie kałowe i inne) 14-15. Terapia fagowa	Wykład

2.	<p>Ćwiczenia odbywają się w 5 blokach po 3h.</p> <p>1. Wybór zagadnień / schorzeń wymagających mikrobiotycznego wsparcia.</p> <p>Podział studentów na zespoły szczegółowo zajmujące się danym zagadnieniem / schorzeniem. Proponowane tematy: otyłość, zaburzenia nastroju, choroby alergiczne, trądzik.</p> <p>2. Wsparcie mikrobiomu w otyłości- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>3. Wsparcie mikrobiomu w zaburzeniach nastroju- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>4. Wsparcie mikrobiomu w chorobach alergicznych- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>5. Wsparcie mikrobiomu w trądziku- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

mikrobiologia ogólna i żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Elementy patofizjologii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3338.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z czynnością ustroju w warunkach choroby oraz rozpatrywanie czynnościowych mechanizmów prowadzących do rozwoju zmian chorobowych i zmian z choroby wynikających.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady i mechanizmy leżące u podstaw zdrowia człowieka i powstawania chorób	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne

W2	zmiany patofizjologiczne w narządach i układach oraz mechanizmy biologiczne (w tym immunologiczne)	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i umiejętności zawodowe, w celu wdrożenia odpowiedniego postępowania dietetycznego	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazywania postawy promującej zdrowie oraz okazywania szacunku dla różnych pacjentów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy oraz wykorzystania jej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patofizjologia w obrębie górnego odcinka przewodu pokarmowego - jama ustna i przełyk. 2. Patofizjologia żołądka (patomechanizm zaburzeń wydzielania i motoryki żołądka w przebiegu wybranych chorób). 3. Przyczyny zaburzeń w strukturze i czynności dwunastnicy i jelita cienkiego. 4. Patomechanizm zaburzeń anatomicznych i czynnościowych dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Przyczyny zaburzeń w strukturze i czynności jelita grubego i odbytnicy. 5. Patofizjologia chorób wątroby. 6. Patofizjologia chorób trzustki. 7. Zaburzenia w obrębie przewodu pokarmowego w chorobach związanych z przyjmowaniem używek. 8. Patomechanizmy zaburzeń pracy serca oraz chorób układu krwionośnego. 9. Konsekwencje nefrologiczne chorób wieloukładowych. <p>Patofizjologia chorób układu nerwowego ze szczególnym uwzględnieniem procesów neurodegeneracyjnych</p>	Wykład



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywność fermentowana Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.2920.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie informacji na temat roli procesów fermentacyjnych w kształtowaniu wartości odżywczej produktów żywnościowych. Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi żywności fermentowanej, jej mikroflorą oraz technologią produkcji.
----	---

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 związane z jakością żywności fermentowanej i jej oceną	NŻD6_ P6S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
W2	Zagadnienia z zakresu jakości napojów fermentowanych oraz zagrożeń biologicznych i chemicznych	NŻD6_ P6S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie analizy procesów fermentacyjnych	NŻD_ P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
U2	Wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod i technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie oceny produktów fermentacji posługując się odpowiednią aparaturą	NŻD_ P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
U3	Porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny technologii fermentacji z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŻD_ P6S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z 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	NŻD_ P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
K2	Wykorzystania wiedzy z zakresu technologii fermentacji w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_ P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola i znaczenie procesów fermentacji w produkcji żywności 2. Wpływ procesu fermentacji na kształtowanie cech sensorycznych i wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych 3. Charakterystyka żywności fermentowanej pochodzenia roślinnego (2 h) 4. Charakterystyka żywności fermentowanej pochodzenia zwierzęcego (2 h) 5. Napoje fermentowane (2 h) 6. Niekonwencjonalne napoje fermentowane 7. Biologicznie aktywne składniki w piwach bezalkoholowych 8. Wpływ procesów fermentacyjnych na właściwości odżywcze pieczywa 9. Probiotyki - rola i znaczenie w żywieniu człowieka 10. Dalekowschodnia żywność fermentowana (2 h) 11. Walory prozdrowotne octów owocowych 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykorzystanie procesu fermentacji etanolowej w produkcji wybranych napojów 2. Analiza składu oraz wartości odżywczej napojów fermentowanych 3. Przygotowanie fermentowanych produktów spożywczych na bazie surowców roślinnych 4. Probiotyczna żywność pochodzenia roślinnego - technologia produkcji oraz właściwości prozdrowotne 5. Przygotowanie fermentowanych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego z zastosowaniem procesu fermentacji mlekowej 6. Metody analizy sensorycznej wybranych produktów fermentowanych 7. Analiza wartości odżywczej oraz związków biologicznie aktywnych w produktach fermentowanych. Ocena wpływu procesu fermentacji na kształtowanie cech jakościowych żywności 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Mikrobiologia ogólna i żywności, Biochemia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywność funkcjonalna i suplementy diety Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3335.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	definicję żywności funkcjonalnej oraz suplementu diety, a także zna uwarunkowania prawne w tym zakresie	NŻD6_P6S_WG08, NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne

W2	asortyment żywności funkcjonalnej i suplementów diety dostępny na polskim rynku	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
W3	możliwości wykorzystania żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu człowieka zdrowego i chorego	NŻD6_P6S_WG11, NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	korzystać z naukowej literatury w celu oceny potencjalnych właściwości funkcjonalnych produktów spożywczych oraz suplementów diety	NŻD_P6S_UK09, NŻD_P7S_UK07	Prezentacja
U2	ocenić wartość odżywczą produktów funkcjonalnych oraz zaprojektować prosty produkt funkcjonalny lub suplement mogący stanowić element zróżnicowanej diety konsumentów ze specyficznymi wymaganiami żywieniowymi	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania zdobytej wiedzy i umiejętności do planowania żywienia różnych grup społecznych z wykorzystaniem produktów funkcjonalnych i suplementów diety	NŻD_P6S_KK02, NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywność funkcjonalna - podstawowe definicje, regulacje prawne. Suplementy diety - podstawowe definicje, przepisy prawne. Związki o właściwościach funkcjonalnych. Składniki suplementów diety. Poziomy witamin i składników mineralnych w suplementach. Znakowanie suplementów diety. Opiniowanie produktów spożywczych w Polsce. Przegląd literatury związków bioaktywnych. Charakterystyka żywności funkcjonalnej i suplementów diety przeznaczonych dla wybranych grup ludności. Ocena przydatności żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu osób zdrowych. Ocena przydatności żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu ludzi chorych.	Wykład
2.	Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w witaminy. Charakterystyka żywności wzbogaconej w składniki mineralne. Charakterystyka żywności probiotycznej. Charakterystyka prebiotyków i synbiotyków. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w WNKT. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w białka, aminokwasy i peptydy. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w stanole i sterole roślinne. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w błonnik pokarmowy. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w oligosacharydy, poliole. Charakterystyka żywności funkcjonalnej wzbogaconej w cholinę i lecytynę. Charakterystyka suplementów diety i możliwość ich wykorzystania w dietoterapii.	Ćwiczenia audytoryjne



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka sportowa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3339.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie fizjologicznych organizmu do uwarunkowań wysiłku i treningu. Poznanie zagadnień związanych 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. Podział suplementów diety dla sportowców. Dozwolone i niedozwolone metody i środki wspomaganie wydolności fizycznej w sporcie wyczynowym..
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.	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W2	Wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych wysiłkiem fizycznym. Student zna skuteczne metody przeciwdziałania niedożywieniu w sporcie.	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna metody planowania jadłospisów dla sportowców różnych dyscyplin w zależności od celu, rodzaju i fazy treningu. Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywnością w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej.	NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywnością w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin oraz popełniane błędy żywieniowe i potrafi zaproponować działania korygujące.	NŹD_P7S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywiania sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych. Potrafi dobrać odpowiednią strategię dietetyczną w zależności od założonego przez zawodnika i/lub trenera celu.	NŹD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Student potrafi dobrać skuteczne metody oddziaływania na zawodnika w celu zmiany niewłaściwych nawyków żywieniowych ze szczególnym uwzględnieniem działań edukacyjnych Student potrafi opracować projekt strategii żywieniowej dla zawodników różnych dyscyplin z zastosowaniem narzędzi informatycznych (bazy danych, programy obliczeniowe i inne).	NŹD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U4	Student jest przygotowany do współpracy w zakresie żywienia zawodnika z trenerami, lekarzami, psychologami i działaczami sportowymi.	NŹD_P7S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencje 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 ze szczególnym uwzględnieniem żywienia sportowców wyczynowych. Rozumie uwarunkowania ekonomiczne i psychologiczne powodujące chęć osiągnięcia najlepszych wyników sportowych i zagrożenia ze strony stosowania niedozwolonych metod żywieniowego wspomaganie wysiłku fizycznego. Student jest świadomy konsekwencji nieetycznego postępowania w żywieniu sportowców związanego z dopingiem.	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K2	Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie.	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	Student potrafi w sposób kreatywny upowszechniać wiedzę o racjonalnym żywieniu wśród zawodników i trenerów.	NŹD_P7S_KO05, NŹD_P7S_KOR6	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W 1. Fizjologia wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu, właściwości tkanek pobudliwych, nerwowa kontrola ruchu. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas skurczu mięśniowego i wysiłku fizycznego.</p> <p>W 2 Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - czynność układu krążenia i układu oddechowego podczas wysiłku fizycznego, gospodarka hormonalna przy wysiłku fizycznym.</p> <p>W 3. Trening sportowy - rodzaje, okresy, fazy. Strategie treningowe w różnych dyscyplinach. Wydolność, zmęczenie i wypoczynek w wysiłku fizycznym.</p> <p>W 4. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu.</p> <p>W 5. Wspomaganie ergogeniczne - podział suplementów diety według AIS.</p> <p>W 6. Problem dopingu w sporcie wyczynowym. Lista substancji i metod zabronionych. Kontrola antydopingowa.</p>	Wykład
2.	<p>1. Poradnictwo dietetyczne - rola dietetyka sportowego. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego sportowców.</p> <p>2. Metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i monitoringu medycznego sportowców.</p> <p>3. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Energia i makroskładniki diety.</p> <p>4. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Witaminy.</p> <p>5. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Woda i składniki mineralne, równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie.</p> <p>6. Suplementy diety dla sportowców - grupa A wg AIS</p> <p>7. PISuplementy diety dla sportowców - grupa B wg AIS</p> <p>8. Suplementy diety dla sportowców - grupa C wg AIS</p> <p>9. Suplementy diety dla sportowców - grupa D wg AIS</p> <p>10. Wybrane aspekty żywienia w różnych dyscyplinach sportowych</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Żywność człowieka, podstawy anatomii i fizjologii żywienia, podstawy dietetyki



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Nowoczesne technologie informatyczne w pracy dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.3340.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z nowoczesnymi technikami informatycznymi oraz bezpieczeństwem danych
----	--

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 podstawowe zasady działania aplikacji komputerowych wspomagających pracę dietetyka oraz aplikacje do zabezpieczania danych cyfrowych	NŻD_P7S_WG05	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wybrać, zainstalować i używać oprogramowanie wspomagające jego pracę jako dietetyka, potrafi używać oprogramowania w celu zabezpieczenia danych cyfrowych. Potrafi w zespole zaprojektować i wykonać w pełni funkcjonalną witrynę internetową.	NŻD_P7S_UW04	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystania podstawowej wiedzy informatycznej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bezpieczeństwo danych - szyfrowanie poczty 2. Bezpieczeństwo danych - szyfrowanie danych na nośnikach 3. Bezpieczeństwo danych - podpis cyfrowy 4. Wirtualizacja 5. Analiza komputerowa obrazów cyfrowych 6. Systemy CMS - instalacja i podstawy pracy 7. Systemy CMS - projektowanie witryny internetowej 	Ćwiczenia projektowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.2268.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

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	NŹD_P7S_WG08	Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WK10	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	aktualne zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz uwarunkowania społeczne wpływające na sposób żywienia	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WK12	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_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U3	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_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U4	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŹD_P7S_UU11	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, ponoszenia etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu.	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŹD_P7S_KO04, NŹD_P7S_KO05	Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>1. Dokumenty prawa państwowego i własnego uczelni dotyczące pracy magisterskiej. Procedury dotyczące ochrony własności intelektualnej (2h)</p> <p>2. Zasady sporządzania bibliografii i cytowania w tekście pracy mgr (2h)</p> <p>3. Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki - repetytorium (2h)</p> <p>4. Język naukowy w opracowaniach naukowych (2h)</p> <p>5. Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku polskim: struktura i treści cz.1. (2h) Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku obcym: struktura i treści cz. 2</p> <p>6. Analiza wybranych artykułów epidemiologicznych języku polskim struktura i treści cz. 1. (2h) Analiza wybranych artykułów epidemiologicznych języku obcym struktura i treści cz. 2</p> <p>7. Analiza wybranych artykułów doświadczalnych języku polskim: struktura i treści cz. 1 (2h) Analiza wybranych artykułów doświadczalnych języku obcym: struktura i treści cz. 2</p> <p>8. Zastosowanie podręcznika, monografii i skryptu - wersja drukowana i elektroniczna (ebook), bazy danych monografii, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej (2h)</p> <p>9. Zastosowanie słownika naukowego, encyklopedii, raportu, rocznika statystycznego, norm i innych źródeł -wersja drukowana i elektroniczna, bazy danych źródeł, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej. Zastosowanie źródeł internetowych wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej (2h)</p> <p>10. Studium prac magisterskich i recenzja pracy magisterskiej (2h)</p> <p>11. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>12. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>13. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>14. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>15. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr(2h)</p>	Seminarium
----	--	------------

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Innowacje Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2A.0961.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 2	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, których celem jest nauczenie studentów korzystania z metod i narzędzi pracy kreatywnej na rzecz projektowania innowacji oraz twórczego rozwiązywania złożonych problemów
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe problemy innowacyjności, formy innowacji i strategię ich wdrażania oraz rozwiązania prawno-organizacyjne wspierające innowacyjną gospodarkę.	NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12	Wykonanie ćwiczeń

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	pracować zespołowo z wykorzystaniem technik warsztatowych i narzędzi pracy kreatywnej wspierających projektowanie innowacji.	NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UU11	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myślenia krytycznego i kreatywnego rozwiązywania złożonych problemów, dzielenia się wiedzą i współpracy na rzecz innowacji, oraz podejmowania decyzji w oparciu o wiedzę	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Innowacje a konkurencyjność. Kreatywne miasta i regiony. Transformacja cyfrowa gospodarki.</p> <p>Proces innowacji. Formy innowacji (produktowe, usług, procesowe, wartości). Strategie innowacji. Innowacje oparte na badaniach i wiedzy. Zarządzanie projektem innowacyjnym.</p> <p>Metody i narzędzia pracy kreatywnej. Proces grupowy i organizacja pracy zespołów interdyscyplinarnych. Metody heurystyczne. Mapowanie konceptów. Partycypacja i innowacje społeczne. Design thinking w projektowaniu innowacji. Myślenie wizualne w biznesie. Myślenie krytyczne i kreatywne rozwiązywanie złożonych problemów.</p> <p>Transfer innowacji. Komunikacja i upowszechnianie innowacji. Ochrona własności intelektualnej.</p> <p>Studia przypadków i prezentacje dobrych praktyk</p>	Ćwiczenia projektowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w zaburzeniach rozrodczości i wspieraniu funkcji seksualnych człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.3350.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 20, Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z przyczynami dysfunkcji seksualnych oraz zaburzeń płodności
C2	przekazanie wiedzy z zakresu wpływu składników żywności oraz sposobu żywienia na funkcje seksualne człowieka
C3	uświadomienie studentom jak dużym problemem staje się niepłodność oraz jak ważne jest prawidłowe żywienia w prewencji i leczeniu zaburzeń rozrodczości

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	rodzaje oraz etiologię najczęściej diagnozowanych zaburzeń rozrodczości oraz dysfunkcji seksualnych człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
W2	narzędzia wykorzystywane do diagnozowania i oceny stanu życia seksualnego	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne
W3	wpływ czynników żywieniowych i pozażywniowych na jakość życia seksualnego człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W4	możliwość wykorzystania wybranych związków obecnych w produktach spożywczych w procesie wspierania jakości życia seksualnego	NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać wybrane i dostępne narzędzia w procesie diagnozowania i ogólnej oceny stanu życia seksualnego	NŹD_P7S_UW04	Projekt
U2	zaprojektować i wdrożyć spersonalizowany plan żywieniowy dedykowany pacjentom ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi	NŹD_P7S_UW05	Projekt
U3	współdziałać i pracować w grupie w celu osiągnięcia zamierzonego rezultatu	NŹD_P7S_UU10	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŹD_P7S_KK02	Projekt
K2	podjęcia współpracy z pacjentami zgłaszającymi się z problemami dotyczącymi intymnej sfery życia	NŹD_P7S_KO05	Projekt

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Narzędzia diagnostyczne pomocne w pracy dietetyka: wykorzystanie narzędzi do diagnozowania zaburzeń rozrodczości i dysfunkcji seksualnych człowieka, interpretacja wyników badań. Projekt: opracowanie modelu poradnictwa żywieniowego dla pacjentów z zaburzeniami rozrodczości i dysfunkcjami seksualnymi - studium przypadku.	Ćwiczenia projektowe
2.	Zdrowie seksualne. Uwarunkowania zdrowia seksualnego. Narzędzia do oceny zdrowia seksualnego. Płodność (definicja, epidemiologia, czynniki wpływające na płodność kobiet i mężczyzn). Wpływ diety na płodność kobiet i mężczyzn. Zalecenia żywieniowe wspierające płodność. Interpretacja wyników badań laboratoryjnych. Związki o działaniu bioaktywnym (afrodyzjaki).	Wykład



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka żywieniowo-dietetyczna I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1867.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka żywieniowo-dietetyczna I ma istotne znaczenie w zapoznaniu się ze schematami opracowania poradnictwa i doradztwa żywieniowego. Realizacja tego typu praktyki pozwala na zgłębienie umiejętności pracy z pacjentem, dodatkowo na nabycie doświadczenie w specyfice pracy, jaką jest poradnictwo żywieniowo - dietetyczne.
----	---

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 zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki 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 zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG05, NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WK10	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi 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 planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŹD_P7S_UK07, NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie ustne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Celem odbycia praktyki żywieniowo - dietetycznej I 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 żywieniowo zależnym.	Praktyka

Wymagania wstępne

Znajomość dietoterapii w różnych schorzeniach



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.3346.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zagadnienia realizowane podczas kursu mają zapoznać studentów z wybranymi metodami wykrywania i identyfikacji zanieczyszczeń i zafałszowań żywności.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Zagrożenia wynikające z obecności zanieczyszczeń i zafałszowań w surowcach i wybranych produktach żywnościowych.	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny

W2	Zasady metod (biochemicznych, biologii molekularnej i technik chromatograficznych) wykorzystywanych w analizie żywności.	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
W3	zapisy prawne, terminy i definicje zanieczyszczeń, skażeń oraz zafałszowań żywności, posiada zaawansowaną wiedzę na temat zależności pomiędzy potencjalnymi zanieczyszczeniami, skażeniami oraz zafałszowaniami surowców roślinnych i zwierzęcych, a jakością produktów finalnych, oraz zdrowiem	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Określić grupę produktów żywnościowych, w których potencjalnie mogą występować zanieczyszczenia, potrafi wskazać metody umożliwiające ich eliminację z żywności.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
U2	Dobrać metodę do wykrycia zanieczyszczeń i zafałszowań produktów roślinnych i zwierzęcych, zna zasadę metody i interpretację uzyskanego wyniku.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
U3	Samodzielnie wykonać odpowiednią analizę zanieczyszczeń, skażeń oraz zafałszowań surowców i wyrobów pochodzenia zwierzęcego/roślinnego.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Oceny konsekwencji zdrowotnych i prawnych wprowadzania do obrotu żywności skażonej i zafałszowanej.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny
K2	Wskazania potencjalne drogi zanieczyszczeń i zafałszowań żywności i ich eliminacji i analizy.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny
K3	Ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania, wykazywania odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny i wyrażania własnych ocen	NŻD_P7S_KOR6	Egzamin pisemny

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wybrane zanieczyszczenia i i zafałszowania żywności. Metody detekcji i identyfikacji zanieczyszczeń i zafałszowań.	Wykład

2.	<p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nowoczesne metody badania zafałszowań i zanieczyszczeń w napojach fermentowanych. 2. Wykrywanie zafałszowań mleka koziego mlekiem krowim techniką PCR 3. Metody badań zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności 4. Akrylamid – potencjalnym zagrożeniem w przetworzonej żywności 5. Analiza zafałszowań tłuszczu mlecznego innymi tłuszczami pochodzenia roślinnego 6. Wykorzystanie mięsa wadliwego w produkcji przetworów, wpływ na jakość, metody badań. 7. Zafałszowania i zanieczyszczenia produktów owocowych i warzywnych oraz metody ich wykrywania. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Wymagania wstępne

Chemia żywności, mikrobiologia, analiza żywności, higiena i toksykologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Opakowania żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1497.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: definicji, funkcji oraz charakterystyki opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych; aspektów prawnych i dotyczących bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności; znakowania i etykietowania opakowań spożywczych; reakcji deterioracyjnych w żywności; jakości zapakowanej żywności i jej okresu przydatności do spożycia; charakterystyki materiałów opakowaniowych ze szkła, metalu, papieru, tworzyw sztucznych i materiałów łączonych; technik i systemów pakowania produktów spożywczych; technologii pakowania; nowoczesnych systemów pakowania żywności – opakowań inteligentnych i aktywnych; jadalnych powłok ochronnych; aspektów ekologicznych; utylizacji opakowań 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	przydatność różnych metod utrwalania i pakowania żywności oraz wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	w stopniu zaawansowanym sposoby ochrony środowiska wobec zagrożeń ze strony opakowań żywności.	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji opakowań i utrwalania żywności.	NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu opakowań żywności.	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, w tym również działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości produktów żywnościowych i ich bezpieczeństwa.	NŻD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definicje, funkcje oraz charakterystyki opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych 2. Aspekty prawne i dotyczące bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności. Znakowanie i etykietowanie opakowań spożywczych 3. Reakcje deteryoracyjne w żywności. 4. Jakość zapakowanej żywności i jej okres przydatności do spożycia 5. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: szkło 6. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: metal 7. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: papier 8. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: tworzywa sztuczne 9. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: materiały łączone 10. Techniki i systemy pakowania produktów spożywczych. 11. Technologie pakowania. 12. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania inteligentne 13. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania aktywne 14. Jadalne powłoki ochronne 15. Aspekty ekologiczne i związane z utylizacją opakowań do żywności 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ćwiczenie wprowadzające. Zasady Bezpieczeństwa i Higieny Pracy w Laboratorium. Badanie gotowych syntetycznych opakowań. 2. Wytwarzanie naturalnych materiałów opakowaniowych. 3. Analiza porównawcza właściwości fizykochemicznych naturalnych materiałów opakowaniowych 4. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część I 5. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część II. Zaliczenie - kolokwium 	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

technologia przetwórstwa surowców roślinnych, operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców roślinnych, technologia surowców pochodzenia zwierzęcego, operacje jednostkowe surowców zwierzęcych, mechanizacja produkcji w gastronomii, mikrobiologia ogólna i żywności, przechowywalność i utrwalanie żywności, podstawy higieny i toksykologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dodatki do żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.0509.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów i przekazanie wiedzy i umiejętności z zakresu: regulacji prawnych stosowania dodatków, klasyfikacji i charakterystyki substancji dodawanych do żywności oraz technologii stosowania oraz oznaczania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności.
----	---

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 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	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
W2	Student zna i rozumie: aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego.	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	Student potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka.	NŻD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do analizowania i krytycznej oceny stosowanych rozwiązań technicznych i technologicznych w przetwarzaniu żywności i żywieniu człowieka.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta
K2	Student jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy.	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne Konserwanty Regulatory kwasowości Przeciwtleniacze i synergenty Emulgatory Hydrokoloidy polisacharydowe Hydrokoloidy białkowe Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę Barwniki Aromaty, przyprawy i substancje smakowe Substancje słodzące Substancje wzbogacające Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena efektywności oddziaływania wybranych substancji konserwujących 2. Ocena aktywności przeciwutleniającej wybranych antyoksydantów 3. Ocena cech reologicznych wybranych hydrokolidów 4. Ocena parametrów funkcjonalnych wybranych surfaktantów 5. Analiza ilościowa wybranych substancji sensorycznie czynnych 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, chemia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Terapia zaburzeń odżywiania Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.2567.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 15, Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z typami zaburzeń żywienia, podstawowym podziałem czynników zaburzeń żywienia
C2	Przekazanie wiedzy dotyczących uwarunkowań wybranych zaburzeń łaknienia, kryteriów diagnostycznych podstawowych zaburzeń żywienia, znajomość metod terapii

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 pojęcie zaburzeń odżywiania i ich klasyfikację oraz metody terapii i ich klasyfikację	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	Student wylicza grupy czynników sprzyjających wybranym zaburzeniom odżywiania i metody skutecznej terapii	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W3	Student zna kryteria diagnostyczne wybranych zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi zinterpretować związek między podłożem poznawczo-behawioralnym, rodzinnym i kulturalnym zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	Student charakteryzuje zaburzenia łaknienie osobników i dobiera odpowiednie metody terapii w zależności od płci i wieku.	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi zaproponować rozwiązanie problemów i metod terapii związanych z zaburzeniami żywieniowymi	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	Student poprawi w oparciu o współczesną wiedzę i pracę w zespole zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania i ustalić metody terapii w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K3	Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad etyki zawodowej przy proponowaniu terapii w zaburzeniach odżywiania.	NŻD_P7S_KOR6	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Treści programowe

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

1.	<p>1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń. Zarys analiza nieprawidłowości w sferze odżywiania i możliwość terapii</p> <p>2. Studium i analiza przypadku oraz terapia zaburzeń odżywiania. Otyłość</p> <p>3. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Anoreksja psychiczna</p> <p>4. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Bulimia psychiczna</p> <p>5. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Orthoreksja</p> <p>6. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Bigoreksja</p> <p>7. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Pregoreksja</p> <p>8. Studium i analiza przypadku oraz terapia innych zachowań odżywiania. Zespół nocnego jedzenia, wilczy apetyt na słodczyce, anarchia jedzeniowa</p> <p>9. Studium i analiza przypadku oraz terapia niespecyficznych zaburzeń odżywiania. Kompulsywne objadanie się</p> <p>10. Studium i analiza przypadku oraz terapia neofobii żywieniowej.</p> <p>Podsumowanie ćwiczeń</p>	Ćwiczenia audytoryjne
2.	<p>1. Zaburzenia odżywiania, perspektywa transdiagnostyczna oraz teoria poznawczo- behawioralna (1h)</p> <p>2. Wzmocniona terapia poznawczo- behawioralna zaburzeń odżywiania (2h)</p> <p>3. Pacjenci, ocena, przygotowanie do terapii i opieka medyczna (2h)</p> <p>4. Początek terapii i osiągnięcie zmiany na wczesny etapie (2h)</p> <p>5. Ocena postępów terapii i planowanie jej dalszego ciągu (2h)</p> <p>6. Obawy o figurę i kształt ciała , poczucie bycia grubym. Nastawienie psychiczne. Drogi terapeutyczne (2h)</p> <p>7. Niedowaga i niedojadanie. Drogi terapeutyczne (2h)</p> <p>8. Sytuacje zewnętrzne, zmiany nastroju i jedzenie. Zakończenie terapii (2h)</p>	Wykład

Wymagania wstępne

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



UNIwersYTET PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Psychodietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.2152.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 15, 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	Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy.
C3	Podstawowe pojęcia psychologiczne, podstawowa znajomość uwarunkowań sposobu żywienia, podstawowy podział czynników psychologicznych warunkujących sposób żywienia, podstawowe wiadomości o czynnikach psychologicznych wpływających na sposób żywienia, zaburzenia odżywiania
C4	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu cech psychicznych i odżywiania się.
C5	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	Student klasyfikuje typy osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	Student rozumie znaczenie wymiaru ciała i konsekwencje stosowania diety	NŻD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach .	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi zidentyfikować wpływ czynników psychologicznych na różne typy osobowości i ich zachowania żywieniowe	NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K2	Student ma świadomość i potrafi upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	Student pracować w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Przedstawienie pogramu zajęć prowadzonych metodą PBL, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń.</p> <p>Szkic tematyki ćwiczeń:</p> <p>ĆW1. Studium i analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych (Otyłość) (2h)</p> <p>ĆW 2. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych. (Cukrzyca) (2h)</p> <p>ĆW 3. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Anoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 4. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Bulimia) (2h)</p> <p>ĆW 5. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Ortoresja, Pregoreksja , Bigoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 6. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach przewodu pokarmowego (2h)</p> <p>ĆW 7. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach neurologicznych (2h)</p> <p>ĆW 8. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach nowotworowych. Zaliczenie ćwiczeń (2h)</p>	Ćwiczenia audytorijne

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do komunikacji interpersonalnej 2. Otwartość – świadomość 3. Otwartość- ekspresja 4. Związki z ludźmi 5. Ponad podziałami- konflikty 6. Komunikacja między kulturami 7. Spojrzenie na komunikację 8. Dialog motywujący 9. Angażowanie- relacje 10. Ukierunkowanie- cele 11. Wywoływanie- zmiany 12. Planowanie – droga zmiany 13. Dialog motywujący- praktyka 14. Ocena dialogu motywującego 15. Zaliczenie wykładu 	Wykład
----	---	--------

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.0635.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 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 oddziaływaniami prewencyjnymi, rozróżnianie etapu profilaktyki w podejmowanej w różnych fazach rozwoju wybranych chorób, rozumienie wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób żywieniowozależnych
C2	Przekazanie wiedzy z epidemiologii chorób, kryteriów diagnostycznych wybranych chorób, znajomość postępowania dietetycznego i psychologicznego w wybranych chorobach

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 Cele Operacyjne Narodowego Programu Zdrowia, Student klasyfikuje typy działań profilaktycznych	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	Student rozumie znaczenie działań profilaktycznych w dziedzinie zdrowia i ich konsekwencje stosowania w życiu jednostki ludzkiej	NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W3	Student zna podłoże epidemiologii chorób żywieniowo zależnych i potrafi wymienić działania profilaktyczne w wybranych chorobach	NŹD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić i zinterpretować związek między zdrowiem populacji ludzkiej a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny epidemiologicznej	NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	Student potrafi opisać epidemiologię i podłoże wybranych chorób żywieniowo zależnych i ustalić profilaktyczne postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zgodnie z fazami oddziaływań profilaktycznych	NŹD_P7S_UK07	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość ważności i potrafi upowszechniać wiedzę na temat epidemiologii i profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej	NŹD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować rolę oddziaływań profilaktycznych na różnych etapach ludzkiego życia	NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
K3	Student potrafi zidentyfikować wpływ działań profilaktycznych na zahamowanie i redukcję zachorowań na choroby żywieniowo zależne	NŹD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
K4	Student posiada kompetencje do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania profilaktycznego w różnych etapach ludzkiego życia oraz epidemiologii wybranych jednostek chorobowych	NŹD_P7S_KOR6	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. Zdrowie i jego uwarunkowania 2. Istotne epidemiologiczne problemy zdrowotne na tle niedoborów żywieniowych i podstawy ich profilaktyki 3. Profilaktyka (definicja, podział i zadania) w aspekcie żywienia i zdrowia 4. Zalecane badania profilaktyczne w różnych grupach ludności 5. Epidemiologia żywieniowa i mierniki zdrowia stosowane w epidemiologii żywieniowej 6. Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie 7. Rola żywienia i żywności w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych 8. Wzbogacanie żywności i suplementacja jako instrument profilaktyki żywieniowej 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opracowanie projektu interwencji żywieniowej w wybranej chorobie dietozależnej. Identyfikacja czynników ryzyka i czynników chroniących 2. Niedobory żywieniowe w różnych grupach wiekowych na wybranym przykładzie (jod, żelazo, wapń), opracowanie projektu interwencji żywieniowej 3. Nadmiary składników odżywczych w różnych grupach wiekowych na wybranym przykładzie (NKT, sól, cukry proste), opracowanie projektu interwencji żywieniowej 4. Metody edukacji zdrowotno-żywieniowej w różnych grupach wiekowych (m.in. Pij mleko, Kobiety bez diety). Prewencja pierwotna i wtórna. 5. Bazy danych o chorobach dietozależnych i epidemiologia żywieniowa (GUS, NIZP-PZH, NCEZ, IZZ) 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Żywność człowieka zdrowego i chorego, Dietetyka, Dietetyka Kliniczna, Socjoekonomiczne, behawioralne i psychologiczne uwarunkowania zdrowia i żywienia, Bezpieczeństwo żywności i żywienia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Epidemiology and health prophylactic Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M2B.3342.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-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 No

Period Semester 2	Examination graded credit	Number of ECTS points 2.0
	Activities and hours lecture: 15, practical classes: 15	

Goals

C1	Familiarizing students with preventive actions, distinguishing the stage of prevention in the undertaken one in various stages of development of selected diseases, understanding the influence of nutritional factors on the development of diseases nutritionally dependent
C2	Transfer of knowledge of disease epidemiology, diagnostic criteria of selected diseases, knowledge dietary and psychological management in selected diseases

Subject's learning outcomes

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

W1	The student knows the Operational Objectives of the National Program Health, The student classifies the types of activities prophylactic	NŽD_P7S_WG08	written credit, active participation
W2	The student understands the importance of preventive measures in the field of health and their consequences of application in the life of the human individual	NŽD_P7S_WG07	written credit, active participation
W3	The student knows the basis of disease epidemiology nutrition-dependent and can list actions prophylactic in selected diseases	NŽD_P7S_WG09	written credit, active participation
Skills - Student can:			
U1	The student is able to define and interpret the relationship between the health of the human population and behavior the nutritional benefits of individuals and social groups based o prepared instruments of epidemiological assessment	NŽD_P7S_UW05	observation of student's work, presentation
U2	The student is able to describe the epidemiology and the background selected food-related diseases and determine prophylactic dietary management in selected patients diseases according to the phases of interaction prophylactic	NŽD_P7S_UK08	observation of student's work, presentation
U3	The student use a foreign language at B2+ or higher level of the Common European Framework of Reference for Languages in the scope of specialist terminology	NŽD_P7S_UO09	active participation
Social competences - Student is ready to:			
K1	The student is aware of the importance and is able to disseminate knowledge about epidemiology and preventive health and nutrition	NŽD_P7S_KK03	observation of student's work, active participation, presentation

Study content

No.	Course content	Activities
1.	1. Health and its determinants 2. Significant epidemiological health problems due to shortages nutrition and the basics of their prophylaxis 3. Prevention (definition, division and tasks) in terms of nutrition and health 4. Recommended preventive examinations in various groups of the population 5. Nutritional epidemiology and health measures used in epidemiology nutritional 6. The causes of nutritional health disorders in the world 7. The role of nutrition and food in the prevention of chronic non-communicable diseases 8. Food enrichment and supplementation as an instrument of prevention nutritional	lecture
2.	1. Development of a nutritional intervention project in a selected disease diet-dependent. Identification of risk factors and protective factors 2. Nutritional deficiencies in different age groups on the selected example (iodine, iron, calcium), developing a nutritional intervention design 3. Excess nutrients in different age groups na selected example (SFA, salt, simple sugars), development of an intervention design nutritional 4. Methods of health and nutrition education in various age groups (incl. Drink mkeko, Women without diet). Primary and secondary prevention. 5. Databases on diet-related diseases and nutritional epidemiology (GUS, NIZP-PZH, NCEZ, IZZ)	practical classes



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2HS.0741.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Uświadomienie studentom wartości własności intelektualnej każdego człowieka
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NŻD_P7S_WK10	Aktywność na zajęciach

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych i zleconych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka prawa własności intelektualnej i przemysłowej, podstawowe akty prawne, prawo własności przemysłowej, ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. 2. Podstawowe pojęcia z zakresu wynalazczości (przedmiot i podmiot prawa, nowość, badania patentowe, stan techniki, procedury przed UPRP) 3. Przedmioty własności przemysłowej 4. Wynalazki charakterystyka, pojęcie wynalazku; zdolność patentowa; treść patentu;; naruszenie patentu; prawa osobiste wynalazcy i ich ochrona 5. Ograniczenia patentu. Korzyści płynące z ochrony patentowej. 6. Zgłoszenie patentowe - wymagania formalne, elementy opisu, zastrzeżenia patentowe 7. Wynalazki biotechnologiczne. 8. Dodatkowe prawa ochronne SPC 9. Inne formy ochrony: know-how, projekty racjonalizatorskie, regulaminy, ochrona utworów na podstawie prawa autorskiego, nieuczciwej konkurencji 10. Depozyty patentowe - Traktat budapeszteński, PCM Polska Kolekcja Mikroorganizmów 11. Wyczerpanie praw własności intelektualnej i przemysłowej 12. Praktyczne aspekty ochrony własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii 13. Prawo autorskie. Utwór, jego ochrona i ograniczenia ochrony. 14. Prawo własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii w konwencjach międzynarodowych i porządku prawnym Unii Europejskiej. 15. Procedury prawne zapewniające ochronę własności intelektualnej i przemysłowej 	Wykład



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dietetyka kliniczna I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.3344.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40, Ćwiczenia laboratoryjne: 50	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z metodami oceny stanu odżywienia i wskaźników biochemicznych krwi w dietetyce klinicznej
C2	Zapoznanie z charakterystyką wybranych jednostek chorobowych w tym stosowanych dietoterapii
C3	Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu chorób metabolicznych i endokrynologicznych, chorób układu pokarmowego, chorób układu sercowo-naczyniowego oraz układu moczowego
C4	Poznanie charakterystyki niedożywienia oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego

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 nowoczesne metody oceny stanu odżywienia oraz metody diagnostyczne stosowane w obszarze diagnozowania pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi oraz pacjentami hospitalizowanymi	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	charakterystykę dietoterapii, zaleceń żywieniowych oraz zasady produkcji produktów i potraw stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	opracować pisemne zalecenia żywieniowe oraz jadłospisy z zakresu dietetyki klinicznej dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
U2	współdziałać w zespole terapeutycznym i komunikować się z innymi specjalistami oraz przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
U3	samodzielnie przeprowadzić ocenę stanu odżywienia pacjenta oraz zinterpretować wyniki badań diagnostycznych stosowanych w obszarze dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu dietetyki klinicznej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Referat, Kolokwium, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
K2	etycznego postępowania i dbania o dobro pacjenta	NŻD_P7S_KO05, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Kolokwium, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania

Treści programowe

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

1.	<p>1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych.</p> <p>2. Otyłość oraz zespół metaboliczny.</p> <p>3. Operacje bariatryczne.</p> <p>4. Choroby układu krążenia - miażdżyca, hiperlipidemia.</p> <p>5. Choroby układu krążenia cd.: nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego.</p> <p>6. Cukrzyca typu 1 i 2 oraz insulinooporność.</p> <p>7. Dna moczanowa.</p> <p>8. Zaburzenia pracy tarczycy - nadczynność oraz niedoczynność tarczycy, choroby o przebiegu autoimmunologicznym.</p> <p>9. Zaburzenia pracy nadnerczy - choroba Cushinga.</p> <p>10. Zaburzenia hormonalne u kobiet (PCOS).</p> <p>11. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.</p> <p>12. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości.</p> <p>13. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe.</p> <p>14. Choroba refluksowa przełyku. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy.</p> <p>15. Choroby wątroby i dróg żółciowych.</p> <p>16. Nieswoiste choroby zapalne jelit (choroba Leśniowskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).</p> <p>17. Zespół jelita nadwrażliwego. Zaburzenia mikroflory jelit w aspekcie dietetyki klinicznej.</p> <p>18. Choroby układu oddechowego - mukowiscydoza i POChP.</p> <p>19. Choroby nerek - przewlekła i ostra choroba nerek.</p> <p>20. Kamice nerkowe.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych. 2. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w otyłości oraz zespole metabolicznym. 3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla pacjentów bariatrycznych. 4. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krążenia: miażdżyca oraz hiperlipidemia. 5. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krążenia cd.: nadciśnienie tętnicze. 6. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych po zawale mięśnia sercowego. 7. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w cukrzycy typu 1. 8. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w cukrzycy typu 2 oraz insulinooporności. 9. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w diecie moczanowej 10. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nadczynność tarczycy oraz chorobie Gravesa-Basedova. 11. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w niedoczynności tarczycy oraz Hashimoto. 12. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach pracy nadnerczy - choroba Cushinga. 13. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach hormonalnych u kobiet (PCOS). 14. Praktyczne zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. 15. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krwiotwórczego. 16. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w niedożywieniu. 17. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobie refluksowej przełyku. oraz w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. 18. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach wątroby i dróg żółciowych. 19. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. 20. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zespole jelita nadwrażliwego 21. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach mikroflory jelitowej. 22. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach układu oddechowego. 23. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach nerek. 24. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla pacjentów z kamicą nerkową. 25. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical dietetic I Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M2B.3345.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-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 2	Examination exam	Number of ECTS points 7.0
	Activities and hours lecture: 40, laboratory classes: 50	

Goals

C1	Acquainting with the methods of assessing the nutritional status and blood biochemical indices in clinical dietetics
C2	Acquainting with the characteristics of selected disease entities, including diet therapy
C3	Learning the principles of planning and using diets in the treatment of metabolic and endocrine diseases, diseases of the digestive system, diseases of the cardiovascular system and the urinary system
C4	Getting to know the characteristics of malnutrition as well as enteral and parenteral nutrition

Subject's learning outcomes

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

Knowledge - Student knows and understands:			
W1	modern methods of nutritional status assessment and diagnostic methods used in the area of diagnosing patients with various disease entities and hospitalized patients to an in-depth degree	NŽD_P7S_WG04	written exam, test
W2	current problems discussed in the scientific literature in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_WG08	written exam, test
W3	characteristics of diet therapy, dietary recommendations and the principles of production of products and dishes used in selected disease entities	NŽD_P7S_WG09	written exam, test
Skills - Student can:			
U1	develop written dietary recommendations and menus in the field of clinical dietetics for patients with selected disease entities	NŽD_P7S_UK08, NŽD_P7S_UW05	observation of student's work, active participation, participation in discussion, execution of the report
U2	interact in the therapeutic team and communicate with other specialists as well as present and justify your position	NŽD_P7S_UK08, NŽD_P7S_UU10	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U3	independently assess the nutritional status of the patient and interpret the results of diagnostic tests used in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_UW03	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U4	use professional terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UO09	written exam, test, participation in discussion, execution of the report
Social competences - Student is ready to:			
K1	use of knowledge in the field of clinical dietetics in solving professional problems	NŽD_P7S_KK02	test, case study, execution of the report
K2	ethical conduct and care for the patient's well-being	NŽD_P7S_KO05, NŽD_P7S_KOR6	test, case study, execution of the report

Study content

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Methods of assessing the nutritional status of patients in the hospital. Patient nutritional status questionnaires. The importance of laboratory tests in dietetics. Interpretation of laboratory tests. 2. Obesity and the metabolic syndrome. 3. Bariatric operations. 4. Cardiovascular diseases - atherosclerosis, hyperlipidemia. 5. Cardiovascular diseases, cont .: arterial hypertension, myocardial infarction. 6. Type 1 and type 2 diabetes and insulin resistance 7. Gout Disorders of the thyroid gland - hyperthyroidism and hypothyroidism, autoimmune diseases. 8. Disorders of the adrenal glands - Cushing's disease. 9. Hormonal disorders in women (PCOS) 10. Principles of enteral and parenteral nutrition. 11. Diseases of the hematopoietic system. Clinical classification of anemia. 12. Malnutrition: causes, types, nutritional treatment. 13. Gastro-esophageal reflux disease. 14. Peptic ulcer disease of the stomach and duodenum. 15. Diseases of the liver and biliary tract. 16. Inflammatory bowel diseases (Crohn's disease, ulcerative colitis) Irritable bowel syndrome. 17. Disturbances of the intestinal microflora in the aspect of clinical dietetics. 18. Respiratory diseases - cystic fibrosis and COPD. 19. Kidney disease - chronic and acute kidney disease. 20. Kidney stones. 	lecture
----	---	---------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Methods of assessing the nutritional status of patients in the hospital. Patient nutritional status questionnaires. The importance of laboratory tests in dietetics. Interpretation of laboratory tests. 2. Composing menus and nutritional recommendations in obesity and metabolic syndrome. 3. Composing menus and nutritional recommendations for bariatric patients. 4. Composing menus and dietary recommendations in cardiovascular diseases: atherosclerosis and hyperlipidemia. 5. Composing menus and dietary recommendations in cardiovascular diseases, cont .: arterial hypertension. 6. Composing menus and nutritional recommendations after a myocardial infarction. 7. Composing menus and dietary recommendations in type 1 diabetes. 8. Composing menus and dietary recommendations in type 2 diabetes and insulin resistance. 9. Composing menus and nutritional recommendations for gout 10. Composing menus and nutritional recommendations in hyperthyroidism and Graves-Basedov disease. 11. Composing menus and dietary recommendations in hypothyroidism and Hashimoto's. 12. Composing menus and nutritional recommendations in adrenal gland disorders - Cushing's disease. 13. Composing menus and dietary recommendations in hormonal disorders in women (PCOS). 14. Practical principles of enteral and parenteral nutrition. 15. Composing menus and dietary recommendations in diseases of the hematopoietic system. 16. Composing menus and nutritional recommendations in malnutrition. 17. Composing menus and nutritional recommendations in gastro-esophageal reflux disease and in gastric and duodenal ulcer disease. 18. Composing menus and nutritional recommendations in diseases of the liver and bile ducts. 19. Composing menus and nutritional recommendations in inflammatory bowel diseases. 20. Composing menus and nutritional recommendations in irritable bowel syndrome. 21. Composing menus and nutritional recommendations in disorders of the intestinal microflora. 22. Composing menus and nutritional recommendations in selected respiratory diseases. 23. Composing menus and dietary recommendations in selected kidney diseases. 24. Composing menus and nutritional recommendations for patients with kidney stones. 25. Summary and completion of exercises. 	laboratory classes
----	--	--------------------



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Catering dietetyczny Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.3348.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy z zakresu organizacji żywienia na przykładzie wybranych placówek żywieniowych
C2	zapoznanie studentów z możliwościami wykorzystania różnych form organizacji żywienia w wybranych placówkach żywieniowych

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 konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw	NŻD_P7S_WG06, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Studium przypadku
W2	wymagania organizacyjne oraz różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w zależności od rodzaju zakładu żywieniowego	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
W3	zasady planowania procesu produkcyjnego z uwzględnieniem charakterystycznych wymagań wynikających ze specyfiki organizacyjnej wybranej placówki oraz formy świadczenia usług żywieniowych	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego oraz formy świadczenia usług żywieniowych	NŻD_P7S_UW05	Prezentacja, Studium przypadku
U2	samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej	NŻD_P7S_UW06	Prezentacja, Studium przypadku
U3	wskazać i wykorzystać obowiązujące akty prawne w procesie organizacji żywienia w wybranych placówkach żywieniowych	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii w celu prawidłowego wywiązania się z powierzonych obowiązków zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Studium przypadku

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w zakładach żywieniowych typu otwartego i zamkniętego. Catering jako jedna z form świadczenia usług żywieniowych. Analiza rynku usług cateringowych. Catering dietetyczny - charakterystyka i organizacja, rodzaje diet pudełkowych i ich przeznaczenie. Wady i zalety diet pudełkowych. Ustawa Prawo zamówień publicznych, specyfikacja istotnych warunków zamówienia. Modele gastronomii. Systemy dystrybucji potraw. Planowanie procesu produkcyjnego.	Wykład
2.	Ćwiczenia wprowadzające (zasady BHP i PPOż., zasady zaliczenia ćwiczeń). Catering dietetyczny - charakterystyka i organizacja, rodzaje diet pudełkowych i ich przeznaczenie. Planowanie wybranych diet pudełkowych oraz opracowanie etykiet. Sporządzanie wybranych potraw diet pudełkowych.	Ćwiczenia laboratoryjne



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.3349.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy z zakresu organizacji żywienia na przykładzie wybranych placówek żywienia zamkniętego
C2	przekazanie wiedzy z zakresu planowania żywienia w wybranych placówkach żywienia zamkniętego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	powody oraz konieczność uwzględniania specyficznych wymagań żywieniowych osób korzystających z usług gastronomicznych oferowanych przez zakłady gastronomiczne typu zamkniętego	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw	NŻD_P7S_WG06, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W3	wymagania organizacyjne oraz różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w zależności od rodzaju zakładu żywieniowego typu zamkniętego	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Projekt
W4	zasady planowania procesu produkcyjnego z uwzględnieniem charakterystycznych wymagań wynikających ze specyfiki organizacyjnej wybranej placówki	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego typu zamkniętego	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Prezentacja
U2	samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej	NŻD_P7S_UW06	Projekt, Prezentacja
U3	wskazać i wykorzystać obowiązujące akty prawne w procesie organizacji żywienia w wybranych placówkach żywienia zamkniętego	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii w celu prawidłowego wywiązania się z powierzonych obowiązków zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Projekt, Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ćwiczenia wprowadzające (zasady BHP i PPoż., zasady zaliczenia ćwiczeń). Zakłady żywieniowe typu zamkniętego - charakterystyka i zakres świadczonych usług. Planowanie jadłospisów dla wybranych jednostek żywieniowych typu zamkniętego. Normy, zalecenia oraz akty prawne wykorzystywane w trakcie planowania żywienia w wybranych zakładach gastronomicznych (szpitale, sanatoria, uzdrowiska, szkoły). Planowanie i optymalizacja procesu produkcyjnego w zależności od zaprojektowanego jadłospisu. Systemy dystrybucji potraw wykorzystywane w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Przygotowanie ogłoszenia konkursowego (przetarg) na realizację żywienia dla wybranych jednostek gastronomicznych typu zamkniętego.	Ćwiczenia laboratoryjne

2.	Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w szkołach, przedszkolach i żłobkach. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w domach pomocy społecznej i domach dziecka. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w domach dziecka. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w zakładach karnych. Ustawa Prawo zamówień publicznych, specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz koszty związane z żywnością w omawianych placówkach. Modele gastronomii. Systemy dystrybucji potraw. Planowanie procesu produkcyjnego.	Wykład
----	---	--------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.2279.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń i metodologii badań związanych z tematem pracy magisterskiej realizowanej przez studenta.
C2	Celem przedmiotu jest też oraz stanu zaawansowania pracy dyplomowej, nadzór formalny i merytoryczny nad przebiegiem badań prowadzonych przez studenta w ramach pracy dyplomowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WG08	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące literatury naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, metody studiowania literatury naukowej i zdobywania wiedzy faktualnej	NŻD_P7S_WG01	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U3	samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań zmierzających do poprawy jakości żywności, a także podnoszenia wiedzy w zakresie racjonalnego żywienia	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>1. Studium metod stosowanych w badaniach żywieniowych i dietetycznych. Metoda ankietowa w pracach mgr. Budowa kwestionariuszy w formie papierowej i internetowej na różnych platformach</p> <p>2. Studium metod stosowanych w badaniach żywieniowych i dietetycznych. Metoda Studium przypadku w pracach mgr</p> <p>3. Studium metod stosowanych w badaniach żywieniowych i dietetycznych. Metoda badań laboratoryjne. Badania laboratoryjne w pracach magisterskich</p> <p>4. Walidacja metod stosowanych w badaniach dietetycznych i żywieniowych</p> <p>5. Temat, cel i hipoteza badawcze pracy. Limity pracy mgr w pracach mgr</p> <p>6. Powtórzenie statystycznych metod opracowania wyników. Zmienne dyskretne. Studium w pracach mgr</p> <p>7. Powtórzenie statystycznych metod opracowania wyników. Zmienne ciągłe. Studium w pracach mgr</p> <p>8. Tabele i ryciny w pracy mgr opracowanej metoda ankietową, studium przypadku, badań laboratoryjnych. Studium na wybranych podstawie prac mgr</p> <p>9. Wykorzystanie Programu Excel i Word do opracowania spisu treści, tabel i rycin w pracy mgr</p> <p>10. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p> <p>11. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p> <p>12. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p> <p>13. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p> <p>14. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p> <p>15. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (2h)</p>	Seminarium
----	---	------------

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1791.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z realizacją pracy magisterskiej w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki. W ramach przedmiotu student kształci umiejętność przygotowania części teoretycznej i metodycznej pracy magisterskiej.
----	---

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 realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i/lub wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki analityczne w celu oceny wartości odżywczych żywności	NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowiek i dietetyki	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z szeroko rozumianego żywienia człowieka i dietetyki, z uwzględnieniem technik badawczych. Są dostosowane do tematu pracy magisterskiej.	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka żywieniowo-dietetyczna II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1868.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka 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	NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG09	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_P7S_UK08, NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_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_P7S_KK02, NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Celem odbycia praktyki 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

Znajomość dietoterapii w różnych schorzeniach



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1034.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Okres 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 języka angielskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych. Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów. Język specjalistyczny – zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów: Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów Pisanie CV i listu motywacyjnego Prowadzenie rozmów o pracę Opis pracy magisterskiej Teksty branżowe	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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1045.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Okres 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 języka niemieckiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Język obcy - lektorat</p> <p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach niemieckojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku niemieckim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku niemieckim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny – zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1040.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Okres 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 języka francuskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością; przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej); porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź; napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny - zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1042.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Okres 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 języka hiszpańskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny - zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dietetic meals production Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M4B.3351.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-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 3	Examination graded credit	Number of ECTS points 3.0
	Activities and hours laboratory classes: 45	

Goals

C1	To acquaint students with the principles of selection of raw materials and methods of culinary processing in accordance with the requirements of selected diets and disease units.
C2	To provide knowledge on the practical implementation of previously planned dishes and dietary meals and their organoleptic evaluation.

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	at an advanced level the methods of culinary processing used in selected diets and disease units.	NŻD_P7S_WG09	written credit

W2	the composition and nutritional energy value of food products used in dietetic nutrition.	NŽD_P7S_WG09	written credit
Skills - Student can:			
U1	to select food products and methods of culinary processing in accordance with the rules applicable in selected diets and disease units.	NŽD_P7S_UW06	observation of student's work, performing tasks
U2	to plan a diet in accordance with the rules of a specific diet and to make it practically, evaluate and draw conclusions.	NŽD_P7S_UW03	observation of student's work, performing tasks
U3	to cooperate and work in a group, with the awareness of responsibility for jointly implemented activities.	NŽD_P7S_UU10	observation of student's work, active participation
U4	use specialist terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UO09	written credit
Social competences - Student is ready to:			
K1	apply knowledge of dietetics in planning and making the indicated meals.	NŽD_P7S_KK02	written credit, observation of student's work, performing tasks

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>1. Principles of Health, Safety and Fire Safety. Rules of completing the classes. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in an easily digestible diet.</p> <p>2. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in an easily digestible diet with a reduction of substances stimulating gastric juice secretion.</p> <p>3. Selection of products, methods of culinary processing, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in a low energy diet.</p> <p>4. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in a diet with a limitation of easily available carbohydrates.</p> <p>5. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in a controlled fatty acid diet.</p> <p>6. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in an easily digestible protein-rich diet.</p> <p>7. Selection of products, methods of culinary processing, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in a rich residual diet.</p> <p>8. Selection of products, methods of culinary processing, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in the syndrome of malabsorption - in visceral disease part 1 (flour dishes and desserts).</p> <p>9. Selection of products, methods of culinary processing, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in the syndrome of malabsorption - in visceral disease part 2 (bread and cakes).</p> <p>10. Selection of products, cooking methods, preparation of dishes and meals and their organoleptic evaluation in phenylketonuria.</p>	laboratory classes



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Produkcja potraw i posiłków dietetycznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1930.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami doboru surowców oraz metod obróbki kulinarnej zgodnie z wymaganiami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.
C2	Przekazanie wiedzy dotyczącej praktycznego wykonania zaplanowanych wcześniej potraw i posiłków dietetycznych oraz ich ocena organoleptyczna.

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 metody obróbki kulinarnej stosowane w produkcji posiłków w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	skład oraz wartość energetyczną odżywczą produktów spożywczych stosowanych w żywieniu dietetycznym.	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać produkty spożywcze oraz metody obróbki kulinarnej zgodnie z zasadami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	zaplanować jadłospis zgodny z zasadami konkretnej diety oraz praktycznie wykonać potrawy i posiłki dietetyczne oraz ocenić ich wartość odżywczą i cechy organoleptyczne	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	współdziałać i pracować w grupie, ze świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NŻD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu dietetyki w planowaniu i wykonaniu wskazanych posiłków.	NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

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

1.	<p>1. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie łatwo strawnej.</p> <p>2. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz ich ocena organoleptyczna.</p> <p>3. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie ubogoenergetycznej oraz ich ocena organoleptyczna.</p> <p>4. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz ich ocena organoleptyczna .</p> <p>5. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz ich ocena organoleptyczna</p> <p>6. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie oraz ich ocena organoleptyczna w diecie łatwo strawnej bogatobiałkowej.</p> <p>7. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie w diecie bogatoresztkowej oraz ich ocena organoleptyczna</p> <p>8. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie w zespole złego wchłaniania - w chorobie trzewnej cz.1. (potrawy mączne i desery) oraz ich ocena organoleptyczna</p> <p>9. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie w zespole złego wchłaniania - w chorobie trzewnej cz.2. (pieczywo i ciasta) oraz ich ocena organoleptyczna</p> <p>10. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków stosowanych w diecie w fenylketonurii oraz ich ocena organoleptyczna</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Wymagania wstępne

Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Podstawy żywienia człowieka, Wprowadzenie do dietetyki, Technologia gastronomii, Planowanie jadłospisów i receptur, Żywienie osób chorych



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Etnodietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3353.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym etnodietetyki czyli związkami pomiędzy kulturą zbiorowości ludzkich a sposobem odżywiania się oraz zwyczajami dotyczącymi spożywania posiłków z uwzględnieniem różnic narodowościowych i etnicznych
----	---

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 rolę etnodietetyki w kontekście procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i ochrony stylu życia	NŻD_P7S_WG07	Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą etnodietetyki w odpowiednim przygotowaniu żywności dla celów właściwego sposobu żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW04	Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, również celem zachowania korzystnych regionalnych tradycji etnodietetycznych	NŻD_P7S_KO04	Kolokwium

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Pojęcia kultury kulinarnej, etnodietetyki, zachowań i nawyków żywieniowych</p> <p>Wykład 2. Wpływ religii i innych czynników kulturowych na zachowania żywieniowe</p> <p>Wykład 3. Pokarmy zakazane w judaizmie, islamie, chrześcijaństwie, hinduizmie i buddyzmie</p> <p>Wykład 4. Rola postów w wybranych kulturach i religiach</p> <p>Wykład 5. Pokarmy obrzędowe i odświętne</p> <p>Wykład 6. Kulturowa rola wybranych produktów tradycyjnych i regionalnych</p> <p>Wykład 7. Charakterystyka produktów spożywczych i zwyczajów żywieniowych kuchni angielskiej, żydowskiej i arabskiej</p> <p>Wykład 8. Charakterystyka produktów spożywczych i zwyczajów żywieniowych kuchni tureckiej, chińskiej i francuskiej</p> <p>Wykład 9. Charakterystyka produktów spożywczych i zwyczajów żywieniowych kuchni greckiej, włoskiej i meksykańskiej</p> <p>Wykład 10. Charakterystyka produktów spożywczych i zwyczajów żywieniowych kuchni polskiej i innych krajów</p>	Wykład



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Regionalne tradycje i zwyczaje żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3354.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym regionalnych tradycji i zwyczajów żywieniowych
----	--

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 rolę regionalnych tradycji i zwyczajów żywieniowych w kontekście procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia	NŻD_P7S_WG07	Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wykorzystać regionalne tradycje i zwyczaje żywieniowe w odpowiednim przygotowaniu żywności dla celów optymalnego sposobu żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW04	Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, również celem zachowania korzystnych regionalnych tradycji i zwyczajów żywieniowych	NŻD_P7S_KO04	Kolokwium

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Produkcja i konserwacja żywności na świecie od czasów prehistorycznych do współczesności</p> <p>Wykład 2. Dawne udomowienie i globalna redystrybucja geograficzna wybranych surowców pochodzenia roślinnego</p> <p>Wykład 3. Dawne zwyczaje żywieniowe mieszkańców historycznego Śląska w świetle badań archeologicznych</p> <p>Wykład 4. Zwyczaje żywieniowe mieszkańców Wrocławia z czasów późnego Średniowiecza i epoki wczesno-nowożytnej w świetle badań interdyscyplinarnych</p> <p>Wykład 5. Regionalne tradycje i zwyczaje żywieniowe mieszkańców Rzeczypospolitej oraz historycznego Śląska do XVIII w. w świetle źródeł rękopiśmiennych i drukowanych</p> <p>Wykład 6. Polskie i śląskie tradycje żywieniowe i kulinarne od końca XVIII wieku do czasów współczesnych</p> <p>Wykład 7. Zwyczaje żywieniowe różnych grup etnicznych zamieszkujących Dolny Śląsk</p> <p>Wykład 8. Tradycje regionalne i zwyczaje żywieniowe wybranych grup etnicznych innych regionów Polski</p> <p>Wykład 9. Idea i najważniejsze założenia unijnego rozporządzenia 1151/2012 dotyczącego produktów regionalnych i tradycyjnych</p> <p>Wykład 10. Tradycje regionalne i zwyczaje żywieniowe wybranych grup ludności świata</p>	Wykład



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy prawa żywnościowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1676.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu prawa żywnościowego.
C2	Poznanie zasad stanowienia prawa żywnościowego, struktury i ogólnych założeń podstawowych aktów prawnych w zakresie prawa żywnościowego w Polsce i Europie.
C3	Poznanie aktów prawnych dotyczące wymagań higienicznych, znakowania żywności, dopuszczalnych poziomów substancji dodatkowych, zanieczyszczeń i pozostałości oraz zagadnienia prawne dotyczące żywności specjalnego przeznaczenia, nowej, wzbogacanej, suplementów diety, GMO.
C4	Poznanie podstaw prawnych wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości żywności oraz zadań, struktury organizacyjne i kompetencji organów kontroli urzędowej w Polsce.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego; rodzaje aktów prawnych; podstawowe akty prawne dotyczące żywności i żywienia w Unii Europejskiej i w Polsce; regulacje prawne związane bezpieczeństwem żywności;	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne
W2	cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce, ich kompetencje i zakres działania	NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przedstawić cele i założenia unijnej polityki żywnościowej; analizować akty prawne, sporządzać wyciągi z aktów prawnych i interpretować podstawowe przepisy prawa żywnościowego;	NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
U2	wyszukiwać akty prawne związane z danym zagadnieniem, posługiwać się wybranymi aktami prawnymi w pracy dietetyka; określać i formułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności na podstawie przepisów prawa żywnościowego	NŻD_P7S_UU10	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozumienia znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia nieustannych zmian prawa żywnościowego; rozumienia potrzeby interdyscyplinarnej współpracy w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy, znaczenie i rys historyczny prawa żywnościowego, Codex Alimentarius - ogólna charakterystyka i rola. 2. Podstawowe akty prawa żywnościowego Unii Europejskiej i Polskie prawo żywnościowe. 3. Warunki sanitarne w produkcji i obrocie żywnością - pakiet higieniczny. 4. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne, pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych. 5. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - substancje dodatkowe, materiały do kontaktu z żywnością 6. Szczególne kategorie żywności: specjalnego przeznaczenia, nowa, wzbogacana, suplementy diety, 7. Szczególne kategorie żywności: żywność GMO, produkty regionalne i tradycyjne 8. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - informowanie konsumenta o żywności 9. Kontrola urzędowa żywności - aspekty ogólne, ustawodawstwo 10. System bezpieczeństwa żywności w Polsce - organy urzędowej kontroli żywności, ustawodawstwo 	Wykład
----	--	--------

Wymagania wstępne

Higiena i toksykologia żywności, Żywnienie człowieka Mikrobiologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Znakowanie żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3356.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie celu oraz wymagań formalno-prawnych znakowania żywności
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	znaczenie, ogólne cele i zasady i limity znakowania żywności	NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne

W2	zna zalecenia Kodeksu Żywnościowego oraz przepisy europejskiego prawa żywnościowego w zakresie informowania konsumentów o żywności	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i interpretować odpowiednie przepisy prawa związane ze znakowaniem różnych rodzajów żywności	NŻD_P7S_UW02	Projekt
U2	czytać i opracowywać etykiety żywności z zastosowaniem odpowiednich przepisów prawa	NŻD_P7S_UW02	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozumienia roli informowania konsumenta o żywności dla bezpieczeństwa żywności i żywienia	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Projekt
K2	śledzenia zmian w prawie żywnościowym i uzupełniania wiedzy w tym zakresie	NŻD_P7S_KK01	Projekt

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zalecenia i wytyczne Kodeksu Żywnościowego w zakresie znakowania żywności. Pojęcie informacji na temat żywności, etykietowania, prezentacji i reklamy. 2. Ogólne wymagania prawa żywnościowego UE jako podstawa informowania konsumenta o żywności Rozporządzenie Ramowe WE 178/2002 3. Regulacje dotyczące informacji o żywności w UE Rozporządzenie WE NR 1169/2011w sprawie przekazywania konsumentom informacji o żywności ogólne wymagania dotyczące znakowania żywności 4. Informacja żywieniowa. 5. Szczególne wymagania prawne dotyczące znakowania różnych grup produktów żywnościowych (mleko i przetwory, mięso i przetwory, ryby i przetwory itp) 6. Znakowanie żywności specjalnej, nowej, żywności GMO, 7. Znakowanie żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej). 8. Znakowanie suplementów diety i żywności wzbogacanej. 9. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - Rozp.(WE) NR 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych 10. Kontrola znakowania żywności. Kary i sankcje za niewłaściwe znakowanie żywności. 	Wykład

Wymagania wstępne

Chemia żywności,
Technologia żywności
Żywienie człowieka,



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka kliniczna II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3357.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40, Ćwiczenia laboratoryjne: 50	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie zasad planowania i układania diet oraz zaleceń żywieniowych w alergiach i nietolerancjach pokarmowych
C2	Poznanie zasad planowania i układania jadłospisów oraz zaleceń żywieniowych w przebiegu chorób związanych z nieprawidłową przemianą białek, tłuszczów i węglowodanów
C3	Poznanie zasad układania zaleceń żywieniowych i jadłospisów w przebiegu chorób o podłożu neurologicznym i neurodegeneracyjnym
C4	Poznanie zasad dietoterapii w chorobach nowotworowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	charakterystykę i metody sporządzania dietoterapii, produktów i potraw stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju alergiami i nietolerancjami składników pokarmowych oraz metody postępowania w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	zmiany funkcjonowania organizmu człowieka różnych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_WG03	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przygotować zalecenia żywieniowe oraz jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych, potrafi także dobrać odpowiednie produkty, potrawy i rodzaj obróbki technologicznej stosowane w wybranych dietoterapiach	NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
U2	współdziałać w zespole terapeutycznym oraz dyskutować i szukać wspólnego rozwiązania w obszarze dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	promowania ochrony zdrowia, postępowania etycznego oraz dbania o dobro pacjenta	NŻD_P7S_KO05, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
K2	samodzielnego rozwiązywania problemów zawodowych w oparciu o zdobytą wiedzę z zakresu dietetyki klinicznej oraz innych źródeł a także do zasięgnięcia opinii innych ekspertów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Kolokwium, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alergie a nietolerancje. Alergia na białko mleka krowiego. 2. Alergie krzyżowe 3. Nietolerancje węglowodanów. 4. Nietolerancja glutenu. 5. Choroby spichrzeniowe glikogenu (glikogenozy). 6. Zaburzenia przemiany tłuszczów (lipidozy). 7. Zaburzenia przemiany białek i aminokwasów. 8. Żywnienie kliniczne w geriatricii. 9. Osteoporoza i sarkopenia. 10. Wybrane choroby neurodegeneracyjne: choroba Alzheimera i Parkinsona. 11. Stwardnienie rozsiane. 12. Padaczka lekooporna i dieta ketogenna. 13. Dietoterapia w ADHD i autyzmie u dzieci. 14. Zasady żywienia dla osób w trakcie chemioterapii i radioterapii. 15. Zasady żywienia dla osób z nowotworami hormonozależnymi 16. Zasady żywienia dla osób z nowotworami po resekcjach wybranych narządów 17. Wybrane zagadnienia z chorób zakaźnych. 18. Wybrane choroby skóry - AZS, łuszczyca, trądzik 19. Dietoterapia w reumatoidalnym zapaleniu stawów 20. Zaburzenia elektrolitowe. 	Wykład
----	--	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w alergii na białko mleka krowiego. 2. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w alergiach krzyżowych. 3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nietolerancjach węglowodanów. 4. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach związanych z nietolerancją glutenu. 5. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach spichrzeniowych glikogenu (glikogenozy). 6. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach przemiany tłuszczów (lipidozy). 7. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobie syropu klonowego. 8. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w fenylketonurii i tyrozinemii. 9. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w geriatrici. 10. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w osteoporozie i sarkopenii. 11. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych: choroba Alzheimera. 12. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych: choroba Parkinsona. 13. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w stwardnieniu rozsianym. 14. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w padaczce lekoopornej. 15. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w depresji i migrenie. 16. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla dzieci z ADHD lub autyzmem. 17. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie chemioterapii. 18. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie radioterapii. 19. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla osób z nowotworami hormonozależnymi. 20. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla osób z nowotworami po resekcjach wybranych narządów. 21. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach zakaźnych. 22. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach skóry - atopowe zapalenie skóry, łuszczyca, trądzik. 23. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w reumatoidalnym zapaleniu stawów 24. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach elektrolitowych. 25. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Clinical dietetic II Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M4B.3358.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-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 3	Examination exam	Number of ECTS points 7.0
	Activities and hours laboratory classes: 50, lecture: 40	

Goals

C1	Getting to know the principles of planning and composing diets and nutritional recommendations in food allergies and intolerances
C2	Learning the principles of planning and composing menus and nutritional recommendations in the course of diseases related to improper metabolism of proteins, fats and carbohydrates
C3	Understanding the principles of composing dietary recommendations and menus in the course of neurological and neurodegenerative diseases
C4	Understanding the principles of diet therapy in neoplastic diseases

Subject's learning outcomes

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

Knowledge - Student knows and understands:			
W1	characteristics and methods of preparing diet therapy, products and dishes used in selected disease entities	NŽD_P7S_WG09	test, execution of the report
W2	the health risk associated with various types of allergies and intolerances of food components to an increased degree, as well as methods of dealing with food allergies and intolerances	NŽD_P7S_WG06	test, execution of the report
W3	changes in the functioning of the human body in various disease entities	NŽD_P7S_WG03	test, execution of the report
Skills - Student can:			
U1	plan and prepare nutritional recommendations and menus in selected disease entities, can also select appropriate products, dishes and the type of technological treatment used in selected diet therapies	NŽD_P7S_UW05, NŽD_P7S_UW06	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U2	cooperate in a therapeutic team as well as discuss and look for a common solution in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_UK08, NŽD_P7S_UU10	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U3	use professional terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UO09	written exam, test, participation in discussion, execution of the report
Social competences - Student is ready to:			
K1	promoting health protection, ethical conduct and taking care of the patient's well-being	NŽD_P7S_KO05, NŽD_P7S_KOR6	active participation, case study, execution of the report
K2	independent solving of professional problems based on the acquired knowledge in the field of clinical dietetics and other sources, as well as to consult other experts	NŽD_P7S_KK01, NŽD_P7S_KK02	active participation, case study, execution of the report

Study content

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Composing menus and nutritional recommendations in allergy to cow's milk protein. 2. Composing menus and dietary recommendations in cross-allergies. 3. Composing menus and nutritional recommendations in the intolerance of carbohydrates. 4. Composing menus and dietary recommendations in diseases related to gluten intolerance. 5. Composing menus and nutritional recommendations in glycogen storage diseases (glycogenosis). 6. Composing menus and dietary recommendations in disorders of fat metabolism (lipidosis). 7. Composing menus and nutritional recommendations in the disease of maple syrup. 8. Composing menus and dietary recommendations in phenylketonuria and tyrosinaemia. 9. Composing menus and nutritional recommendations in geriatrics. 10. Composing menus and nutritional recommendations in osteoporosis and sarcopenia. 11. Composing menus and dietary recommendations in selected neurodegenerative diseases: Alzheimer's disease. 12. Composing menus and dietary recommendations in selected neurodegenerative diseases: Parkinson's disease. 13. Composing menus and nutritional recommendations in multiple sclerosis. 14. Composing menus and nutritional recommendations in drug-resistant epilepsy. 15. Composing menus and nutritional recommendations in depression and migraine. 16. Composing menus and nutritional recommendations for children with ADHD or autism. 17. Composing menus and dietary recommendations for people undergoing chemotherapy. 18. Composing menus and dietary recommendations for people undergoing radiotherapy. 19. Composing menus and nutritional recommendations for people with hormone-dependent tumors. 20. Composing menus and dietary recommendations for people with cancer after resection of selected organs. 21. Composing menus and nutritional recommendations in selected infectious diseases. 22. Composing menus and dietary recommendations in selected skin diseases - atopic dermatitis, psoriasis, acne. 23. Composing menus and nutritional recommendations in rheumatoid arthritis 24. Composing menus and nutritional recommendations in electrolyte disturbances. 25. Summary and completion of exercises. 	laboratory classes
----	---	--------------------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allergies and intolerances. Allergy to cow's milk protein. 2. Cross allergies. 3. Carbohydrate intolerances. 4. Gluten intolerance. 5. Glycogen storage diseases (glycogenoses). 6. Disorders of fat metabolism (lipidosis). 7. Disorders of protein and amino acid metabolism. 8. Clinical nutrition in geriatrics. 9. Osteoporosis and sarcopenia. 10. Selected neurodegenerative diseases: Alzheimer's and Parkinson's diseases. 11. Multiple sclerosis. 12. Drug-resistant epilepsy and the ketogenic diet. 13. Diet therapy in ADHD and autism in children. 14. Nutrition rules for people undergoing chemotherapy and radiotherapy. 15. Nutrition rules for people with hormone-dependent neoplasms. 16. Nutrition rules for people with cancer after resection of selected organs. 17. Selected issues from infectious diseases. 18. Selected skin diseases - atopic dermatitis, psoriasis, acne 19. Diet therapy in rheumatoid arthritis. 20. Electrolyte disturbances. 	lecture
----	---	---------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Interakcje leków z żywnością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.0985.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z podstawowymi pojęciami: farmakodynamika, farmakokinetyka, dystrybucja, biotransformacja, metabolizm, wydalanie leków. Omówienie czynników endo- i egzogennych modyfikujących losy leków w organizmie. Wyjaśnienie pojęć z zakresu farmakologii: dawka, efekt terapeutyczny, efekt toksyczny. Wyjaśnienie problematyki działań niepożądanych leków, wąskiego okna terapeutycznego. Wyjaśnienie zjawiska interakcji lek - pożywienie, lek - suplement diety. Przedstawienie przykładów farmakokinetycznych i farmakodynamicznych interakcji lek - pożywienie i lek - suplement diety. Omówienie problematyki zaburzeń odżywiania wynikających ze stosowania przewlekłej farmakoterapii. Omówienie interakcji lek - alkohol. Wykształcenie umiejętności określenia potencjalnego ryzyka wystąpienia interakcji lek - żywność oraz lek - suplement diety oraz ryzyka zaburzeń stanu odżywiania na skutek przewlekłej farmakoterapii.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	losy leków w organizmie, podstawowe pojęcia z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy interakcji lek - pożywienie i lek - suplementy diety	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W3	mechanizmy leżące u podstaw zaburzonego stanu odżywienia podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazać potencjalne ryzyko interakcji pomiędzy lekami a pożywieniem i suplementami diety	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U2	przewidzieć skutki potencjalnych interakcji lek-pożywienie i lek - suplement diety	NŻD_P7S_UU11, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U3	wskazać specjalistę odpowiedzialnego za przeciwdziałanie skutkom potencjalnych interakcji	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U4	potrafi ocenić ryzyko wystąpienia zaburzeń stanu odżywienia podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student przejawia zainteresowanie pogłębianiem wiedzy	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Referat
K2	Student wykazuje chęć współpracy w grupie	NŻD_P7S_KK01	Referat
K3	Student przejawia odpowiedzialność za swoją pracę	NŻD_P7S_KOR6	Referat

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1. Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakokinetyki leków. Losy leków w organizmie – wyjaśnienie zjawisk dystrybucji, biotransformacji, wydalania leków z organizmu oraz określenie czynników modulujących te przemiany;</p> <p>Wykład 2. Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakodynamiki leków. Wyjaśnienie mechanizmów działania leków. Omówienie problematyki toksyczności leków, w tym występowania działań niepożądanych. Wyjaśnienie zjawiska okna terapeutycznego.</p> <p>Wykład 3. Interakcje leków ze składnikami pożywienia. Rodzaje interakcji. Interakcje farmakokinetyczne na poziomie wchłaniania i dystrybucji. – mechanizmy, skutki, przykłady. Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji. Interakcje na poziomie metabolizmu i wydalania - mechanizmy, skutki, przykłady. Genetyczne uwarunkowania różnic w występowaniu interakcji leków ze składnikami pożywienia.</p> <p>Wykład 4. Interakcje farmakodynamiczne – mechanizmy, skutki, przykłady. Wpływ interakcji na skuteczność terapii.</p> <p>Wykład 5. Wpływ leków na stan odżywienia chorego. Leki modulujące apetyt. Wpływ leków na przemiany składników pożywienia w organizmie. Interakcje lek – alkohol. Przykłady interakcji farmakodynamicznych oraz farmakokinetycznych leków z alkoholem. Wpływ jednorazowego i przewlekłego przyjmowania alkoholu na metabolizm leków.</p>	Wykład
----	--	--------

Wymagania wstępne

podstawy biochemii, fizjologii żywienia, dietetyki i żywienia klinicznego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Interakcje ksenobiotyków z żywnością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3360.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie wiedzy o podstawowych mechanizmach oddziaływań pomiędzy pożywieniem a ksenobiotykami na poziomie wchłaniania, transportu, metabolizmu i wydalania z organizmu człowieka. Poznanie możliwości interakcji tych związków z żywnością, suplementami diety i preparatami ziołowymi oraz wpływu stanu odżywienia na ich działanie.
----	---

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 mechanizmy działania wybranych substancji czynnych na organizm człowieka.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne

W2	Student zna interakcje między wybranymi substancjami aktywnymi a składnikami pożywienia.	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W3	Student rozumie wpływ nieodpowiedniego sposobu żywienia na metabolizm substancji farmakologicznie aktywnych.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi omówić losy substancji czynnych i ksenobiotyków w organizmie człowieka oraz możliwe działania niepożądane.	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja
U2	Student potrafi scharakteryzować zastosowania diety oraz suplementów diety wykorzystując przy tym zdobytą wiedzę o mechanizmach jej zarówno korzystnego i negatywnego oddziaływania na metabolizm substancji czynnych.	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student przejawia zainteresowanie rolą żywienia w zachowaniu zdrowia.	NŻD_P7S_KK02	Prezentacja
K2	K2 Ma świadomość konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Substancje czynne i drogi ich przedostawania do organizmu człowieka. Losy substancji farmakologicznie czynnych w organizmie - transport, metabolizm, wydalanie. Czynniki wpływające na oddziaływanie substancji czynnych.</p> <p>Wykład 2. Pozostałości substancji aktywnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego + regulacje prawne. Substancje zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego + regulacje prawne</p> <p>Wykład 3. Wpływ pożywienia na dystrybucję, metabolizm i wydalanie substancji czynnych w organizmie człowieka, przykłady. Wpływ stanu odżywienia organizmu na metabolizm substancji farmakologicznie czynnych.</p> <p>Wykład 4. Wpływ substancji farmakologicznie czynnych na wchłanianie, transport, metabolizm i wydalanie składników odżywczych pożywienia. Interakcje substancji farmakologicznie czynnych z żywnością - przykłady.</p> <p>Wykład 5. Alkohol- dawka a zmiana metabolizmu. Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji substancji czynnych z alkoholem, wpływ alkoholu na działanie substancji farmakologicznie czynnych , interakcje po jednorazowym spożyciu i przy przewlekłym picu alkoholu.</p>	Wykład

Wymagania wstępne

Podstawy biochemii, fizjologii żywienia, dietetyki



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Polityka żywienia ludności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1744.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 3	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 umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi danymi dotyczącymi sytuacji żywieniowej w Polsce i na świecie.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu instrumentów polityki żywienia, organizacji międzynarodowych działających w obszarze produkcji żywności, bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata, kraju i pojedynczego gospodarstwa domowego.
C3	Zapoznanie studentów z wiedzą, na podstawie, której student będzie potrafił zinterpretować podstawowe uregulowania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu demografii świata i Polski. Student potrafi rozpoznać, zidentyfikować i zdefiniować czynniki ryzyka głodu i niedożywienia w Polsce i na świecie. Student zna, tłumaczy i wskazuje skutki głodu, niedożywienia i nadmiernej podaży żywności.	NŻD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	Student potrafi formułować, identyfikować i podsumować cele priorytetowe polityki żywienia ludności. Student potrafi rozróżniać zagrożenia związane ze złą polityką żywienia.	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Studium przypadku
W3	Student charakteryzuje i rozróżnia różne programy profilaktyczne, wdrożone w Polsce i na świecie. Student opisuje, charakteryzuje, wymienia działania różnych organizacji krajowych i światowych, zajmujących się kształtowaniem polityki żywienia. Student zna, potrafi scharakteryzować i wyliczyć różne instrumenty polityki żywienia	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student ocenia i interpretuje zagrożenia związane z występowaniem różnych czynników ryzyka chorób żywieniowoależnych.	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	Student potrafi zinterpretować podstawowe instrumenty polityki żywienia.	NŻD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość ważności i potrzeby kształtowania polityki żywienia ludności. Student ma świadomość odpowiedzialności za wdrażanie różnych programów profilaktycznych w społeczeństwie	NŻD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geopolityka, geografia gospodarcza i demografia świata 2. Zamożność i gospodarka świata 3. Produkcja żywności w skali świata. Obszary głodu na świecie i obszary przeżywania na świecie 4. Mapa chorób na świecie - choroby z niedożywienia i choroby z przeżywania 5. Organizacje międzynarodowe do spraw żywienia WHO, FAO 6. Demografia, geografia gospodarcza Polski 7. Zamożność i gospodarka Polski 8. Produkcja żywności w Polsce. Wyżywienie- obszary niedożywienia i przeżywania w Polsce 9. Organizacje rządowe i pozarządowe odpowiedzialne za walkę z nierównościami społecznymi i Banki Żywności 10. Polityka żywienia i profilaktyczne programy żywieniowe w polskiej szkole 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza rynku produktów do żywienia niemowląt i małych dzieci w Polsce, Europie i świecie 2. Analiza rynku produktów do żywienia kobiet w ciąży i karmiących w Polsce, Europie i świecie 3. Analiza rynku produktów do żywienia z osób z nietolerancjami i alergiami pokarmowymi w Polsce, Europie i świecie 4. Analiza rynku produktów do żywienia osób z zaburzeniami gospodarki lipidowej w Polsce, Europie i świecie 5. Analiza rynku produktów do żywienia osób z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej w Polsce, Europie i świecie 6. Analiza rynku do żywienia osób otyłych w Polsce, Europie i świecie 7. Analiza rynku do żywienia osób z zaburzeniami nowotworowymi w Polsce, Europie i świecie 8. Analiza rynku do żywienia osób wymagających specjalnych diet (choroby nerek, Fenylketonuria) w Polsce, Europie i świecie. 9. Analiza rynku suplementów diety w Polsce, Europie i świecie. 10. Analiza rynku ziół w Polsce, Europie i świecie. 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Podstawy prawa żywnościowego, Podstawy ekonomiki, Socjoekonomiczne uwarunkowania żywienia, Podstawy zarządzania jakością żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Food policy Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2022/23
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M4B.3362.22
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-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 3	Examination graded credit	Number of ECTS points 2.0
	Activities and hours lecture: 10, practical classes: 10	

Goals

C1	The aim of the course is to enable students to get acquainted with the basic data on the food situation in the world.
C2	The aim of the course is to provide knowledge on the basis of which the student will be able to interpret the basic regulations of the food security and nutrition.

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	The student can recognize, identify and define the risks of hunger and malnutrition in the world.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02	written credit, test

W2	The student characterizes and distinguishes between the various preventive programs, implemented in the world.	NŽD_P7S_WG06, NŽD_P7S_WG07	written credit, test
Skills - Student can:			
U1	The student evaluates and interprets the risks associated with the presence of the various risk factors related diseases.	NŽD_P7S_UK07, NŽD_P7S_UK08	written credit, presentation, test, participation in discussion
U2	The student is able to interpret the basic food policy instruments.	NŽD_P7S_UW01, NŽD_P7S_UW02	written credit, presentation, test, participation in discussion
U3	The student is able to use professional terminology in a foreign language "	NŽD_P7S_UO09, NŽD_P7S_UW04	written credit, presentation, test, participation in discussion
Social competences - Student is ready to:			
K1	The student is aware of the importance and need for the food policy of the population.	NŽD_P7S_KK02, NŽD_P7S_KO05	written credit, presentation, test, participation in discussion
K2	The student is aware of the responsibility for implementing the various prevention.	NŽD_P7S_KO05, NŽD_P7S_KOR6	written credit, presentation, test, participation in discussion

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demography of the world 2. Wealth and world economy 3. Food production in the world 4. The areas of world hunger 5. The areas overnutrition the world 6. Global waste of food and water 7. The map of diseases in the world - the diseases of malnutrition 8. The map of diseases in the world - the diseases of overnutrition 9. The international organizations on food WHO e FAO 10. The policy board and the preventive nutrition programs in the schools 	lecture

2.	<p>Project presentations:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demography of selected countries from which students come 2. Wealth and the economy selected countries of selected countries from which students come 3. Food production selected countries of selected countries from which students come 4. The areas of malnutrition of selected countries from which students come 5. The areas of overnutrition of selected countries from which students come 6. Global waste of food and water of selected countries from which students come 7. The map of diseases of malnutrition of selected countries from which students come 8. The map of diseases of overnutrition of selected countries from which students come 9. The governmental and non-governmental organizations responsible for combating inequalities and Food Banks of selected countries from which students come 10. The policy board and the preventive nutrition programs in the schools of selected countries from which students come 	practical classes
----	--	-------------------



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nutrigenomika i nutrigenetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1418.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy na temat pojęć genomika, epigenomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika oraz ich powiązań z dietetyką, a także na temat koncepcji diety spersonalizowanej. Identyfikacja oczekiwań związanych z nutrigenomiką i prowadzonych projektów badawczych. Rola badań GWAS i EWAS. Poznanie wpływu interakcji pomiędzy substancjami bioaktywnymi i ksenobiotykami występującymi w pożywieniu a genomem. Regulacja aktywności genów przez składniki żywności - wpływ na czynniki transkrypcyjne i zmiany epigenetyczne. Poznanie wpływu żywienia na ekspresję genów u płodu.
C2	Analiza związków pomiędzy polimorfizmem genów a żywieniem i ich roli w zapobieganiu rozwojowi chorób niezakaźnych (otyłość, zaburzenia gospodarki lipidowej i węglowodanowej). Ocena roli polimorfizmów genetycznych w alergii i nietolerancji pokarmowej. Możliwość wykorzystywania genetyki, genomiki, proteomiki i metabolomiki w diagnostyce i leczeniu 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	interakcje pomiędzy żywnością a genami oraz wpływ tych interakcji na różnice ryzyka chorób niezakaźnych i skuteczność modyfikacji diety w leczeniu tych chorób	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
W2	rozumie istotę diety spersonalizowanej i powiązanie czynników środowiskowych i czynników genetycznych.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
W3	zna zasady przeprowadzania badań nutrigenomicznych	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	potrafi omówić mechanizmy determinujące wrażliwość genomu na bioaktywne składniki żywności	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi ocenić rolę genów w skuteczności modyfikacji diety w leczeniu chorób i w zapobieganiu ryzyku chorób	NŻD_P7S_UU11, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	potrafi ocenić jakość publikowanych wyników badań nutrigenomicznych na podstawie danych o stosowanych metodach i cechach materiału badawczego	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu nutrigenomiki	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności.	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Treści programowe

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

1.	<p>1. Pojęcia: genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika i biologia systemowa oraz ich powiązania z dietetyką. Strategie wykorzystywane w rozpoznaniu związków pomiędzy genami a składnikami pożywienia. Oczekiwania związane z nutrigenomiką i prowadzone projekty badawcze. Żywność funkcjonalna a nutrigenomika</p> <p>2. Molekularne mechanizmy interakcji bioaktywnych składników diety z genomem - kaskady sygnałowe, czynniki transkrypcyjne, wpływ na stabilność genomu, regulacja epigenetyczna ekspresji genów pod wpływem środowiska. Pojęcie polimorfizmu pojedynczego nukleotydu i warianty liczby kopii genu. Polimorfizm genetyczny i mutacje jednogenowe a ryzyko schorzeń.</p> <p>3. Wpływ polimorfizmów genetycznych na różnice fenotypowe i ryzyko schorzeń. Regulacja epigenetyczna ekspresji genów pod wpływem środowiska. Udział składników diety w dziedziczeniu epigenetycznym. Wpływ składników pokarmowych i podaży energii na zmiany epigenetyczne. Wczesne programowanie życia. Wpływ żywienia na długość życia i płodność. Wpływ diet restrykcyjnych na zmiany ekspresji genów i spowolnienie rozwoju chorób cywilizacyjnych związanych z wiekiem.</p> <p>4. Nutrigenomika a otyłość. Wpływ czynników genetycznych na ryzyko otyłości. Poszukiwanie genów podatności na otyłość. Mechanizmy genetyczne determinujące wybory żywieniowe. Dieta a funkcje tkanki tłuszczowej. Regulacja genów kodujących enzymy lipogenne w otyłości. Rola receptorów jądrowych w różnicowaniu adypocytów. Aktywność hormonalna adypocytów.</p> <p>5. Biologiczna aktywność kwasów tłuszczowych diety. Kwasy tłuszczowe a ekspresja genów. Uwarunkowania genetyczne zaburzeń tolerancji glukozy.</p> <p>6. Adaptacja komórek do podaży aminokwasów. Kontrola ekspresji genów przez aminokwasy. Szlaki sygnałowe aminokwasów. Dysregulacja genów w stanie nadmiaru i niedoboru aminokwasów. Bioaktywne peptydy i białka - wpływ na geny.</p> <p>7. Interakcje pomiędzy wtórnymi metabolitami roślinnymi a genami. Rola w chemoprewencji, regulacji przemian metabolicznych. Termogeneza a bioaktywne składniki diety.</p> <p>8. Ekspresja genów a wybrane witaminy i składniki mineralne. Polimorfizmy w metabolizmie kwasu foliowego w raku jelita grubego, gruczołu piersiowego, szyjki macicy i in. Wpływ wybranych ksenobiotyków na onkogenezę. Przegląd badań klinicznych i epidemiologicznych dotyczących wpływu składników żywności na ekspresję onkogenów i proliferację komórek.</p> <p>9. Udział metabolomu w regulacji metabolizmu. Genomika i proteomika w alergii. Wzajemne oddziaływania pomiędzy florą komensalną i probiotyczną a organizmem gospodarza. Wpływ genów na odpowiedź alergiczną. Genomika w atopowym zapaleniu skóry.</p> <p>10. Udział biologii systemowej w rozwoju idei personalizacji żywienia. Testy genetyczne - ocena możliwości wykorzystania w dietoterapii.</p>	Wykład
----	--	--------

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna, biochemia kliniczna, fizjologia, patofizjologia, podstawy genetyki i podstawy żywienia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe III Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.2290.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest sfinalizowanie badań dotyczących prac magisterskich, opracowanie przez studentów dokumentacji wynikowej oraz jej prezentacja, a także odniesienie uzyskanych wyników do danych literaturowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WK10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UK07, NŹD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŹD_P7S_UK08, NŹD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŹD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

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

1.	<p>1. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań naukowych – repetytorium. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych</p> <p>2. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- opracowanie wyników badań studium przypadku</p> <p>3. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań laboratoryjnych</p> <p>4. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań ankietowych w pracy magisterskiej</p> <p>5. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań studium przypadku w pracy magisterskiej</p> <p>6. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań laboratoryjnych w pracy magisterskiej</p> <p>7. Zasady prezentacji wyników badań naukowych i ich dyskusji (język, cytowania)</p> <p>8. Zasady formułowania streszczenia pracy mgr, wniosków i limitów pracy mgr</p> <p>9. Zasady opracowania prezentacji na seminarium wynikowe, wystąpienie na seminarium, dyskusja wystąpienia</p> <p>10. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1</p> <p>11. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2</p> <p>12. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3</p> <p>13. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4</p> <p>14. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5</p> <p>15. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 6 Podsumowanie i zaliczenie seminarium</p>	Seminarium
----	--	------------

Wymagania wstępne

Żywność człowieka zdrowego i chorego, Żywność zbiorowa, Dietetyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.1802.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest realizacja przez studentów celów pracy dyplomowej za pomocą odpowiednio dobranej materiały, metod oraz aparatury badawczej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	zasady planowania badań, a także narzędzia oraz techniki stosowane w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	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	NŹD_P7S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŹD_P7S_WK12	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić badania z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	zastosować zaawansowane techniki i narzędzia stosowane w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	komunikować się ze specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŹD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny informacji pochodzących z różnych źródeł, wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych i zasięgnięcia opinii ekspertów oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka	NŹD_P7S_KK03, NŹD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Treści programowe

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

1.	<p>Zagadnienia związane z realizacją pracy magisterskiej w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki.</p> <p>Reguły opracowania pracy magisterskiej, obowiązujące w tym zakresie przepisy prawa na poziomie krajowym oraz przepisy i zasady na poziomie uczelnianym. Opracowanie celu pracy, części teoretycznej i metodycznej przygotowywanych przez studentów prac magisterskich. Kształcenie praktycznych umiejętności analizowania faktów i cytowania literatury. Praktyczne zastosowanie i przedstawienie metod badawczych stosowanych we własnych pracach magisterskich</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Wymagania wstępne

Kliniczny zarys chorób, Żywienie kliniczne, Dietetyka i żywienie zbiorowe, metodologia i planowanie badań żywieniowych, technologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metody statystyczne w żywieniu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.1271.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Studenci poznają zasady prawidłowego planowania i prowadzenia doświadczeń oraz metod statystycznych dla opracowywania i interpretacji uzyskanych wyników oraz prawidłowego wnioskowania. Przedmiot obejmuje zasady eksploracyjnej analizy danych, podstawy rachunku prawdopodobieństwa, podstawowe zagadnienia statystyki matematycznej, testowanie hipotez oraz rozkłady prawdopodobieństwa wykorzystywane w analizie danych żywieniowych.
----	---

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 zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne	NŻD_P7S_WG02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych	NŻD_P7S_UK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
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_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Planowanie doświadczenia, programy statystyczne, metody wprowadzania danych. 2. Test t-studenta, testy nieparametryczne 3. Jednoczynnikowa i wieloczynnikowa analiza wariancji 4. Tabele wielodzielcze, statystyki ankiet żywieniowych 5. Podstawy korelacji i regresji, dopasowanie rozkładów	Ćwiczenia laboratoryjne

Wymagania wstępne

Matematyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.1773.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 16.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przygotowanie pracy dyplomowej, w tym opracowanie otrzymanych wyników oraz ich analiza i porównanie z dostępnymi danymi w literaturze naukowej w konsultacji z promotorem. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa

W2	zasady planowania i metody badań sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka, a także narzędzia służące do tworzenia dokumentacji i opisywania wyników	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informację pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	Dobierać i wykorzystywać programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań; potrafi korzystać z internetowych baz danych	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U4	planować własną karierę zawodową	NŻD_P7S_UU11	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ponoszenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	działania w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Prace kontrolne i przejściowe

Wymagania wstępne

Kliniczny zarys chorób, Żywnienie kliniczne, Dietetyka i żywnienie zbiorowe, metodologia i planowanie badań żywieniowych



UNIwersYTET PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Komunikacja w biznesie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.1094.22
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot ma na celu wyposażenie studentów w podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu komunikowania w działalności biznesowej - interpersonalnego, grupowego i medialnego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zjawiska społeczne.		Kolokwium
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	utrwalania potrzeby uczenia się przez całe życie.		Kolokwium

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji w biznesie, modele i zasady skutecznej komunikacji, kompetencja komunikacyjna (2h). 2. Budowanie marki osobistej za pośrednictwem komunikacji werbalnej i niewerbalnej (2h). 3. Dokumenty aplikacyjne jako narzędzie komunikowania się z potencjalnym pracodawcą (2h). 4. Skuteczna autoprezentacja podczas rozmowy kwalifikacyjnej (2h). 5. Rola savoir vivre'u w budowaniu marki osobistej – zwroty grzecznościowe, precedencja, kultura osobista (2h). 6. Komunikacja w zespole zadaniowym (2h) 7. Audyt komunikacyjny jako narzędzie diagnozowania procesów komunikowania w organizacji (2h) 8. Rozwiązywanie sytuacji trudnych w bezpośrednich interakcjach, techniki asertywnej komunikacji (2h). 9. Prowadzenie negocjacji biznesowych, typy negocjacji, strategię i techniki negocjacji (2h). 10. Komunikacja w procesie kierowania zespołem pracowniczym (2h). 11. Zasady wystąpień publicznych (2h). 12. Komunikowanie się z mediami (2h). 13. Planowanie i realizacja kampanii komunikacyjnych (2h). 14. Zarządzanie komunikacją w sytuacjach kryzysowych (2h). 15. Repetytorium (2h). 	Wykład

Wymagania wstępne

Pozytywna ocena z zaliczenia z co najmniej jednego przedmiotu humanistycznego w ramach toku studiów.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Coaching

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.0416.22
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z terminologią.
C2	Wykłady przybliżają coaching jako zjawisko i prezentują specyfikę pracy coacha.
C3	Wykład wprowadza techniki, narzędzia i modele coachingowe.
C4	Studenci ćwiczą strategie coachingowe oraz dokonują - wg instrukcji wykładowcy - samooceny, przybliżając się do osiągnięcia ważnych celów życiowych i zawodowych.

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 ustne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie ustne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Obserwacja pracy studenta
U2	dokształcać się przez całe życie;		Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myśleć i działać kreatywnie;		Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Coaching – znaczenie. Charakterystyka pracy coacha. Różnice pomiędzy life coachingiem i business coachingiem. Proces coachingu. Jak pracuje coach: budowanie relacji z Klientem (zaufanie i komunikacja). Narzędzia w coachingu – zastosowanie w praktyce. Ewaluacja i etyka pracy coacha. Studia przypadków – praca indywidualna z klientem/studentem. Repetytorium.	Wykład

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza ze szkoły średniej;



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Marketing Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.1164.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem jest zapoznanie studentów z filozofią marketingową
C2	Celem jest przekazanie wiedzy z zakresu przygotowania decyzji marketingowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawy filozofii marketingowej	NZD_P7S_WG01, NZD_P7S_WG08	Projekt

W2	strukturę procesu planowania strategii marketingowej	NŻD_P7S_WG05, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	identyfikować problemy marketingowe firmy	NŻD_P7S_UW02	Projekt
U2	przygotować koncepcję działań marketingowych firmy	NŻD_P7S_UW02	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów współpracować w firmie z całym personelem odpowiedzialnym za działania marketingowe firmy	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> -Analiza otoczenia marketingowego organizacji -Proces tworzenia strategii marketingowej -Metody segmentacji rynku -Koncepcja oznaczania pozycji produktu na rynku -Struktura decyzji w ramach marketingu mix -Decyzje w zakresie produktu, -Decyzje w zakresie dystrybucji -Decyzje w zakresie komunikacji Decyzje w zakresie cen - 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Ekonomia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarządzanie projektami Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.2806.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabywanie umiejętności zaplanowania rzeczowego przedsięwzięcia inwestycyjnego z dofinansowaniem UE.
C2	Dokonanie oceny efektywności finansowej i ekonomicznej projektu przy zastosowaniu statycznych i dynamicznych metod oceny oraz przeprowadzenie analizy ryzyka.

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 zarządzania projektem	NŻD_P7S_WK11, NŻD_P7S_WK12	Kolokwium

W2	zasady analizy finansowej i ekonomicznej projektu	NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12	Kolokwium
W3	procedury aplikacji o środki Unii Europejskiej	NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zespołowo zaplanować i ocenić projekt	NŹD_P7S_UU10	Projekt
U2	zespołowo przygotować dokumentację aplikacyjną projektu	NŹD_P7S_UU10	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania znaczenia wiedzy na temat zarządzania projektami europejskimi w swojej przyszłej pracy zawodowej	NŹD_P7S_KK01	Projekt, Kolokwium

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i zasady zarządzania projektami europejskimi. 2. Przegląd programów i funduszy UE. 3. Przygotowanie pomysłu i założeń do własnego projektu. 4. Wybór odpowiedniego programu operacyjnego UE. Dokumenty programowe. 5. Ustalenie celu i odbiorców projektu. 6. Dobór wskaźników rezultatów oraz ich pomiar. 7. Zaplanowanie działań projektowych wraz z harmonogramem. 8. Analiza techniczna w tym analiza opcji. 9. Analiza finansowa: plan inwestycyjny, przychody i koszty operacyjne. 10. Analiza finansowa: ustalenie poziomu dofinansowania 11. Analiza finansowa: proforma sprawozdania finansowe. 12. Ocena efektywności finansowej projektu. 13. Weryfikacja trwałości finansowej projektu. 14. Zastosowanie metod oceny ekonomicznej projektu. 15. Analiza wrażliwości projektu na zmiany. 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

ekonomia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Kierowanie małą firmą Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.1070.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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 Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wprowadzenie studentów w zagadnienia tworzenia koncepcji przedsięwzięcia gospodarczego, etapy rejestrowania, uruchamiania i kierowania małej firmy.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	zagadnienia dotyczące zakładania i planowania działalności gospodarczej, funkcjonowania i organizowania małego przedsiębiorstwa oraz zarządzania jego zasobami. Opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw.	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W2	sposoby finansowania przedsięwzięć gospodarczych oraz ich opodatkowania. Zna zasady tworzenia planu przedsięwzięcia gospodarczego (biznesplanu), metody analizy i oceny jego efektywności, w tym efektywności inwestycji. Definiuje pojęcia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi.	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	prawidłowo interpretować i wyjaśniać procesy i relacje związane z zarządzaniem małym przedsiębiorstwem, samodzielnie tworzy koncepcję przedsięwzięcia gospodarczego. Ma umiejętność wyboru i oceny formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej, sposobu opodatkowania działalności i jej finansowania. Posiada umiejętność rekrutacji pracowników i kierowania nimi.	NŻD_P7S_UU10, NŻD_P7S_UW02	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych	NŻD_P7S_KK03	Projekt, Prezentacja

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie – organizacja zajęć, podstawowe pojęcia, przedsiębiorczość, 2. Ustawodawstwo dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, firmy sektora MŚP w Polsce. 3. Zasady podejmowania działalności gospodarczej. Podjęcie decyzji o założeniu firmy. Założenie firmy; procedury formalno-prawne i administracyjne firmy. Początek działalności firmy. 4. Rodzaje spółek. Formy organizacyjno-prawne małych przedsiębiorstw. 5. Biznes plan. Charakterystyka przedsiębiorstwa. Opis przedsięwzięcia (cel i zakres przedsięwzięcia, koszty realizacji, potrzeby kredytowe i warunki spłaty kredytu, prognozy produkcyjne i ekonomiczne, analiza SWOT etc.). 6. Style i metody zarządzania, teoria zarządzania, a praktyka kierowania małą firmą. 7. Podatki i opłaty w działalności gospodarczej. Rozliczenia finansowe. Wybór formy opodatkowania dochodów z działalności gospodarczej. 8. Finansowanie działalności gospodarczej – źródła kapitału, środki krajowe i zagraniczne, dotacje i pożyczki, 9. Organizacje, instytucje, urzędy kreowania przedsiębiorczości w Polsce (m.in.: KSU, PARP, Punkty Konsultacyjne, KIG, Fundusz Mikro, ARiMR, anioły biznesu/przedsiębiorczości itp.). 10. Wartość pieniądza w czasie. Dyskontowanie nakładów. Rachunek ekonomiczny inwestycji. 11. Leasing jako forma pozyskiwania środków działalności gospodarczej. 12. Style i techniki negocjacji. 13. Wzory pism urzędowych. Podstawowe elementy kontraktu. 14. Curriculum vitae. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna jako narzędzie rekrutacji pracowników. 15. Wybrane zagadnienia z etyki i etykiety w biznesie. 	Ćwiczenia audytoryjne

Wymagania wstępne

Podstawy ekonomii



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Interwencje żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.3152.22
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	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	Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia w określonych chorobach współistniejących pozwoli studentowi na przygotowanie materiałów edukacyjnych, planowania scenariuszy wizyt, prezentacji grupowych oraz zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego w konkretnych sytuacjach.
C2	Zapoznanie studentów z podstawami komunikacji z pacjentem w celu właściwego prowadzenia porady żywieniowej i/lub dietetycznej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

W1	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG02	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG07	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
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	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
Kompetencji 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	NŻD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, PBL
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_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>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - przebieg, zakres działań, materiały edukacyjne, scenariusz wizyty, promowanie zdrowych nawyków żywieniowych oraz zdrowego stylu życia.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą układu pokarmowego</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącymi zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z po incydentach sercowo-naczyniowych</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą tarczycy.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - choroby wątroby</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą nerek</p> <p>Podsumowanie wypracowanych efektów.</p>	Ćwiczenia projektowe
----	--	----------------------

Wymagania wstępne

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