

**Program studiów
drugiego stopnia
dla kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka**

1.1 Dane ogólne

Profil studiów ogólnoakademicki
(ogólnoakademicki/praktyczny)

Forma/y studiów stacjonarne
(stacjonarna/niestacjonarna)

Tytuł zawodowy magister

Sylwetka absolwenta:

Absolwent studiów magisterskich na kierunku Żywnienie 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 oraz 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 Żywnienie 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.

Liczba: semestrów 4; 1669 godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) 45 godzin

Liczba punktów ECTS (łącznie) 120 ECTS

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	1	2	3	4
Deficyt punktów ECTS	5	4	4	

Sekwencje przedmiotów

Nazwa przedmiotu poprzedzającego	Nazwa przedmiotu realizowanego
1. Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu	1. Żywnienie kliniczne I Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietetyki

2. Żywnienie kliniczne I	sportowej 2. Patofizjologia Żywnienie kliniczne II
3. Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu	3. Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietetyki sportowej
4. Żywnienie człowieka w różnych etapach rozwoju	4. Dietoterapia w zaburzeniach cywilizacyjnych/ Dietoterapia nadwrażliwości pokarmowych/ Dietoterapia schorzeń układu nerwowego

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia: 67 ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 11 ECTS *)

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne: 39 ECTS

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom z dyscypliny technologia żywności i żywienia 90 ECTS / nauki o zdrowiu 19 ECTS

(związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów/ kształtującym umiejętności praktyczne)

Liczba godzin wychowania fizycznego: 0 **)

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 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 ECTS) - dział żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastro-entrologicznych 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 odżywiania 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 Pełnomocnika ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez kierownika praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

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

Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów realizowanych w ostatnim semestrze studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin magisterski, student wprowadza pracę magisterską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona student po uzgodnieniu z promotorem poprawia pracę i wprowadza ponownie do systemu APD.

Zatwierdzoną przez promotora pracę magisterską (wydrukowaną z systemu oraz jej elektroniczną wersję) student składa w dziekanacie w terminie określonym w Regulaminie studiów.

Złożona w dziekanacie praca magisterska jest sprawdzana w systemie antyplagiatowym. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczęta procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora. Praca uznana za niebudzącą wątpliwości zostaje dopuszczona do obrony.

Oceny pracy magisterskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent. W przypadku pracy dyplomowej magisterskiej co najmniej jedna osoba spośród oceniających pracę musi posiadać co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu magisterskiego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, uzyskanie pozytywnych ocen pracy magisterskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin magisterski odbywa się w terminie ustalonym, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przez dziekana 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.

Egzamin magisterski jest egzaminem ustnym. Student prezentuje przed komisją ogólne założenia i wnioski swojej pracy 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 Regulaminem studiów.

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

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

Zajęcia i grupy zajęć *)

Przedmioty obowiązkowe:

1	NŻD-SM(4)>FŻRM	Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu
2	NŻD-SM(4)>NDM	Nowoczesna diagnostyka medyczna
3	NŻD-SM(4)>OSODC	Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka
4	NŻD-SM(4)>ZCwRER	Żywność człowieka w różnych etapach rozwoju
5	NŻD-SM(4)>WOBŻ	Wartość odżywcza oraz bezpieczeństwo żywności
6	NŻD-SM(4)>MPBŻ	Metodologia i planowanie badań żywieniowych
7	NŻD-SM(4)>EPZ	Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna
8	NŻD-SM(4)>PŻD	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
9	NŻD-SM(4)>ZOŻSzPO	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych
10	NŻD-SM(4)>NiN	Nutrigenomika i nutrigenetyka
11	NŻD-SM(4)>MCETM	Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej
12	NŻD-SM(4)>PIAP	Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe
13	NŻD-SM(4)>SDI	Seminarium dyplomowe I
14	NŻD-SM(4)>P	Patofizjologia
15	NŻD-SM(4)>PPP	Produkcja potraw i posiłków
16	NŻD-SM(4)>PRI	Praktyka żywieniowo-dietetyczna I
17	NŻD-SM(4)>SDII	Seminarium dyplomowe II
18	NŻD-SM(4)>PMI	Pracownia magisterska I
19	NŻD-SM(4)>EŻ	Edukacja żywieniowa
20	NŻD-SM(4)>DChN	Dietoterapia w chorobach nowotworowych
21	NŻD-SM(4)>FWFEDS	Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietetyki sportowej
22	NŻD-SM(4)>KUŻD	Kulturowe uwarunkowania żywienia i dietetyki
23	NŻD-SM(4)>PPPIET	Produkcja potraw i posiłków dietetycznych
24	NŻD-SM(4)>DWFSC	Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka
25	NŻD-SM(4)>PRII	Praktyka żywieniowo-dietetyczna II
26	NŻD-SM(4)>SDIII	Seminarium dyplomowe III
27	NŻD-SM(4)>FWOI	Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej
28	NŻD-SM(4)>PMII	Pracownia magisterska II
29	NŻD-SM(4)>EZD	Etyka w zawodzie dietetyka
30	NŻD-SM(4)>MSŻ	Metody statystyczne w żywieniu
31	NŻD-SM(4)>BSPR	Bioaktywne składniki ziół i przypraw
32	NŻD-SM(4)>INN	Innowacje
33	NŻD-SM(4)>PEM	Praca i egzamin magisterski

Przedmioty do wyboru:

1	NŻD-SM(4)>ŻKI	Żywienie kliniczne I
2	NŻD-SM(4)>AŻKI	Clinical nutrition I
3	NŻD-SM(4)>DZME	Dietoterapia w zaburzeniach metabolicznych i endokrynnych
4	NŻD-SM(4)>ZSH	Dietoterapia w schorzeniach hormonalnych
5	NŻD-SM(4)>DANP	Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych
6	NŻD-SM(4)>DE	Diety eliminacyjne
7	NŻD-SM(4)>DSNL	Dietoterapia w schorzeniach neurologicznych
8	NŻD-SM(4)>DSND	Dietoterapia schorzeń neurodegeneracyjnych
9	NŻD-SM(4)>ILŻ	Interakcje leków z żywnością
10	NŻD-SM(4)>ŻDSCŻ	Zależność działania substancji czynnych i żywności
11	NŻD-SM(4)>WMTPŻ	Wybrane metody i techniki produkcji żywności
12	NŻD-SM(4)>KRPŻ	Kierunki rozwoju przetwórstwa żywnościowego
13	NŻD-SM(4)>TZO	Terapia zaburzeń odżywiania
14	NŻD-SM(4)>PD	Psychodietetyka
15	NŻD-SM(4)>ŻKII	Żywienie kliniczne II
17	NŻD-SM(4)>AŻKII	Clinical nutrition II
18	NŻD-SM(4)>DG	Dietoterapia w geriatrici
20	NŻD-SM(4)>ZŻWS	Znaczenie żywienia w wieku starszym
21	NŻD-SM(4)>NMAŻ	Nowoczesne metody analizy żywności
22	NŻD-SM(4)>TAŻ	Trendy w analityce żywności
23	NŻD-SM(4)>ŻF	Żywność fermentowana
24	NŻD-SM(4)>BMPŻ	Biotechnologiczne metody produkcji żywności
25		Język obcy
26		Przedmiot humanistyczny
27	NŻD-SM(4)>KMF	Kierowanie małą firmą
28	NŻD-SM(4)>M	Marketing
29	NŻD-SM(4)>ZP	Zarządzanie projektami
30	NŻD-SM(4)>UŻŻ	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe
31	NŻD-SM(4)(4)>PŻ	Polityka żywieniowa

1.2. Opis kierunkowych efektów uczenia się

Efekty uczenia się dla kierunku ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

Dyscyplina naukowa wiodąca do której odnoszą się efekty uczenia się*): technologia żywności i żywienia (80%)

Dyscypliny dodatkowe nauki o zdrowiu (20%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia oraz pełny zakres efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia**) dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol	Po zakończeniu studiów II stopnia na kierunku Żywienia człowieka i dietetyka absolwent:
WIEDZA absolwent zna i rozumie:	
NŹD_P7S_WG01	w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŹD_P7S_WG02	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne
NŹD_P7S_WG03	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
NŹD_P7S_WG04	w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywnością i dietetyką
NŹD_P7S_WG05	metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk oraz analizy danych, w tym narzędzia stosowane w żywieniu człowieka i dietetyce
NŹD_P7S_WG06	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	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych
NŹD_P7S_WG08	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŹD_P7S_WG09	skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków
NŹD_P7S_WK10	uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej
NŹD_P7S_WK11	zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości i metody pozyskiwania funduszy na działalność gospodarczą
NŹD_P7S_WK12	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne

UMIEJĘTNOŚCI

absolwent potrafi:

NŻD_P7S_UW01	stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_UW02	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
NŻD_P7S_UW03	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŻD_P7S_UW04	dobrać i wykorzystać techniki w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce
NŻD_P7S_UW05	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi
NŻD_P7S_UW06	dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka
NŻD_P7S_UW07	formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NŻD_P7S_UK08	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŻD_P7S_UK09	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NŻD_P7S_UO10	współdziałać i pracować w grupie; w tym również kierować zespołami ludzkimi; jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania
NŻD_P7S_UU11	samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

absolwent jest gotów do:

NŻDP7S_KK01	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŻDP7S_KK02	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻDP7S_KO03	prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŻDP7S_KO04	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka

NŻDP7S_KO05	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŻDP7S_KO06	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

Oznaczenia:

XY – nazwa kierunku,

P6S - studia pierwszego stopnia,

P7S - studia drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie,

WG – wiedza w kategorii zakres i głębia,

WK – wiedza w kategorii kontekst,

UW – umiejętność w kategorii wykorzystanie wiedzy,

UK – umiejętność w kategorii komunikacji,

UO – umiejętność w kategorii organizacji pracy,

UU – umiejętność w kategorii uczenia się,

KK – kompetencja społeczna w kategorii krytycznej oceny,

KO – kompetencja społeczna w kategorii odpowiedzialności,

KR – kompetencja społeczna w kategorii roli zawodowej.

*) – w przypadku kierunków przyporządkowanych do więcej niż jednej dyscypliny należy podać procentowy udział poszczególnych dyscyplin i wskazać dyscyplinę wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się

***) – dotyczy kierunków studiów, po których ukończeniu absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera lub magistra inż.

Nazwa przedmiotu	Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka/ Obserwacja na zajęciach, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Zaliczenie pisemne z wykładów/ NŻD_P7S_WG01 Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Obserwacja na zajęciach, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Zaliczenie pisemne z wykładów/ NŻD_P7S_WG08 W zakresie umiejętności: Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z	

zachowaniem prawa autorskiego / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji

/ NŹD_P7S_UW02

Student potrafi Komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji / NŹD_P7S_UW08

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KO05

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KO02

Kryteria oceniania

Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie zaliczenia pisemnego, zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego.

Treści programowe - wykłady

1. Mechanizm żucia i połykania. Ślina- objętość i jej skład.
2. Metabolizm węglowodanów.
3. Regulacja metabolizmu komórek wysp trzustkowych. Mechanizmy regulacji glikemii.
4. Rola insuliny i glukagonu w regulacji metabolizmu energetycznego. Rola wątroby w gospodarce węglowodanowej. Wpływ insuliny i glukagonu na przemiany metaboliczne
5. Metabolizm lipidów.
6. Hormony tkanki tłuszczowej.
7. Metabolizm białek.
8. Gospodarkawodno-elektrolitowa
9. Gospodarka wapniowo-fosforanowa
10. Specjalizacja metaboliczna i metabolizm energetyczny wybranych tkanek: wątroba, tkanka tłuszczowa, mięsień szkieletowy, erytrocyty, mózg.
11. Nowotwory przewodu pokarmowego.
12. Zaburzenia wchłaniania składników pokarmowych
13. Tempo przemian metabolicznych
14. Zespół jelita przesiąkliwego.
15. Zaliczenie wykładów.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Neurohormonalna regulacja przyjmowania pokarmu.
2. Wpływ niedożywienia na przebieg procesów metabolicznych.
3. Znaczenie układu pokarmowego w immunologii.
4. Znaczenia żywienia w immunologii.
5. Mikrobiota jelitowa i jej wpływ na organizm.
6. Czynniki żywieniowe wpływające na skład mikroflory jelitowej.
7. Wchłanianie wody i elektrolitów, wapnia, witamin.
8. Wchłanianie żelaza. Kontrola absorpcji żelaza z pożywienia. Poziom żelaza a ferroportyna. Udział hepcydyny w regulacji poziomu żelaza
9. Wpływ leków na metabolizm
10. Wpływ suplementów diety na metabolizm.
11. Działanie zasado- i kwasotwórcze pożywienia.
12. Konsekwencje metaboliczne zabiegów bariatrycznych
13. Wpływ stosowania diet alternatywnych na metabolizm.
14. Wpływ procesu starzenia się na przemiany metaboliczne.
15. Zaliczenie ćwiczeń.

--

Nazwa przedmiotu	Nowoczesna diagnostyka medyczna
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie patomechanizm i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób, monitorowaniu terapii, wykrywaniu niedoborów składników odżywczych / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin/ NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04 Student zna i rozumie wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin / NŹD_P7S_WG08 Student zna i rozumie znaczenie interferencji w interpretacji wyników laboratoryjnych / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin / NŹD_P7S_WK12 W zakresie umiejętności: Student potrafi ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych / Obserwacja pracy na seminariach, Ocena wykonania zadań dotyczących rozwiązywania problemów diagnostycznych, Ocena raportów z seminariów / NŹD_P7S_UW01 Student potrafi uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych / Obserwacja pracy na seminariach, Ocena wykonania zadań dotyczących rozwiązywania problemów diagnostycznych, Ocena raportów z seminariów / NŹD_P7S_UW03 Student potrafi właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce / Obserwacja pracy na seminariach, Ocena wykonania zadań dotyczących rozwiązywania problemów diagnostycznych, Ocena raportów z seminariów / NŹD_P7S_UW08 W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietytyki i dietoterapii / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na seminariach / NŹDP7S_KK01, NŹDP7S_KK02 Student jest gotów do Przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych/ Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na seminariach / NŹDP7S_KO06	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 100 %
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
1. Rodzaje materiału do badań biochemicznych i sposoby jego pobierania i antykoagulanty. 2. Metody pomiaru stężenia białek. Interpretacja wyników pomiarów stężenia białka we krwi i moczu w	

zależności od stanu fizjologicznego/patologicznego/stosowanej diety.

3. Wpływ składników diety na wybrane parametry biochemiczne.
4. Markery zaburzeń przemian lipidów i węglowodanów a skuteczność diety – studium przypadków
5. Markery zaburzeń hormonalnych w a skuteczność diety – studium przypadków
6. Markery biochemiczne w zaburzeniach metabolicznych – studium przypadków
7. Niedobory w niedożywieniu – studium przypadków
8. Niedobory w zespole złego wchłaniania – studium przypadków.

Nazwa przedmiotu	Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka/ Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji/ NŹD_P7S_WG02 Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywieniem i dietetyką/ Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji/ NŹD_P7S_WG04 W zakresie umiejętności: Student potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski/ Udział i zaangażowanie w dyskusji / NŹD_P7S_UW03 Student potrafi 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 żywieniowozależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko/ Udział i zaangażowanie w dyskusji / NŹD_P7S_UK08 Student potrafi dobrać i wykorzystać techniki w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce / Udział i zaangażowanie w dyskusji / NŹD_P7S_UW04 W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / Obserwacja w trakcie ćwiczeń / NŹDP7S_KK01 Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów Obserwacja w trakcie ćwiczeń / NŹDP7S_KK02	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 100 %
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia
Ćwiczenie 1: Metody oceny stanu odżywienia – pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne. Przygotowanie do badań.
Ćwiczenie 2: Pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy.
Ćwiczenie 3: Pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu zaburzeń gospodarki lipidowej.
Ćwiczenie 4: Pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu zaburzeń gospodarki hormonalnej organizmu.
Ćwiczenie 5: Pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu chorób wybranych narządów wewnętrznych.

Nazwa przedmiotu	Żywnienie człowieka w różnych etapach rozwoju
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka / Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń / NŹD_P7S_WG01</p> <p>Student zna i rozumie rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania./ Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń/ NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG09</p> <p>Student zna i rozumie Student zna normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności /oceny poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń/ NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze/ obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW01</p> <p>Student wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne. / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW07</p> <p>Student potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW05</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. /</p>	

<p>obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/ NŻDP7S_KK01</p> <p>Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŻDP7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	średnia ważona oceny z ćwiczeń (60%) i oceny z egzaminu (40%)
Treści programowe - wykłady	
<p>Wykład 1. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka a żywienie dietetyczne</p> <p>Wykład 2. Zasady żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym.</p> <p>Wykład 3. Zasady żywienia kobiet w okresie ciąży.</p> <p>Wykład 4. Zasady żywienia kobiet w okresie karmienia.</p> <p>Wykład 5. Zasady żywienia niemowląt</p> <p>Wykład 6. Zasady żywienia małych dzieci</p> <p>Wykład 7. Zasady żywienia młodzieży</p> <p>Wykład 8. Zasady żywienia osób dorosłych</p> <p>Wykład 9. Zasady żywienia osób starszych</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
Ćwiczenie 1.	Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka a żywienie dietetyczne
Ćwiczenie 2.	Żywnienie kobiet w ciąży i karmiących.
Ćwiczenie 3.	Żywnienie niemowląt i małych dzieci.
Ćwiczenie 4.	Żywnienie młodzieży.
Ćwiczenie 5.	Żywnienie osób dorosłych i starszych.

Nazwa przedmiotu	Wartość odżywcza oraz bezpieczeństwo żywności
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie:</p> <p>zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / Kolokwium / NŻD_P7S_WG07</p> <p>Student zna i rozumie:</p> <p>aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Kolokwium / NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Obserwacja pracy na zajęciach / NŻD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka / Obserwacja pracy na zajęciach / NŻD_P7S_UW06</p>	

W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy / Obserwacja pracy w grupie / NŻDP7S_KO03	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu 100 %
Treści programowe - wykłady	
Wykład 1	Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia
Wykład 2	Zakazy i tabu żywieniowe jako zjawisko globalne
Wykład 3	Rola kultury i religii w kształtowaniu postaw żywieniowych
Wykład 4	Obyczajowość a zachowania żywieniowe w wybranych kuchniach narodowych i regionalnych
Wykład 5	Postawy żywieniowe i piramidy dietetyczne jako efekt indywidualnych wyborów oraz regionu geograficznego
Wykład 6	Wegetarianizm i mody żywieniowe jako zjawisko kulturowe – dawniej i współcześnie
Wykład 7	Otyłość i nadwaga jako zjawiska cywilizacyjne - ich postrzeganie dawniej i współcześnie
Wykład 8	Kulturowe postrzeganie diety oraz form aktywności ruchowej
Wykład 9	Żywieniowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej
Wykład 10	Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna.
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	METODOLOGIA I PLANOWANIE BADAŃ ŻYWIENIOWYCH
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna 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. / Kolokwia sprawdzające na ćwiczeniach, Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_WG01</p> <p>Student zna elementy kwestionariuszy stosowanych w badaniach żywieniowych i zna zasady ich konstruowania. Student zna metody statystyczne pozwalające na planowanie i optymalizację różnych typów badań żywieniowych, a także zasady opracowania i interpretowania uzyskanych wyników oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie. Student zna zasady prowadzenia pomiarów w badaniach żywieniowych / Kolokwia sprawdzające na ćwiczeniach, Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_WG05, NŻD_P7S_WG07</p> <p>Student zna zasady poszukiwania i zbierania informacji w różnych bazach danych/ Kolokwia sprawdzające na ćwiczeniach, Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_WG10</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student umie 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</p>	

zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych. Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji/ Obserwacja pracy na ćwiczeniach, wykonywanie zadań, prowadzenie dokumentacji z ćwiczeń (notatnik, sprawozdania), aktywność w dyskusji / NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW03

Student 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. / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, wykonywanie zadań, prowadzenie dokumentacji z ćwiczeń (notatnik, sprawozdania), aktywność w dyskusji / NŹD_P7S_UW02

Student wykazuje umiejętność planowania i prowadzenia badań żywieniowych i prac eksperymentalnych indywidualnie lub w zespole. Organizuje podział pracy w zespole., Student potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem badań naukowych. Samodzielnie wykonuje proste zadania badawcze z zakresu badań żywieniowych i prac eksperymentalnych./ Obserwacja pracy na ćwiczeniach, wykonywanie zadań, prowadzenie dokumentacji z ćwiczeń (notatnik, sprawozdania), aktywność w dyskusji / NŹD_P7S_UW10

Student potrafi 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 /Obserwacja pracy na ćwiczeniach, wykonywanie zadań, prowadzenie dokumentacji z ćwiczeń (notatnik, sprawozdania), aktywność w dyskusji / NŹD_P7S_UW08

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest zdolny do krytycznej oceny danych oraz ich źródeł świadomy rozwoju badań naukowych i konieczności stałego uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; swoją postawą inspiruje innych do uczenia się. Jest gotów do zasięgania opinii ekspertów trudnych sytuacjach zawodowych./ Obserwacja zachowania podczas pracy na ćwiczeniach, Sposób współpracy w zadaniach zespołowych, stosunek do kolegów i wykonywanych zadań / NŹDP7S_KK01

Student umie przekazywać i upowszechniać wyniki badań żywieniowych, zrozumiale formułować wnioski z badań/ Obserwacja zachowania podczas pracy na ćwiczeniach/ NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KK05

Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za rzetelność i dokładność badań. / Obserwacja zachowania podczas pracy na ćwiczeniach, Sposób współpracy w zadaniach zespołowych, stosunek do kolegów i wykonywanych zadań / NŹDP7S_KK06

Kryteria oceniania	ocena z pisemnego zaliczenia 50 % ocena zadań wykonywanych w trakcie ćwiczeń na podstawie sprawozdań (20%) kolokwium zaliczeniowych (20%) oraz aktywności i zaangażowania (10%)
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych. Rys historyczny badań w dziedzinie żywienia człowieka.
2. Główne rodzaje i typy badań naukowych. Klasyfikacja badań naukowych.
3. Cele badań naukowych, hipotezy badawcze.
4. Planowanie badań naukowych. Etapy badania naukowego.
5. Dobór próby do badań - podstawowe pojęcia i zasady. Kryteria selekcji obiektów badawczych. Randomizacja.
6. Analiza przyczynowości w badaniach żywieniowych i medycznych. Zmienne zakłócające w określaniu związku przyczynowo-skutkowego. Metody kontroli wpływu czynników zakłócających.
7. Zasady zbierania i porządkowania wiedzy faktualnej. Literaturowe bazy danych i inne źródła faktów.
8. Podstawy metrologii. Pomiary w badaniach naukowych. Skale pomiarowe dokładność i precyzja pomiarów.
9. Przygotowanie materiałów niezbędnych do prowadzenia badań ankietowych. Zasady konstruowania ankiet i kwestionariuszy.
10. Dokumentacja w badaniach naukowych. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań obserwacyjnych i eksperymentów naukowych.
11. Metody analizy statystycznej wyników badań żywieniowych. Podstawowe pojęcia statystyczne, statystyki opisowe, elementy teorii prawdopodobieństwa, rozkłady zmiennych, przedziały ufności.
12. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych – porównania prób badanych testy

<p>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>
Treści programowe - ćwiczenia
<p>ĆW 1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie materiałów do wykonania ćwiczeń.</p> <p>Metody badania budżetów gospodarstw domowych.</p> <p>Trendy spożycia żywności w Polsce na podstawie faktycznych danych statystycznych. (2h)</p> <p>ĆW 2. Zapoznanie z techniką i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego metodą wywiadu 24-godzinnego. Przedstawienie techniki prowadzenia badania o spożyciu metodę bieżącego notowania.(2h)</p> <p>ĆW 3. Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności i kalibrowany kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności (FFQ). Tworzenie kwestionariusza i zasady walidacji kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. (2h)</p> <p>ĆW 4. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności (2h)</p> <p>ĆW 5. Analiza literatury naukowej. Zasady pisania prac naukowych. Planowanie eksperymentu naukowego. Projektowanie dokumentacji naukowej. (2h)</p> <p>ĆW6. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie przykładowych wyników eksperymentu naukowego (2h)</p> <p>ĆW 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>ĆW 8. Zaliczenie ćwiczeń. (1h)</p>

Nazwa przedmiotu	Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie Student zna Cele Operacyjne Narodowego Programu Zdrowia, Student klasyfikuje typy działań profilaktycznych / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG08</p> <p>Student rozumie znaczenie działań profilaktycznych w dziedzinie zdrowia i ich konsekwencje stosowania w życiu jednostki ludzkiej / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG09</p> <p>Student zna podłoże epidemiologii chorób żywieniowozależnych i potrafi wymienić działania profilaktyczne w wybranych chorobach / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WK12</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi określić i zinterpretować związek między zdrowiem populacji ludzkiej a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny epidemiologicznej/ Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi opisać epidemiologię i podłoże wybranych chorób żywieniowozależnych i ustalić profilaktyczne</p>	

postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zgodnie z fazami oddziaływań profilaktycznych / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UK07

W zakresie kompetencji społecznych:

Student ma świadomość ważności i potrafi upowszechniać wiedzę na temat epidemiologii i profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej / Ocena uczestnictwa w wykładach i konsultacjach Zaliczenie pisemne. / NŹDP7S_KO02

Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować rolę oddziaływań profilaktycznych na różnych etapach ludzkiego życia /Ocena uczestnictwa w wykładach i konsultacjach Zaliczenie pisemne/ NŹDP7S_KO04

Student potrafi zidentyfikować wpływ działań profilaktycznych na zahamowanie i redukcję zachorowań na choroby żywienowo zależne /Ocena uczestnictwa w wykładach i konsultacjach Zaliczenie pisemne/ NŹDP7S_KO05

Student posiada kompetencje do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania profilaktycznego w różnych etapach ludzkiego życia oraz epidemiologii wybranych jednostek chorobowych /Ocena uczestnictwa w wykładach i konsultacjach Zaliczenie pisemne/ NŹDP7S_KR06

Kryteria oceniania	Ocena z pisemnego zaliczenia wykładu 50 % i ocena zadań wykonywanych na ćwiczeniach 50%: ocena przygotowania i przedstawienia projektu (30%), ocena znajomości literatury przedmiotu (10%) oraz aktywności i zaangażowania (10%)
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zdrowie i jego uwarunkowania (1 godz.)
2. Istotne epidemiologiczne problemy zdrowotne na tle niedoborów żywieniowych i podstawy ich profilaktyki (2 godz.)
3. Profilaktyka (definicja, podział i zadania) w aspekcie żywienia i zdrowia (2 godz.)
4. Zalecane badania profilaktyczne w różnych grupach ludności (2 godz.)
5. Epidemiologia żywieniowa i mierniki zdrowia stosowane w epidemiologii żywieniowej (2 godz.)
6. Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie (2 godz.)
7. Rola żywienia i żywności w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych (2 godz.)
8. Wzbogacanie żywności i suplementacja jako instrument profilaktyki żywieniowej (2 godz.)

Nazwa przedmiotu	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
------------------	--------------------------------------

Semestr	pierwszy
---------	----------

Liczba punktów ECTS	3
---------------------	---

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu/ NŹD_P7S_WG02

Student zna zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z

wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD_P7S_WG07

Student zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD_P7S_WK10

W zakresie umiejętności:

Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW05

Student potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać/ obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UK08

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹDP7S_KO05

Student 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/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach/ NŹDP7S_KO06

Kryteria oceniania	zaliczenie ćwiczeń zgodnie z określone punktacją
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

9. PORADA DIETETYCZNA – przebieg, zakres działań, materiały edukacyjne, scenariusz wizyty, promowanie zdrowych nawyków żywieniowych oraz zdrowego stylu życia.
10. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – zespół metaboliczny.
11. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – zaburzenia gospodarki węglowodanowej.
12. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – zaburzenia gospodarki lipidowej.
13. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – choroby tarczycy.
14. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – choroby nerek.
15. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – kobieta ciężarna na diecie wegańskiej.
16. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – alergie pokarmowe na przykładzie celiakii.
17. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – zaburzenia odżywiania przebiegające z niedożywieniem.
18. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – dziecko w wieku szkolnym z zaburzeniami odżywiania (niejadek).
19. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – prowadzenie pacjenta po hospitalizacji w wybranych jednostkach chorobowych.
20. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA – podsumowanie wypracowanych efektów.

Nazwa przedmiotu	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i zakładach opiekuńczych
------------------	---

Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie powody oraz konieczność uwzględniania specyficznych wymagań żywieniowych osób korzystających z usług gastronomicznych oferowanych przez zakłady gastronomiczne typu zamkniętego / Odpowiedź ustna, kartkówki / NŹD_P7S_WG06</p> <p>Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw/ Odpowiedź ustna, kartkówki / NŹD_P7S_WG06, NŹD_P7S_WG09</p> <p>różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w Odpowiedź ustna, kartkówki / NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego typu zamkniętego / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW06</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług / Obserwacja pracy w indywidualnej, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 100%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Zakłady żywieniowe typu zamkniętego – charakterystyka i zakres świadczonych usług.</p> <p>Ćwiczenie 2. Planowanie jadłospisów - optymalizacja kosztów żywienia.</p> <p>Ćwiczenie 3. Normy, zalecenia oraz akty prawne wykorzystywane w trakcie planowania żywienia w wybranych zakładach gastronomicznych (szpitale, sanatoria, uzdrowiska, szkoły).</p> <p>Ćwiczenie 4. Planowanie i optymalizacja procesu produkcyjnego w zależności od zaprojektowanego jadłospisu.</p> <p>Ćwiczenie 5. Systemy dystrybucji potraw wykorzystywane w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego.</p>	

Nazwa przedmiotu	Nutrigenomika i nutrigenetyka
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student posiada wiedzę na temat zasad funkcjonowania wybranych układów w organizmie człowieka. / Ocena</p>	

wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_WG01	
Student zna zależności i powiązania występujące między sposobem żywienia człowieka i uwarunkowaniami genetycznymi. Rozumie istotę diety spersonalizowanej i powiązanie czynników środowiskowych i czynników wewnętrznych (genów)/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin /NŹD_P7S_WG08	
Student zna zależność pomiędzy dietą a genomem, wpływ środowiska na rozwój chorób wielogenowych./ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_WG01	
W zakresie umiejętności:	
Student potrafi omówić geny mające wrażliwość na bioaktywne składniki żywności/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW05	
Student potrafi powiązać geny uczestniczące w powstawaniu otyłości, omówić molekularne postawy regulacji apetytu, mechanizmy molekularne wpływające na regulację metabolizmu energetycznego oraz uwarunkowania genetyczne w cukrzycy./ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW05	
W zakresie kompetencji społecznych:	
Student jest gotów do dokonania krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu nutrigenomiki gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów trudnych sytuacjach zawodowych/Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹDP7S_KK01	
Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹDP7S_KK01	
Kryteria oceniania	Ocena z egzaminu 100%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia nutrigenomiki. 2. Choroby jednogenowe 3. Dieta a genom, wpływ środowiska na rozwój chorób wielogenowych. 4. Mechanizmy molekularne wpływające na regulację gospodarki lipidowej i węglowodanowej. 5. Nutrigenomika a wspomaganie terapii chorób. Geny uczestniczące w powstawaniu otyłości. Molekularne podstawy regulacji apetytu. 6. Dieta i geny w otyłości. 7. Mechanizmy molekularne wpływające na regulację metabolizmu energetycznego. 8. Mechanizmy uwarunkowań genetycznych w cukrzycy. 9. Nutrigenomika w różnych stanach fizjologicznych. Polimorfizm MTHFR. 10. Indywidualnych różnic w odpowiedzi na składniki zawarte w produktach spożywczych. 11. Nutrigenetyka – idea oraz pojęcia 12. Zastosowanie nutrigenetyki na przykładzie interakcji „geny-dieta” w chorobie Crohn’a 13. Epigenetyka – idea oraz pojęcia 14. Składniki żywności tradycyjnej oraz funkcjonalnej wpływające na mechanizmy epigenetyczne 15. Testowanie nutrigenetyczne 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikroflory różnych okolic ciała/ egzamin, referat/ NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04

Student zna i rozumie rolę bakterii w kontekście odżywiania i wpływu na zdrowie człowieka (wpływ na masę ciała i apetyt, a także układ odpornościowy i nerwowy)/ egzamin, referat/ NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04

Student zna i rozumie najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne/ egzamin, referat/ NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04

W zakresie umiejętności:

Student potrafi wykorzystać wiedzę o złożoności mikrobiomu różnych okolic ciała człowieka do poprawy zdrowia pacjentów/ projekt/ NŹD_P7S_UW01;

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii/ obserwacja pracy w grupie/ NŹDP7S_KK01, NŹDP7S_KO05

Kryteria oceniania	ocena z wykładu 100 %
--------------------	-----------------------

Treści programowe - wykłady

- 1 Bakterie z różnych okolic ciała człowieka
- 2 Rozwój/ewolucja mikrobiomu podczas życia człowieka, społeczności bakteryjne
- 3 - 4 Biofilmy bakteryjne, komunikacja bakterii
- 5 Bakterie a układ odpornościowy, niedostatek bakterii a choroby
- 6 Bakterie w kontekście odżywiania (wpływ na masę ciała i apetyt, obecność w dodatkach do żywności)
- 7 Wpływ sposobu odżywiania i higieny na mikrobiom
- 8 Mikrobiom a stres
- 9 Prebiotyki
- 10 Probiotyki w medycynie tradycyjnej
- 11 Terapie mikrobiologiczne (autoszczepionki, Symbioflor, Mutaflor i inne)
- 12 Diagnostyka i terapia mikrobiomu
- 13 Zastosowanie bakterii (zewnętrzne, doustne i wewnętrzne)
- 14-15 Terapia fagowa

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Podstawy immunologii i alergenów pokarmowe
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	4

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

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/ kolokwia / NŹD_P7S_WG06

Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / kolokwia /NŹD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego/ Kolokwium / NŹD_P7S_UW02

Student potrafi zaplanować schemat , przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi nietolerancjami pokarmowymi / Kolokwium / NŹ_P7SUW05

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów/Zaliczenie/ NŹDP7S_KK02

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / Zaliczenie / NŹDP7S_KK01

Kryteria oceniania

Średnia ocen z kolokwiów

Treści programowe - wykłady

1. i 2. Wprowadzenie do układu odpornościowego (układ limfatyczny, komórki biorące udział w odpowiedzi immunologicznej, antygeny, szczepienia, odpowiedź wrodzona i nabyta, pojęcia stosowane w immunologii, rola układu odpornościowego)
3. Nieprawidłowe reakcje na pokarm, skala zjawiska
4. Problem alergii, choroby powiązane z alergią
5. Typy odpowiedzi układu immunologicznego na obecność antygeny
6. Czynniki wystąpienia alergii, właściwości alergenów pokarmowych, reakcje krzyżowe
7. Metody stosowane w diagnozowaniu alergii
8. Alergeny owoców i warzyw
9. Alergeny zbóż i orzechów
10. Alergeny przypraw
11. Alergeny pochodzenia zwierzęcego I
12. Alergeny pochodzenia zwierzęcego II
13. Koncepcja hypoalergenności i procesy stosowane w przetwórstwie żywności mające wpływ na alergenność produktów spożywczych
14. Diety stosowane w diagnostyce i leczeniu nieprawidłowych reakcji na pokarm, związki pochodzące z żywności wywierające pozytywny wpływ na układ immunologiczny człowieka
15. Zarządzanie alergenami w zakładzie

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe I
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki/ udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WK12</p> <p>Student zna i rozumie zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WK12</p> <p>Student zna i rozumie różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WG05</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03</p> <p>Student potrafi potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; inspiruje proces uczenia się innych osób. potrzebę ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UU11</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, świadomej etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywania zawodu/ obserwacja w trakcie seminarium/ NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02,</p> <p>Student jest gotów do kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka/ obserwacja w trakcie seminarium/ NŹD_P7S_KO05, NŹD_P7S_KO06</p> <p>Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania / obserwacja w trakcie seminarium/ NŹDP7S_KO04, NŹDP7S_KR06</p>	
Kryteria oceniania	Wiedza teoretyczna -25%, Umiejętność recenzowania artykułów -25%, Umiejętność zaprojektowania pracy -25%, Umiejętność przedstawienia wyników pracy magisterskiej- 25%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopiSM(4) do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki – repetytorium 2. Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku polskim: struktura i treści cz. 1 3. Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku obcym: struktura i treści cz. 2 	

4. Analiza wybranych artykułów epidemiologicznych języku polskim struktura i treści cz. 1
5. Analiza wybranych artykułów epidemiologicznych języku obcym struktura i treści cz. 2
6. Analiza wybranych artykułów doświadczalnych języku polskim: struktura i treści cz. 1
7. Analiza wybranych artykułów doświadczalnych języku obcym: struktura i treści cz. 2
8. Zastosowanie podręcznika, monografii i skryptu - wersja drukowana i elektroniczna (ebook), bazy danych monografii, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej.
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.
10. Zastosowanie źródeł internetowych wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej
11. Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich cz. 1
12. Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich cz. 2
13. Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich cz. 3
14. Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich cz. 4
15. Posumowanie i zaliczenie seminarium

Nazwa przedmiotu	Żywność kliniczna I
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin / NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG08</p> <p>Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin / NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG08</p> <p>Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin / NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja pracy podczas zajęć/ NŻD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja pracy podczas zajęć/ NŻD_P7S_UK08</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/</p>	

Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji / NŻDP7S_KO05

Student jest gotów do Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji / NŻDP7S_KK02

Kryteria oceniania	Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie zaliczenia pisemnego oraz średniej ocen ze sprawozdań , egzamin pisemny
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych.
2. Etiologia chorób układu krążenia - miażdżyca, hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze.
3. Zawał mięśnia sercowego.
4. Cukrzyca typu 1 i 2.
5. Zespół metaboliczny.
6. Choroba refluksowa przełyku, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy
7. Dna moczanowa.
8. Osteoporoza.
9. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości.
10. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe.
11. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
12. Choroby wątroby i dróg żółciowych.
13. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki.
14. Choroby neurodegeneracyjne (choroba Alzheimera, choroba Parkinsona, depresje) – występowanie, objawy, zasady postępowania farmakologicznego i dietetycznego
15. Epilepsja.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ocena stanu odżywienia dzieci i osób dorosłych za pomocą kwestionariuszy. Interpretacja badań antropometrycznych i biochemicznych. Wywiad żywieniowy. Siatki centylowe.
2. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów w chorobach układu krwionośnego: miażdżyca, hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze.
3. Zalecenia żywienie i układanie jadłospisu w cukrzycy typu 1.
4. Zalecenia żywienie i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 2 i z zespołem metabolicznym.
5. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu i profilaktyka refluksu żołądkowo- przełykowego oraz wrzodów żołądka.
6. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w dnie moczanowej.
7. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu dla chorych z osteoporozą. Profilaktyka osteoporozy.
8. Zalecenia żywieniowe i profilaktyka niedokrwistości.
9. Zasady żywienia w niedożywieniu.
10. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
11. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach wątroby i dróg żółciowych.
12. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach trzustki.
13. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobie Alzheimera i Parkinsona.
14. Zasady układania diety ketogennej.
15. Zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Patofizjologia
------------------	----------------

Semestr	drugi
---------	-------

Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka. / Obserwacja na wykładach, Zaliczenie pisemne z wykładów / NŻD_P7S_WG01</p> <p>Student zna i rozumie Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Obserwacja na wykładach, Zaliczenie pisemne z wykładów / NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Udział w dyskusji podczas wykładów/ NŻD_P7S_UW02</p> <p>Absolwent potrafi Komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko / Udział w dyskusji podczas wykładów / NŻD_P7S_UK08</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/ Obserwacja pracy, udział w dyskusji / NŻDP7S_KO05</p> <p>Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów/ Obserwacja pracy, udział w dyskusji / NŻDP7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc. 2. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY, insulino oporność. 3. Patomechanizmy zaburzeń rytmu serca. Miażdżyca. Nadciśnienie tętnicze. 4. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Ostra i przewlekła niewydolność oddechowa. Astma oskrzelowa. Przewlekła obturacyjna choroba płuc. 5. Patofizjologia chorób układu pokarmowego. Choroby czynnościowe i organiczne układu pokarmowego. Choroby przełyku (achalazja, choroba reflowowa przełyku), żołądka i dwunastnicy (gastropareza, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy), jelita cienkiego i grubego. 6. Patofizjologia chorób wątroby: niewydolność wątroby, wirusowe zapalenia wątroby, marskość wątroby. Kamica żółciowa. 7. Przewlekłe i ostre zapalenie trzustki. 8. Patofizjologia chorób nerek. Białkomocz. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Kamica nerkowa. 9. Patofizjologia chorób układu nerwowego: choroba Alzheimera i Parkinsona, stwardnienie rozsiane. Padaczka 10. Zaliczenie wykładów 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Produkcja potraw i posiłków
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie zasady oceny jakości i przydatności surowców w technologii gastronomii w aspekcie; zasady tworzenia receptur potraw i korzystania z nich/ Zaliczenia pisemne i ustne w trakcie ćwiczeń / NŻD_P7S_WG09</p> <p>Student zna i rozumie w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów / Zaliczenia pisemne i ustne w trakcie ćwiczeń / NŻD_P7S_WG03</p> <p>Student zna i procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej, podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw / Zaliczenia pisemne i ustne w trakcie ćwiczeń / NŻD_P7S_WG09, NŻD_P7S_WK11</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym / Ocena prawidłowości wykonania zadań praktycznych. Ocena stanowiska pracy i wykonywanych czynności w trakcie ćwiczeń. Ocena sprawozdań z ćwiczeń/ NŻD_P7S_UW06</p> <p>Student potrafi dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie / Ocena prawidłowości wykonania zadań praktycznych. Ocena stanowiska pracy i wykonywanych czynności w trakcie ćwiczeń. Ocena sprawozdań z ćwiczeń / NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UO10</p> <p>Student potrafi określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP; właściwie przygotować / Ocena prawidłowości wykonania zadań praktycznych. Ocena stanowiska pracy i wykonywanych czynności w trakcie ćwiczeń. Ocena sprawozdań z ćwiczeń / NŻD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw w celu zapewnienia ich wysokiej jakości, zachowania higieny i zasad GMP / Ocena przygotowania do zajęć. Ocena wykonania zadań praktycznych na ćwiczeniach, ocena stanowiska pracy, Ocena zaangażowania w pracę indywidualną i zespołową. Ocena formy sprawozdań/ NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03</p> <p>Student jest gotów do postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, przyjęcia odpowiedzialności za powierzone mu zadania, / Ocena przygotowania do zajęć. Ocena wykonania zadań praktycznych na ćwiczeniach, ocena stanowiska pracy, Ocena zaangażowania w pracę indywidualną i zespołową. Ocena formy sprawozdań / NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KO03</p> <p>Student jest gotów do doksztalcenia się i samodoskonalenia w zakresie zastosowania nowoczesnych technologii w produkcji potraw, myślenia i działania przy produkcji potraw w sposób przedsiębiorczy / Ocena przygotowania do zajęć. Ocena wykonania zadań praktycznych na ćwiczeniach, ocena stanowiska pracy, Ocena zaangażowania w pracę indywidualną i zespołową, Ocena formy sprawozdań / NŻD_P7S_KO06</p>	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 100 %
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

1. Produkcja zup i sosów - 4 h
2. Produkcja potraw z warzyw i owoców i grzybów - 4h
3. Produkcja potraw mącznych - 4 h
4. Produkcja potraw z mięsa drobiu i drobnych zwierząt - 4 h
5. Produkcja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - 4 h
6. Produkcja potraw z zastosowaniem nabiału - 4 h
7. Produkcja potraw z ryb i owoców morza - 4h
8. Produkcja ciast i deserów- 4h
9. Zastosowanie koncentratów i żywności wygodnej w produkcja potraw - 4h
10. Rola przypraw w produkcja potraw - 4h

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu czynniki żywieniowe i pozażywniowe determinujące jakość życia seksualnego człowieka / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Projekt/ NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08

Student zna i rozumie rodzaje oraz etiologie najczęściej diagnozowanych dysfunkcji seksualnych / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Projekt / NŹD_P7S_WG01

Student zna i rozumie narzędzia wykorzystywane w diagnozowaniu i ocenie stanu życia seksualnego/ Odpowiedź ustna, Kartkówki, Projekt / NŹD_P7S_WG04

Student zna i rozumie możliwość wykorzystania wybranych związków obecnych w produktach spożywczych w procesie wspierania jakości życia seksualnego/ Odpowiedź ustna, Kartkówki, Projekt/ NŹD_P7S_WG09

W zakresie umiejętności:

Student potrafi wykorzystać wybrane i dostępne narzędzia w procesie diagnozowania i ogólnej oceny stanu życia seksualnego / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie, Projekt/ NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW04

Student potrafi zaprojektować i wdrożyć spersonalizowany plan żywieniowy dedykowany pacjentom ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie, Projekt / NŹD_P7S_UW05

Student potrafi dobrać odpowiednie produkty spożywcze oraz zaproponować technikę i wykonać produkt spożywczy o określonych walorach prozdrowotnych/ Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie, Projekt / NŹD_P7S_UW06

Student potrafi współdziałać i pracować w grupie w celu osiągnięcia zamierzonego rezultatu / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie, Projekt / NŹD_P7S_UO10

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie / NŹD_P7S_KK02

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do podjęcia współpracy z pacjentami zgłaszającymi się z problemami dotyczącymi intymnej sfery życia / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie / NŹD_P7S_KO05

Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładów 50%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Burzliwy związek, czyli relacja pomiędzy zdrowiem seksualnym a żywieniem. Zaburzenia funkcji seksualnych – definicja, klasyfikacja, występowanie. Główne czynniki ryzyka zaburzeń funkcji seksualnych.</p> <p>Ćwiczenie 2. Narzędzia pomocne w diagnozie stanu życia seksualnego (kwestionariusz Female Sexual Function Index (FSFI) dla kobiet oraz International Index of Erectile Function (IIEF) dla mężczyzn). Stworzenie i przeprowadzenie ankiety.</p> <p>Ćwiczenie 3. Zaburzenia seksualne a choroby układu krążenia. Rola diety w prewencji zaburzeń funkcji seksualnych. Rola diety we wspomaganiu leczenia zaburzeń funkcji seksualnych. Zaburzenia erekcji u mężczyzn a dieta. Obniżone libido u kobiet a dieta. Żywieniowe afrodyzjaki. Dieta idealna. Pacjent z zaburzeniami erekcji w gabinecie dietetyka. Pacjentka z zaburzeniami libido w gabinecie dietetyka.</p> <p>Ćwiczenie 4. Analiza wyników przeprowadzonej ankiety diagnostycznej.</p> <p>Ćwiczenie 5. Projektowanie modelowego jadłospisu oraz opracowanie receptury produktu spożywczego o cechach funkcjonalnych w zależności od analizowanego przypadku.</p> <p>Ćwiczenie 6. Praktyczna realizacja opracowanych receptur z uwzględnieniem oceny organoleptycznej.</p> <p>Ćwiczenie 7. Prezentacja wyników projektu.</p>	
<p>Ćwiczenia 1-6 (6 x 3h lekcyjne)</p> <p>Ćwiczenie 7 (1 x 2h lekcyjne)</p> <p>Ćwiczenia: 1-5 oraz 7 – pracownia komputerowa</p> <p>Ćwiczenie 6 – pracownia gastronomiczna</p>	

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w zaburzeniach metabolicznych i endokrynych
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG06</p> <p>Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p>	

Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW05

Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW02

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK01

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK02

Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / N NŻDP7S_KK04

Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%
--------------------	------------------------------------

Treści programowe - wykłady

Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy

Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy

Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z fenylketonurią

Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią

Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla kobiet w wieku menopauzalnym.

Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Cushinga.

Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością i nadczynnością tarczycy.

Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z dną moczanową.

Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla dzieci i młodzieży z fenylketonurią.

Ćwiczenie 6. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią.

Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą syropu klonowego.

Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią.

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w schorzeniach hormonalnych
------------------	--

Semestr	drugi
---------	-------

Liczba punktów ECTS	2
---------------------	---

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG06

Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW05

Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK02

Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / N NŹDP7S_KK04

Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%
--------------------	------------------------------------

Treści programowe - wykłady

Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy
Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy
Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością
Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla kobiet z zespołem policystycznych jajników
Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla kobiet w wieku okołomenopauzalnym

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy.
Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy.
Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Haschimoto.
Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością - I.
Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością - II.
Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla kobiet z zespołem policystycznych jajników.
Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z zaburzonym równowagi hormonalnej
Ćwiczenie 8: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla kobiet w wieku menopauzalnym.

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŻD_P7S_WG06</p> <p>Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK01</p> <p>Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK02</p> <p>Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / N NŻDP7S_KK04</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%
Treści programowe - wykłady	
<p>Wykład 1: Alergie a nietolerancje pokarmowe</p> <p>Wykład 2: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego</p> <p>Wykład 3: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy</p> <p>Wykład 4: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu</p> <p>Wykład 5: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z wybranymi alergiami krzyżowymi</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją fruktozy i innych węglowodanów</p>	

Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją salicylianów

Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na jaja kurze.

Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami na ryby i owoce morza.

Ćwiczenie 7: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją glutenu.

Ćwiczenie 8: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z wybranymi alergiami krzyżowymi.

Nazwa przedmiotu	Diety eliminacyjne
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG06 Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG08 W zakresie umiejętności: Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW05 Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02 W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01 Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK02 Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK04	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%

Treści programowe - wykłady
Wykład 1: Diety eliminacyjne – rodzaje, zasady Wykład 2: Dieta eliminacyjna hypoalergiczna Wykład 3: Charakterystyka diety bezlaktozowej Wykład 4: Charakterystyka diety bezglutenowej Wykład 5: Charakterystyka diety rotacyjnej
Treści programowe - ćwiczenia
Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego. Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy. Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją fruktozy i innych węglowodanów Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na jaja kurze. Ćwiczenie 6. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami na ryby i owoce morza. Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu. Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z wybranymi alergiami krzyżowymi.

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w schorzeniach neurologicznych
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG06 Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW05 Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01 Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja</p>	

pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK02	
Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / N NŻDP7S_KK04	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%
Treści programowe - wykłady	
<p>Wykład 1: Charakterystyka wybranych schorzeń neurologicznych.</p> <p>Wykład 2: Charakterystyka wybranych diet w schorzeniach neurologicznych</p> <p>Wykład 3: Znaczenia żywienia w schorzeniach neurologicznych wieku dziecięcego</p> <p>Wykład 4: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu epilepsji</p> <p>Wykład 5: : Znaczenia żywienia w leczeniu choroby stwardnienia rozsianego</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Alzheimera i Parkinsona.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób ze stwardnieniem rozsianym.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z padaczką lekooporną</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z migrenowym bólem głowy.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych po udarze mózgu.</p> <p>Ćwiczenie 6. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych z encefalopatią wątrobową.</p> <p>Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych w profilaktyce wad cewy nerwowej.</p> <p>Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych w wybranych schorzeniach neurologicznych występujących u dzieci (autyzm, mózgowie porażenie dziecięce).</p>	

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia schorzeń neurodegeneracyjnych
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna 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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŻD_P7S_WG06</p> <p>Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami diety zależnymi / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Ocena wypowiedzi ustnych i wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW02</p>	

<p>W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK01</p> <p>Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻDP7S_KK02</p> <p>Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka/ Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / N NŻDP7S_KK04</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 50% i egzaminu 50%
Treści programowe - wykłady	
<p>Wykład 1: Charakterystyka wybranych diet w różnych schorzeniach neurodegeneracyjnych. Wykład 2: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Alzheimera Wykład 3: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Parkinsona Wykład 4: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu depresji Wykład 5: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby stwardnienia rozsianego</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Alzheimera. Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Parkinsona. Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób ze stwardnieniem rozsianym. Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z migrenowym bólem głowy. Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych z depresją.</p>	

Nazwa przedmiotu	Interakcje leków z żywnością
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna mechanizmy działania wybranych substancji czynnych na organizm człowieka/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŻD_P7S_WG08</p> <p>Student zna interakcję między wybranymi substancjami aktywnymi a składnikami pożywienia / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŻD_P7S_WG08</p> <p>Student rozumie wpływ nieodpowiedniego sposobu żywienia na metabolizm substancji farmakologicznie aktywnych / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin /NŻD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi omówić losy substancji czynnych i ksenobiotyków w organizmie człowieka oraz możliwe działania niepożądane / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŻD_P7S_UW05</p>	

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/ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW05

W zakresie kompetencji społecznych:

Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, rolą żywienia w wspomaganie terapii lekami / Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01

Ma świadomość konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy / Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01

Kryteria oceniania	Ocena z egzaminu
--------------------	------------------

Treści programowe - wykłady

- | | |
|------------|---|
| Wykład 1. | Substancje czynne i drogi ich przedostawania do organizmu człowieka. |
| Wykład 2. | Losy substancji farmakologicznie czynnych w ustroju. |
| Wykład 3. | Pozostałości substancji aktywnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego + regulacje prawne |
| Wykład 4. | Substancji zaburzających funkcjonowanie układu hormonalnego + regulacje prawne |
| Wykład 5. | Czynniki wpływające na oddziaływanie substancji czynnych. |
| Wykład 6. | Wpływ pożywienia na metabolizm substancji czynnych w organizmie człowieka. |
| Wykład 7. | Wpływ pożywienia na wydalanie substancji czynnych z organizmu człowieka. |
| Wykład 8. | Interakcje substancji farmakologicznie czynnych z żywnością. |
| Wykład 9. | Interakcje substancji farmakologicznie czynnych z żywnością. |
| Wykład 10. | Alkohol- dawka a zmiana metabolizmu. Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol. |

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Zależność działania substancji czynnych i żywności
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student:	
W zakresie wiedzy:	
Student zna mechanizmy działania wybranych leków / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin/ NŹD_P7S_WG08	
Student zna interakcję między lekami i składnikami pożywienia / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_WG08	
Student rozumie wpływ nieodpowiedniego sposobu żywienia na metabolizm leków / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin /NŹD_P7S_WG08	

<p>W zakresie umiejętności: Student potrafi omówić losy leków w organizmie człowieka oraz możliwe działania niepożądane / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW05 Student potrafi scharakteryzować zastosowania diety oraz suplementów diety wykorzystując przy tym zdobytą wiedzę o mechanizmach jej zarówno korzystnego i negatywnego oddziaływania na metabolizm leków / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW05</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych: Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, rolę żywienia w wspomaganie terapii lekami / Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01</p> <p>Ma świadomość konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy / Obserwacja pracy w grupie , Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK01</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Losy leku w ustroju (LADME). 2. Czynniki wpływające na działanie leków. 3. Działania niepożądane leków. 4. Farmaceutyczne, farmakokinetyczne, farmakodynamiczne interakcje leków 5. Wpływ pożywienia na dystrybucję leków. 6. Wpływ pożywienia na metabolizm leków. 7. Wpływ pożywienia na wydalanie leków. 8. Interakcje leków z żywnością: suplementy diety 9. Interakcje leków z żywnością: preparaty ziołowe 10. Interakcje leków z żywnością: alkohol- dawka z zmiana metabolizmu Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Wybrane metody i techniki produkcji żywności
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy: Student zna w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywieniem i dietetyką / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG04, Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p>	

Student potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_UW01	
Student potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia, jakości żywności oraz żywienia człowieka / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_UW06	
W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / Zaliczenie pisemne /NŻDP7S_KK01	
Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów / Zaliczenie pisemne / NŻDP7S_KK02	
Kryteria oceniania	Średnia z ocen z egzaminu pisemnego i ćwiczeń
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nanotechnologia żywności 2. Sprzęt do przetwarzania żywności 3. Zielone technologie w produkcji i przetwarzaniu żywności 4. Technologia płynów wysokociśnieniowych 5. Nowoczesne techniki uwierzytelniania żywności 6. Nietermiczne technologie przetwarzania 7. Opakowania funkcjonalne 8. Technologia Analizy Procesu w przemyśle spożywczym 9. Techniki suszenia rozpyłowego w celu kapsułkowania składników żywności 10. Przetwarzanie żywności pod bardzo wysokim ciśnieniem 	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesy membranowe 2. Rozdział składników metodą HPLC 3. Badania tekstury żywności 4. Analiza spektrometryczna 5. Procesy ekstrakcyjne 	

Nazwa przedmiotu	Kierunki rozwoju przetwórstwa żywnościowego
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywieniem i dietetyką / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_P7S_WG04, Student zna aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka /	

Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW01

Student potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia, jakości żywności oraz żywienia człowieka / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW06

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / Zaliczenie pisemne /NŹDP7S_KK01

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów / Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KK02

Kryteria oceniania

Średnia z ocen z egzaminu pisemnego i ćwiczeń

Treści programowe - wykłady

11. Analiza chemometryczna, statystyczna, analiza skupień
12. Ekstrakcja w warunkach nadkrytycznych
13. Innowacyjne opakowania
14. Mieszanki głęboko eutektyczne
15. Nanotechnologia żywności
16. Niekonwencjonalne technologie przetwarzania
17. Przetwarzanie żywności pod bardzo wysokim ciśnieniem
18. Sprzęt do przetwarzania żywności
19. Techniki suszenia rozpyłowego - PGSS
20. Technologia Analizy Procesu w przemyśle spożywczym

Treści programowe - ćwiczenia

6. Analiza spektrometryczna
7. Badania tekstury żywności
8. Procesy ekstrakcyjne
9. Procesy membranowe
10. Rozdział składników metodą HPLC

Nazwa przedmiotu

Terapia zaburzeń odżywiania

Semestr

drugi

Liczba punktów ECTS

1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna pojęcie zaburzeń odżywiania i ich klasyfikację oraz metody terapii i ich klasyfikację / Zaliczenie pisemne przedmiotu/ NŹD_P7S_WG04

Student wylicza grupy czynników sprzyjających wybranym zaburzeniom odżywiania i metody skutecznej terapii / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG06

Student zna kryteria diagnostyczne wybranych zaburzeń odżywiania / Zaliczenie pisemne przedmiotu /NŹD_P7S_WK10

W zakresie umiejętności:

Student potrafi zinterpretować związek między podłożem poznawczo-behawioralnym, rodzinnym i kulturalnym zaburzeń odżywiania / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW05

Student charakteryzuje zaburzenia łaknienie osobników i dobiera odpowiednie metody terapii w zależności od płci i wieku / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UK07

W zakresie kompetencji społecznych:

Student potrafi zaproponować rozwiązanie problemów i metod terapii związanych z zaburzeniami żywieniowymi/
Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO04

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/ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KO05

Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad etyki zawodowej przy proponowaniu terapii w zaburzeniach odżywiania / Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO06

Student jest gotów do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych./ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO06

Kryteria oceniania	Ocena z pisemnego zaliczenia wykładu 50 % i ocena zadań wykonywanych na ćwiczeniach 50%: ocena przygotowania i przedstawienia projektu (30%), ocena znajomości literatury przedmiotu (10%) oraz aktywności i zaangażowania (10%)
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

11. 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 (2h)
12. Studium i analiza przypadku oraz terapia zaburzeń odżywiania. Otyłość (2h)
13. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Anoreksja psychiczna (2h)
14. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Bulimia psychiczna (2h)
15. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Orthoreksja (2h)
16. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Bigoreksja (2h)
17. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Pregoreksja (2h)
18. Studium i analiza przypadku oraz terapia innych zachowań odżywiania. Zespół nocnego jedzenia, wilczy apetyt na słodczy, anarchia jedzeniowa (2h)
19. Studium i analiza przypadku oraz terapia niespecyficznych zaburzeń odżywiania. Kompulsywne objadanie się (2h)
20. Studium i analiza przypadku oraz terapia neofobii żywieniowej. Podsumowanie ćwiczeń (2h)

Nazwa przedmiotu	Psychodietetyka
------------------	-----------------

Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student klasyfikuje typy osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG02</p> <p>Student rozumie znaczenie wymiaru ciała i konsekwencje stosowania diety / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG07</p> <p>Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG08</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW07, NŹD_P7S_UK08</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do identyfikowania wpływu Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach/ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KK02</p> <p>Student ma świadomość i potrafi upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia./ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO03, NŹDP7S_KO04</p> <p>Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować rolę czynników psychologicznych w dietoterapii wybranych chorób/ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO05</p> <p>Student jest gotów do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych./ Ocena uczestnictwa wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KO06</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z pisemnego zaliczenia wykładu 50 % i ocena zadań wykonywanych na ćwiczeniach 50%: ocena przygotowania i przedstawienia projektu (30%), ocena znajomości literatury przedmiotu (10%) oraz aktywności i zaangażowania (10%)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>21. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń. Szkic tematyki ćwiczeń. Studium i analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych (Otyłość) (2h)</p> <p>22. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych. (Cukrzyca) (2h)</p> <p>23. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Anoreksja) (2h)</p> <p>24. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu</p>	

psychicznym (Bulimia) (2h) 25. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Ortoresja, Pregoreksja, Bigoreksja) (2h) 26. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach układu krążenia (2h) 27. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach przewodu pokarmowego (2h) 28. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach układu moczowego (2h) 29. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach neurologicznych (2h) 30. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach nowotworowych. Zaliczenie ćwiczeń (2h)

Nazwa przedmiotu	Praktyka żywieniowo-dietetyczna I
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk / NŻD_P7S_WG04</p> <p>Student zna i rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŻD_P7S_WG05</p> <p>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/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŻD_P7S_WK08</p> <p>Student zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŻD_P7S_WK10</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŻD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŻDP7S_UW05</p> <p>Student potrafi 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 / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŻDP7S_UK07</p>	

Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŻDP7S_UU11

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KK01

Student jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KO04

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KR07

Kryteria oceniania	Zaliczenie praktyk w zakładzie technologicznym oraz przez wydziałowego koordynatora praktyk
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka:
 - zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznanie struktury organizacyjnej,
 - charakterystyka ogólna zakładu żywienia i jego profil działalności,
 - normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, zakładach w których odbywa się praktyka,
 - wyposażenie technologiczne zakładu w którym odbywa się praktyka,
 - poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem,
 - nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
2. Charakterystyka procesów technologicznych w Zakładach:
 - schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego,
 - organizacja transportu, warunki magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
 - charakterystyka diet różnego przeznaczenia,
 - zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur,
 - wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia.

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe II
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK11	

Student zna i rozumie różne bazy danych dotyczące literatury naukowej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02

Student potrafi określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UK05

Student potrafi samodzielnie i w grupie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne i w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UO07, NŹD_P7S_UO10

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KK03, NŹD_P7S_KO06

Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz demonstrowania postawy promującej zdrowie i przestrzegania etyki zawodowej dietetyka / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KR04

Kryteria oceniania	<i>ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładów 50%</i>
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

Wykład 1	Wcześniejsze poglądy na wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności – rys historyczny
Wykład 2	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów zbożowych
Wykład 3	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów mleczarskich
Wykład 4	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów mięsnych
Wykład 5	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów drobiarskich i jajczarskich
Wykład 6	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów otrzymanych z warzyw
Wykład 7	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów otrzymanych z owoców
Wykład 8	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów funkcjonalnych
Wykład 9	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych napojów
Wykład 10	Porównanie wybranych metod konserwacji żywności w odniesieniu do jej finalnego składu chemicznego, wartości odżywczej i bezpieczeństwa
Wykład 11	Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów regionalnych, tradycyjnych, lokalnych, ekologicznych i funkcjonalnych
Wykład 12	Wybrane systemy zapewniające bezpieczeństwo produkcji żywności
Wykład 13	Przyczyny potencjalnego zagrożenia zdrowia i życia ludzi po spożyciu określonych składników żywności
Wykład 14	Przyczyny zwiększonego ryzyka produkcji zanieczyszczonej żywności
Wykład 15	Wybrane składniki żywności oraz zanieczyszczenia mające pozytywny lub negatywny wpływ na ekspresję genów człowieka

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1, 2. Opracowanie ekspertyzy dotyczącej składu chemicznego, wartości odżywczej i bezpieczeństwa wybranych produktów spożywczych
Ćwiczenie 3,4. Zagrożenia zdrowotne w żywności, metody ich identyfikacji i monitorowania - analiza przypadku (case study)
Ćwiczenie 5,6. Bezpieczeństwo w łańcuchu produkcji żywności – opracowanie dokumentacji systemowej
Ćwiczenie 7,8. Techniki i technologie zapewniające właściwy skład chemiczny, wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności – analiza przypadku (case study)
Ćwiczenie 9,10. Opracowanie produktu o cechach żywności funkcjonalnej z uwzględnieniem wytycznych prawa

żywnościowego.

Nazwa przedmiotu	Żywnienie kliniczne II
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	3

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG08,

Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG08

Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Sprawozdania z zajęć, Zaliczenie pisemne z ćwiczeń, Egzamin NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja pracy podczas zajęć/ NŹD_P7S_UW05

W zakresie umiejętności:

Student potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja pracy podczas zajęć/ NŹD_P7S_UW08

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji / NŹDP7S_KO05

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Udział w dyskusji / NŹDP7S_KK02

Kryteria oceniania	<i>Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie zaliczenia pisemnego oraz średniej ocen ze sprawozdań, egzamin pisemny</i>
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

1. Choroby nowotworowe i *metody* ich leczenia (chemioterapia i radioterapia).
2. Epidemiologia, *symptomatologia* i leczenie chorób układu oddechowego osób dorosłych. Mukowiscydoza.
3. Epidemiologia, symptomatologia i leczenie chorób układu moczowo-płciowego. Przewlekła i ostra choroba nerek.
4. Epidemiologia i symptomatologia kamicy nerkowej. Rodzaje kamicy nerkowej..
5. Nieswoiste choroby zapalne jelit (choroba Leśniewskiego – Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego) – epidemiologia, symptomatologia, leczenie konwencjonalne, leczenie biologiczne. Zasady żywienia.
6. Zespół jelita nadwrażliwego – epidemiologia, rozpoznanie, symptomatologia. Leczenie farmakologiczne i

dietetyczne. Dieta Food Map.

7. Nadczynność i niedoczynność tarczycy. Choroba Hashimoto. Nowotwory tarczycy.
8. Choroby spichrzeniowe glikogenu (glikogenozy) – epidemiologia, klasyfikacja, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
9. Zaburzenia przemiany tłuszczów (*lipidemie*) – epidemiologia, klasyfikacja, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
10. Zaburzenia przemiany białek i aminokwasów – epidemiologia, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
11. Epidemiologia chorób alergicznych w Polsce i na świecie. Terminologia alergologiczna. Rodzaje alergenów (pokarmowe, wziewne, kontaktowe, infekcyjne), źródła alergenów, częstość występowania poszczególnych alergii. Podział i omówienie typów reakcji. Stany zagrożenia życia: anafilaksja, obrzęk Quinkego.
12. Alergie pokarmowe – epidemiologia, rozpoznanie. Wielka ósemka alergenów pokarmowych. Patomechanizm i definicja reakcji krzyżowych. Przykłady reakcji z udziałem alergenów pokarmowych.
13. Nietolerancje pokarmowe – definicja, rozpoznanie, leczenie farmakologiczne i dietetyczne. Nietolerancje pokarmowe węglowodanów.
14. Gluten – definicja, występowanie, rola w żywieniu człowieka. Nietolerancje glutenu (celiakia, sprue) w różnych grupach wiekowych. Epidemiologia, rozpoznanie i leczenie nietolerancji glutenu. Nietolerancja glutenu, a współwystępowanie innych jednostek chorobowych (awitaminozy, zespół Downa, niedokrwistości).
15. Leczenie chirurgiczne otyłości u dzieci i dorosłych.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z chorobami nowotworowymi.
2. Układanie jadłospisów dla pacjentów z chorobami układu oddechowego oraz z mukowiscydozą.
3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w przewlekłej i ostrej niewydolności nerek.
4. Układanie jadłospisów w kamicach dróg moczowych.
5. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.
6. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z chorobami tarczycy.
7. Układanie jadłospisów dla osób padaczką lekooporną. Dieta ketogeniczna.
8. Układanie zaleceń żywieniowych i planów żywieniowych dla chorych z chorobami spichrzeniowymi glikogenu.
9. Układanie zaleceń żywieniowych i planów żywieniowych dla chorych z zaburzeniami wchłaniania tłuszczów i kwasów tłuszczowych.
10. Układanie planów żywieniowych dla chorych z fenylketonurią. Układanie zaleceń żywieniowych dla chorych z innymi zaburzeniami wchłaniania białek i aminokwasów.
11. Układanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla pacjentów z alergiami pokarmowymi w różnych grupach wiekowych.
12. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z nietolerancjami węglowodanów.
13. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z nietolerancją glutenu.
14. Układanie jadłospisów dla chorych z kwalifikacją do operacji bariatrycznych.
15. Zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska I
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	3

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie dyskutowane w literaturze naukowej zagadnieniach w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WG03
 Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i realizacji badań eksperymentalnych dotyczące sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i/lub wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności / udział

<p>w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WG04</p> <p>Student zna i rozumie metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WG07</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informację pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UK07</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student ma świadomość zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KR06</p> <p>Student myśli i działa w sposób przedsiębiorczy / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KO04, NŹD_P7S_UU11</p>	
Kryteria oceniania	ocena zaangażowania studenta w realizację badań (50%), ocena opracowania założeń i części teoretycznej pracy magisterskiej (50%)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Edukacja żywieniowa
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie procesy ważne dla zdrowia i jego ochrony oraz wybranych modelach zachowań prozdrowotnych / Odpowiedzi ustne / NŹD_P7S_WG07</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi samodzielnie opracować programy edukacyjne z wykorzystaniem zaawansowanych informacji pochodzących z różnych źródeł wiedzy żywieniowej i dietetycznej / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do krytycznie poszukiwać wiedzy żywieniowej, dietetycznej, medycznej z różnych źródeł, zasięgać opinii ekspertów / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P7S_KK01</p>	

Kryteria oceniania	<i>ocena z ćwiczeń</i>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> Wybór grupy odbiorców programu edukacyjnego. Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowozależną. Założenia modyfikacji składników odżywczych (np. NKT – miążdżycza), produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne Wybór grupy odbiorców programu edukacyjnego. Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowozależną. Założenia modyfikacji składników odżywczych (np. jod – wole endemiczne), produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne Wybór grupy odbiorców programu edukacyjnego. Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowozależną. Założenia modyfikacji składników odżywczych (np. sód/sól –nadciśnienie tętnicze krwi), produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne. 	

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w geriatrici
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie zaawansowaną wiedzę o dyskutowanych w literaturze problemach geriatrycznych sprzyjających patologii starzenia się organizmu / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna/ NŻD_P7S_WG08,</p> <p>W zakresie umiejętności: Student potrafi zaplanować postępowanie żywieniowe u osób starszych z uwzględnieniem ich potrzeb żywieniowych związanych z chorobą / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŻD_P7S_UW05</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi w wieku starszym w aspekcie rozwoju zmian chorobowych / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŻDP7S_KK01</p>	
Kryteria oceniania	<i>Ocena z ćwiczeń</i>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> Patologia procesów starzenia się w aspekcie potrzeb żywieniowych. Zasady przygotowania posiłków z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia oraz procesów patologicznych związanych z rozwojem chorób (np. neurodegeneracyjnych) 	

3. Zapobieganie konsekwencjom zdrowotnym poprzez optymalizację diety w różnych stanach chorobowych (np. cukrzyca, miażdżyca).

Znaczenie żywienia w wieku starszym

Nazwa przedmiotu	Znaczenie żywienia w wieku starszym
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy: Student zna w stopniu pogłębionym procesy fizjologiczne zachodzące w układach i narządach starzejącego się organizmu / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna/ NŹD_P7S_WG01</p> <p>W zakresie umiejętności: Student potrafi zaplanować postępowanie żywieniowe u osób starszych z uwzględnieniem ich potrzeb żywieniowych związanych z chorobą / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P7S_UW05</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywienia ludzi w wieku starszym / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹDP7S_KO03</p>	
Kryteria oceniania	<i>Ocena z ćwiczeń</i>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Patologia procesów starzenia się w aspekcie potrzeb żywieniowych. 2. Zasady przygotowania posiłków z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia oraz procesów patologicznych związanych z rozwojem chorób (np. neurodegeneracyjnych) 3. Zapobieganie konsekwencjom zdrowotnym poprzez optymalizację diety w różnych stanach chorobowych (np. cukrzyca, miażdżyca). 	

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia w chorobach nowotworowych
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

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/ kolokwium / NŻD_P7S_WG06

Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka kolokwium / NŻD_P7S_WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami diety zależnymi/ odpowiedzi ustne/ NŻD_P7S_UW05

Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / odpowiedzi ustne/ NŻD_P7S_UW02

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / Obserwacja pracy na zajęciach, Praca w grupie / NŻD_P7S_KK01

Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów/ Obserwacja pracy na zajęciach, Praca w grupie / NŻDP7S_KK02

Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka / Obserwacja pracy na zajęciach, Praca w grupie / NŻDP7S_KK04

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50%

Treści programowe - wykłady

Wykład 1: Wpływ sposobu odżywiania na ryzyko rozwoju choroby nowotworowej

Wykład 2: Planowanie żywienia i suplementacji diety w profilaktyce chorób nowotworowych

Wykład 3: Zasady żywienia dla osób z nowotworami górnego odcinka przewodu pokarmowego

Wykład 4: Zasady żywienia dla osób z nowotworami dolnego odcinka przewodu pokarmowego

Wykład 5: Zasady żywienia dla osób chemioterapii i radioterapii

Wykład 6: Zasady żywienia dla osób z niedożywieniem

Wykład 7: Zasady żywienia dla osób z nowotworami hormonozależnymi

Wykład 8: Zasady żywienia dla osób z nowotworami płuc

Wykład 9: Zasady żywienia dla osób z nowotworami po resekcjach wybranych narządów

Wykład 10: Zasady żywienia dla chorych po chorobie nowotworowej

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1: Planowanie żywienia i suplementacji w profilaktyce chorób nowotworowych.

Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nowotworami przewodu pokarmowego.

Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie chemioterapii.

Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie radioterapii.

Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie hormonoterapii.

Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z kachekcją nowotworową.

Ćwiczenie 7: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób po resekcjach wybranych narządów.

Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych po chorobie nowotworowej.

Nazwa przedmiotu	Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietetyki sportowej
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna podstawy fizjologii wysiłku fizycznego oraz zasady i aktualne zalecenia dotyczące żywienia sportowców różnych dyscyplin. / Zaliczenie pisemne / NŹD_P7S_WG02, NŹDP7S_WK10

Student Wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych znacznym wysiłkiem fizycznym. Student zna skuteczne metody przeciwdziałania niedożywieniu w sporcie Zaliczenie pisemne / NŹD_P7S_WG08

Student zna metody planowania jadłospisów dla sportowców różnych dyscyplin w zależności od celu, rodzaju i fazy treningu. Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywieniem w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej./ Zaliczenie pisemne / NŹD_P7S_WK10, NŹDP7S_WK12

W zakresie umiejętności:

Student potrafi korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywieniem w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin oraz popełniane błędy żywieniowe i potrafi zaproponować działania korygujące./ Zaliczenie pisemne, sprawozdania z ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02

Student potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych. Potrafi dobrać odpowiednią strategię dietetyczną w zależności od założonego przez zawodnika i/lub trenera celu. / Zaliczenie pisemne, sprawozdania z ćwiczeń / NŹD_P7S_UW03

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)./ Zaliczenie pisemne, sprawozdania z ćwiczeń / NŹD_P7S_UW06

Student jest przygotowany do współpracy w zakresie żywienia zawodnika z trenerami, lekarzami, psychologami i działaczami sportowymi./ Zaliczenie pisemne, sprawozdania z ćwiczeń / NŹD_P7S_UK08

W zakresie kompetencji społecznych:

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 wspomagania wysiłku fizycznego. Student jest świadomy konsekwencji nieetycznego postępowania w żywieniu sportowców związanego z dopingiem./ Ocena formy egzaminu/ NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KK05

Student jest gotów do Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie / Ocena formy egzaminu / NŹD_P7S_KO05, NŹDP7S_KK02

Student potrafi w sposób kreatywny upowszechniać wiedzę o racjonalnym żywieniu wśród zawodników i trenerów / Ocena formy egzaminu / NŹD_P7S_KO06

Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40 %
Treści programowe - wykłady	
<p>W 1. Fizjologia wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu, właściwości tkanek pobudliwych, nerwowa kontrola ruchu.</p> <p>W 2. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas skurczu mięśniowego i wysiłku fizycznego</p> <p>W 3. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - czynność układu krążenia i układu oddechowego podczas wysiłku fizycznego</p> <p>W 4. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - gospodarka hormonalna przy wysiłku fizycznym.</p> <p>W 5. Trening sportowy - rodzaje, okresy, fazy. Strategie treningowe w różnych dyscyplinach. Wydolność, zmęczenie i wypoczynek w wysiłku fizycznym.</p> <p>W6. Wpływ środowiska zewnętrznego na czynności fizjologiczne w czasie wysiłku fizycznego. Trening w warunkach ekstremalnych.</p> <p>W 7. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu</p> <p>W 8. Suplementy diety dla sportowców</p> <p>W 9. Dozwolone metody wspomaganie wydolności fizycznej w sporcie wyczynowym.</p> <p>W 10. Problem dopingu w sporcie wyczynowym. Niedozwolone substancje poprawiające wydolność fizyczną.</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poradnictwo dietetyczne - rola dietetyka sportowego. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego sportowców. 2. Metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i monitoringu medycznego sportowców. 3. Żywność w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Energia i makroskładniki diety. 4. Żywność w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Witaminy i przeciwutleniacze. 5. Żywność w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Woda i składniki mineralne, równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. 6. Plany suplementacyjne - preparaty energetyczne. 7. Plany suplementacyjne ukierunkowane na przyrost masy mięśniowej - preparaty proteinowe. 8. Suplementy diety dla sportowców - napoje sportowe i legalne stymulanty. 9. Suplementy diety dla sportowców - preparaty regulujące masę ciała, antyoksydanty i chondroprotektory substancje funkcjonalne. 10. Wybrane aspekty żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. 	

Nazwa przedmiotu	Kulturowe uwarunkowania żywienia i dietetyki
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1`
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie Student zna i rozumie:</p> <p>zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / Kolokwium / NŹD_P7S_WG07</p> <p>Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Kolokwium / NŹD_P7S_WG09</p>	

W zakresie umiejętności:

Student potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02

Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW06

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Obserwacja pracy w grupie / NŹDP7S_KO05

Kryteria oceniania	<i>ocena z wykładów 10</i> Wykład 1 Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia Wykład 2 Zakazy i tabu żywieniowe jako zjawisko globalne Wykład 3 Rola kultury i religii w kształtowaniu postaw żywieniowych Wykład 4 Obyczajowość a zachowania żywieniowe w wybranych kuchniach narodowych i regionalnych Wykład 5 Postawy żywieniowe i piramidy dietetyczne jako efekt indywidualnych wyborów oraz regionu geograficznego Wykład 6 Wegetarianizm i mody żywieniowe jako zjawisko kulturowe – dawniej i współcześnie Wykład 7 Otyłość i nadwaga jako zjawiska cywilizacyjne - ich postrzeganie dawniej i współcześnie Wykład 8 Kulturowe postrzeganie diety oraz form aktywności ruchowej Wykład 9 Żywieniowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej Wykład 10 Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna 0%
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Wykład 1	Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia
Wykład 2	Zakazy i tabu żywieniowe jako zjawisko globalne
Wykład 3	Rola kultury i religii w kształtowaniu postaw żywieniowych
Wykład 4	Obyczajowość a zachowania żywieniowe w wybranych kuchniach narodowych i regionalnych
Wykład 5	Postawy żywieniowe i piramidy dietetyczne jako efekt indywidualnych wyborów oraz regionu geograficznego
Wykład 6	Wegetarianizm i mody żywieniowe jako zjawisko kulturowe – dawniej i współcześnie
Wykład 7	Otyłość i nadwaga jako zjawiska cywilizacyjne - ich postrzeganie dawniej i współcześnie
Wykład 8	Kulturowe postrzeganie diety oraz form aktywności ruchowej
Wykład 9	Żywieniowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej
Wykład 10	Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1, 2. Opracowanie ekspertyzy dotyczącej składu chemicznego, wartości odżywczej i bezpieczeństwa wybranych produktów spożywczych

Ćwiczenie 3,4. Zagrożenia zdrowotne w żywności, metody ich identyfikacji i monitorowania - analiza przypadku (case study)

Ćwiczenie 5,6. Bezpieczeństwo w łańcuchu produkcji żywności – opracowanie dokumentacji systemowej

Ćwiczenie 7,8. Techniki i technologie zapewniające właściwy skład chemiczny, wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności – analiza przypadku (case study)

Ćwiczenie 9,10. Opracowanie produktu o cechach żywności funkcjonalnej z uwzględnieniem wytycznych prawa

żywnościowego.

Nazwa przedmiotu	Produkcja potraw i posiłków dietetycznych
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody obróbki kulinarnej stosowane w wybranych dietach i jednostkach chorobowych / Ocena odpowiedzi ustnych, Ocena kartkówek, Ocena sprawozdań / NŹD_P7S_WG09

Student zna Skład oraz wartość energetyczną odżywczą produktów spożywczych stosowanych w żywieniu dietetycznym / Ocena odpowiedzi ustnych, Ocena kartkówek, Ocena sprawozdań / NŹD_P7S_WG09

W zakresie umiejętności:

Student potrafi dobrać produkty spożywcze oraz metody obróbki kulinarnej zgodnie z zasadami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych/ Zaliczenie pisemne, sprawozdania z ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02

Student potrafi Samodzielnie zaplanować jadłospis zgodny z zasadami konkretnej diety oraz wykonać go praktycznie, ocenić i wyciągnąć wnioski / Ocena sprawozdań, Ocena poprawności wykonania zadań, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW03

Student potrafi Współdziałać i pracować w grupie, ze świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania / Ocena sprawozdań, Ocena poprawności wykonania zadań, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UO10

W zakresie kompetencji społecznych:

Student wykorzystuje wiedzę z zakresu dietetyki w planowaniu i wykonaniu wskazanych posiłków / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie / NŹDP7S_KK02

Student Wykazuje szacunek i profesjonalne podejście do potrzeb pacjentów oraz przejawia aktywną postawę i kreatywność w organizowaniu miejsca pracy / Obserwacja pracy indywidualnej, Obserwacja pracy w grupie / NŹD_P7S_KO05, NŹDP7S_KO06

Kryteria oceniania	Ocena z zaliczenia ćwiczeń
--------------------	----------------------------

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie łatwo strawnej.
2. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
3. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie ubogoenergetycznej.
4. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

<p>5. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.</p> <p>6. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie łatwo strawnej bogatobiałkowej.</p> <p>7. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w diecie bogatoresztkowej.</p> <p>8. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej cz.1. (potrawy mączne i desery).</p> <p>9. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej cz.2. (pieczywo i ciasta).</p> <p>10. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej oraz przygotowanie potraw i posiłków w fenylketonurii.</p>

Nazwa przedmiotu	NOWOCZESNE TECHNIKI W ANALIZIE ŻYWNOŚCI
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Po zakończeniu kursu student w stopniu pogłębionym zna teoretyczne podstawy metod analizy żywności/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NŹD _P7S WG03

Potrafi interpretować wyniki analiz zgodnie z obowiązującymi normami i dostępną wiedzą o wpływie na funkcjonowanie organizmu człowieka/ ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NŹD _P7S WG08

W zakresie umiejętności:

Student potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie analizy ilościowe a następnie interpretować i przeanalizować i na tej podstawie wnioski./ obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń/ NŹD _P7S UW01, NŹD _P7S UW03

W zakresie kompetencji społecznych:

Student przestrzega i rozwija zasady odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania / Obserwacja pracy w grupie
 Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD _P7S _KK04

Student krytycznie ocenia, odbierane treści prezentowanych na wykładzie problemów/ Obserwacja pracy w grupie
 Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD _P7S _KK01

Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i testu
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Wykład 1: Metody przygotowania próbek do badań laboratoryjnych.

Wykład 2: Analiza jakościowa i ilościowa.

Wykład 3: Jakościowe i ilościowe oznaczanie tłuszczów.

Wykład 4: Oznaczanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME).

Wykład 5: Jakościowe i ilościowe oznaczanie białek.

Wykład 6: Jakościowe i ilościowe oznaczanie cukrów.

Wykład 7: Oznaczanie ergosterolu i steroli roślinnych.

Wykład 8: Oznaczanie flawonoidów i innych polifenoli.

Wykład 9: Oznaczanie witamin.	
Wykład 10: Zastosowanie technik chromatograficznych do identyfikacji lotnych składników żywności	
Treści programowe – ćwiczenia	
Ćwiczenie 1	Oznaczenie witaminy A i karotenu metodą spektroskopową.
Ćwiczenie 2	Ilościowe i jakościowe oznaczanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME).
Ćwiczenie 3	Porównanie ilościowego oznaczenia skrobi metodą polarymetryczną i kolorymetryczną.
Ćwiczenie 4	Chromatografia gazowa lotnych składników żywności: oznaczanie składu ziół techniką SPME (Solid Phase Microextraction).
Ćwiczenie 5	Oznaczanie zawartości białka na podstawie widma IR.

Nazwa przedmiotu	Biotechnologiczne metody produkcji żywności
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student:	
W zakresie wiedzy	
Student zna i rozumie podstawy procesów biotechnologicznych, potrafi opisać typowe technologie prowadzące do otrzymania różnych bioproduktów; potrafi wskazać biotechnologiczne metody utylizacji produktów odpadowych /Odpowiedź ustna Kolokwium, Egzamin/ NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	
W zakresie umiejętności:	
Student potrafi obsługiwać podstawową aparaturę stanowiącą wyposażenie laboratorium biotechnologicznego/ Odpowiedź ustna, Kolokwium, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena dokładności wykonania analiz/ NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW03	
Student potrafi ocenić produkt żywnościowy pod względem sensorycznym, fizykochemicznym, mikrobiologicznym i toksykologicznym/ Odpowiedź ustna, Kolokwium, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena dokładności wykonania analiz/ NŹD_P7S_UW06	
Student potrafi opracować wyniki analiz; przygotować i zreferować raport/ Odpowiedź ustna, Kolokwium, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena dokładności wykonania analiz/ NŹD_P7S_UW03	
W zakresie kompetencji społecznych:	
krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności, ma świadomość postępu oraz zmian zachodzących w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka/ Obserwacja pracy na ćwiczeniach/ NŹDP7S_KK01	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu 100 %
Treści programowe - wykłady	
Wprowadzenie do biotechnologii; historia i zakres zastosowań biotechnologii, w tym zwłaszcza w produkcji żywności.	
Drobnoustroje przemysłowe - charakterystyka technologiczna.	
Pozyskiwanie, doskonalenie i przechowywanie szczepów przemysłowych.	
Prowadzenie bioprocessów (techniki hodowli, bioreaktory, operacje jednostkowe w przemyśle	

<p>biotechnologicznym).</p> <p>Przegląd biotechnologii dodatków do żywności (aminokwasy, witaminy, kwasy organiczne, polisacharydy, barwniki).</p> <p>Fermentowanie żywności – fermentacje samorzutne i sterowane, stosowane mikroorganizmy i ich funkcje w przetwarzaniu surowców roślinnych i zwierzęcych.</p> <p>Wybrane procesy biokatalizy w produkcji żywności.</p> <p>Biotechnologiczne zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadowych przemysłu spożywczego</p>
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Praktyka żywieniowo-dietetyczna II
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk / NŹD_P7S_WG04</p> <p>Student zna i rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŹD_P7S_WG05</p> <p>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/ ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŹD_P7S_WK08</p> <p>Student zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk/ NŹD_P7S_WK10</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹDP7S_UW05</p> <p>Student potrafi 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 / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹDP7S_UK07</p> <p>Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹDP7S_UU11</p>	

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KK01

Student jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KO04

Student jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŻDP7S_KR07

Kryteria oceniania	Zaliczenie praktyk w zakładzie technologicznym oraz przez wydziałowego koordynatora praktyk
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka:
 - zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznanie struktury organizacyjnej,
 - charakterystyka ogólna zakładu żywienia i jego profil działalności,
 - normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, zakładach w których odbywa się praktyka,
 - wyposażenie technologiczne zakładu w którym odbywa się praktyka,
 - poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem,
 - nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
2. Charakterystyka procesów technologicznych w Zakładach:
 - schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego,
 - organizacja transportu, warunki magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
 - charakterystyka diet różnego przeznaczenia,
 - zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur,
 - wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia.

Przedmiot	Bioaktywne składniki ziół i przypraw
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:

Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w ziołach i przyprawach pochodzenia roślinnego/Egzamin / NŻD_P7S_WK09

Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw oraz ewentualne działania niepożądane, rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożycia roślin zielarskich i przyprawowych / Egzamin / ŻD_P7S_WK06

W zakresie umiejętności:

Student potrafi scharakteryzować główne składniki popularnych roślin zielarskich i przypraw. Potrafi wskazać związki bioaktywne i ich działanie na organizm / Egzamin / NŻD_P7S_UW06

Student analizuje i ocenia substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności / Egzamin / NŻD_P7S_UW02

W zakresie kompetencji społecznych:
 Student jest gotów krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w ziołach i przyprawach dla organizmu. / Egzamin / NŻD_P7S_KK01

Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych / Egzamin / NŻD_P7S_KO03

Kryteria oceniania	Egzamin 100%
--------------------	--------------

Treści programowe - wykłady

1. Rys historyczny, wprowadzenie do zagadnień,
- 2-3 Rodziny botaniczne stosowane jako zioła i przyprawy, charakterystyczne składniki bioaktywne i ich właściwości.
- 4-5. Grupy substancji bioaktywnych w przyprawach i ziołach
- 6-7. Korzyści i zagrożenia związane z nieumiejętnym stosowaniem ziół i przypraw (działanie prozdrowotne, szkodliwe, alergenne).
- 8-9. Formy aplikacji i funkcje ziół i przypraw w żywności (konserwujące, przeciwutleniające, przeciwdrobnoustrojowe, lecznicze).
10. Trendy światowe w wykorzystaniu przypraw, Zioła i przyprawy charakterystyczne w kuchniach narodowych, mieszanki ziołowe i przyprawowe
- 11-14. Rośliny przyprawowe i zielarskie - składniki, właściwości, działanie prozdrowotne i wykorzystanie
15. Standaryzacja i kontrola jakości ziół i przypraw.

Treści programowe - ćwiczenia

--	--

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe III
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy:
 Student zna i rozumie zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK12

Student zna i rozumie różne bazy danych dotyczące literatury naukowej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG07, NŻD_P7S_WG09,

W zakresie umiejętności:
 Student potrafi wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa

autorskiego/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03

Student potrafi określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UW05

Student potrafi analizować i opracowywać w zespole wybrane zagadnienia teoretyczne i w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UK07, NŹD_P7S_UO09, NŹD_P7S_UO10

W zakresie kompetencji społecznych:

Student jest gotów do pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KO06

Student jest gotów do rozwijania potrzeby ukierunkowanego doskonalenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu/ obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KO04, NŹD_P7S_KO05

Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role, wzrastania w świadomości i odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania/ obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P7S_KK04

Kryteria oceniania	Wiedza teoretyczna -25%, umiejętność recenzowania artykułów -25%, umiejętność zaprojektowania pracy -25%, umiejętność przedstawienia wyników pracy magisterskiej- 25%
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań naukowych - repetytorium
2. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych
3. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych
4. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań eksperymentalnych
5. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań eksperymentalnych
6. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań studium przypadku
7. Zasady prezentacji wyników badań naukowych
8. Zasady prezentacji wyników badań naukowych
9. Zasady formułowania wniosków w badaniach naukowych
10. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1
11. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2
12. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3
13. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4
14. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5
15. Posumowanie i zaliczenie seminarium

Nazwa przedmiotu	Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej. / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_WK11</p> <p>Umiejętności: Absolwent 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 / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_UW02</p> <p>Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do krytycznej oceny odbieranych treści i aktualizowania wiedzy oraz samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu Absolwent jest gotów do uwzględniania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	ocena z wykład, minimum 60 % obecności
Treści programowe - wykłady	
<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 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska II
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student zna i rozumie diskutowane w literaturze naukowej zagadnieniach w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WG03</p> <p>Student zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i realizacji badań eksperymentalnych dotyczące sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i/lub wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WG04</p> <p>Student zna i rozumie metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WG07</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej / Obserwacja pracy w laboratorium / NŻD_P7S_UW05</p> <p>Student potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu / Obserwacja pracy w laboratorium / NŻD_P7S_UW01</p> <p>Student potrafi dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŻD_P7S_UW03</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student jest gotów do uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań / obserwacja w trakcie pracy / NŻDP7S_KK02, NŻDP7S_KO03</p> <p>Student jest gotów do etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych / obserwacja w trakcie pracy / NŻDP7S_KO05, NŻDP7S_KO06</p>	
Kryteria oceniania	ocena zaangażowania studenta w realizację badań (50%), ocena opracowania założeń i części teoretycznej pracy magisterskiej (50%)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Etyka w zawodzie dietetyka
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Student zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka / Ocena udziału w dyskusji / N NŻD_P7S_WK10 Student zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / Ocena udziału w dyskusji / N NŻD_P7S_WK12	
Umiejętności: Student potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, promocji zdrowia, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko / ocena wypowiedzi studentów w trakcie zajęć / NŻD_P7S_UK08 Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania / ocena wypowiedzi studentów w trakcie zajęć / NŻD_P7S_UO10	
Kompetencje społeczne: Student jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych / obserwacja studentów w trakcie zajęć/ NŻDP7S_KK01 Student jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych/ obserwacja studentów w trakcie zajęć/ NŻDP7S_KK04 Student jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad / obserwacja studentów w trakcie zajęć/ NŻDP7S_KK06	
Kryteria oceniania	Zaliczenie pisemne wykładów
Treści programowe - wykłady	
Wykład. 1: Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział. Wykład. : Etyka ogólna a etyka zawodowa. Wykład. 3: Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne. Wykład. 4: Dojrzewanie do wartości wg Lawrence’a Kohlberga Wykład. 5: Zasady etyki medycznej (wg Childressa i Beauchampa) Wykład. 6: Idea tolerancji a praca dietetyka: religijne i kulturowe odrębności dietetyczne pacjenta/klienta Wykład. 7: Bioetyka – wprowadzenie; wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności Wykład. 8: Etyka badań naukowych Wykład. 9: Problem/dylemat moralny w pracy dietetyka – analiza w oparciu o logiczne argumenty i wybrane teorie etyczne. Wykład. 10: Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka.	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Metody statystyczne w żywieniu
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Student zna metody badań naukowych, wymienia rodzaje doświadczeń / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_WG02, / NŻD_P7S_WG05 Student definiuje czynniki niepożądane w doświadczeniu, zna zasady planowania eksperymentów / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_WG05 Student charakteryzuje podstawowe procedury statystyczne do opracowania wyników badań / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_WG05</p> <p>Umiejętności: Student potrafi formułować hipotezy badawcze, planować i przeprowadzać eksperymenty, dobierać właściwe metody pomiarowe, dobierać właściwe procedury statystyczne / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW07 Student potrafi prezentować graficznie wyniki badań, interpretować wyniki uzyskane z obliczeń statystycznych, formułować wnioski z badań eksperymentalnych / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P7S_UW03</p> <p>Kompetencje społeczne: Student ma świadomość wpływu czynników niepożądanych na wyniki badań doświadczalnych, postępuje zgodnie z zasadami prowadzenia prac eksperymentalnych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŻDP7S_KO06 Student dba o właściwy przebieg prac doświadczalnych gwarantujący uzyskanie rzetelnych wyników./ obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŻDP7S_KO06</p>	
Kryteria oceniania	Zaliczenie pisemne wykładów
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowanie danych wejściowych dla programów statystycznych 2. Statystyki podstawowe 3. Analiza wariancji: sprawdzanie warunków pozwalających na zastosowanie analiz parametrycznych 4. Analiza wariancji jednoczynnikowa oraz wieloczynnikowa 5. Statystyki nieparametryczne 6. Korelacja, regresja oraz dopasowanie modeli liniowych i nieliniowych 7. Statystyki opisowe. Analiza statystyczna ankiet. 8. Graficzna prezentacja wyników badań statystycznych. 	

Nazwa przedmiotu	Kierowanie małą firmą
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

W zakresie wiedzy:

Student ma wiedzę o zakładaniu i planowaniu działalności gospodarczej, funkcjonowaniu i organizowaniu małego przedsiębiorstwa oraz zarządzaniu jego zasobami; opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw/ ocena ze sprawdzianu pisemnego/ NŹD_P7S_WK11

Student wskazuje 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/ ocena ze sprawdzianu pisemnego/ NŹD_P7S_WK11

W zakresie umiejętności:

Student potrafi 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/ ocena za realizowane zespołowo projekty (elementy biznesplanów: plany spłaty kredytów, rachunek zysków i strat, rachunek CF, ocena efektywności ekonomicznej i finansowej wykonalności przedsięwzięć gospodarczych) i prezentacje wybranych zagadnień/ NŹD_P7S_UW02

W zakresie kompetencji społecznych:

Student docenia potrzebę ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych/ ocena udziału w dyskusjach w trakcie zajęć/ NŹDP7S_KO03

Kryteria oceniania	Średnia ocena z wszystkich aktywności (prezentacje, referaty, test, biznesplan)
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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(4) urzędowych. Podstawowe elementy kontraktu.
14. Curriculum vitae. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna jako narzędzie rekrutacji pracowników.
15. Wybrane zagadnienia z etyki i etykiety w biznesie.

Nazwa przedmiotu	Marketing
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student posiada ogólną wiedzę o podstawowych kategoriach marketingowych i marketingowej orientacji w zakładach żywienia zbiorowego/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WK11</p> <p>Student zna źródła informacji marketingowych oraz metody i techniki pozyskiwania danych marketingowych/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹD_P7S_WK10</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi wykonać analizę marketingową przedsiębiorstwa i zinterpretować jej wyniki/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi pozyskać informacje marketingowe ze źródeł pierwotnych i wtórnych/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania planu marketingowego dla zakładu żywienia zbiorowego/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>Student wykazuje zrozumienie konieczności rozpoznania i zaspokojenia potrzeb klienta jako integralnej części zarządzania marketingiem w przedsiębiorstwie/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹDP7S_KO03</p> <p>Student zdaje sobie sprawę ze znaczenia zagadnień marketingowych w przedsiębiorstwach/ kolokwium zaliczeniowe/ NŹDP7S_KO03</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń - 100%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Program ćwiczeń:</p> <p>Potrzeby konsumentów.</p> <p>Produkty, klasyfikacja i charakterystyka rynków produktów żywnościowych.</p> <p>Czynniki wpływające na popyt i poziom cen.</p> <p>Metodyka badań marketingowych</p> <p>Zarządzanie marketingowe.</p>	
Nazwa przedmiotu	Zarządzanie projektami
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student definiuje pojęcia z zakresu zarządzania projektem/ pisemne sprawdziany wiedzy/ NŹD_P7S_WK11</p> <p>Student przedstawia zasady analizy finansowej i ekonomicznej projektu/ pisemne sprawdziany wiedzy/ NŹD_P7S_WK11</p> <p>Student zna procedury aplikacji o środki Unii Europejskiej/ pisemne sprawdziany wiedzy/ NŹD_P7S_WK11</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi zaplanować i ocenić projekt/ projekt w postaci przygotowania dokumentów aplikacyjnych/ NŹD_P7S_UW02;</p> <p>Student oblicza wskaźniki efektywności finansowej i ekonomicznej projektu/ projekt w postaci przygotowania dokumentów aplikacyjnych/ NŹD_P7S_UW02</p> <p>Student potrafi przygotować dokumentację aplikacyjną projektu/ projekt w postaci przygotowania dokumentów aplikacyjnych/ NŹD_P7S_UW02</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy/ dyskusja na zajęciach/ NŹDP7S_KO03.</p>	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 70%, ocena z wykładu 30%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przegląd programów i funduszy UE. 2. Przygotowanie pomysłu i założeń do własnego projektu. 3. Wybór odpowiedniego programu operacyjnego UE. Dokumenty programowe. 4. Ustalenie celu i odbiorców projektu. 5. Dobór wskaźników rezultatów oraz ich pomiar. Budowa macierzy logicznej własnego projektu. 6. Zaplanowanie działań projektowych wraz z harmonogramem. 7. Analiza techniczna w tym analiza opcji. 8. Analiza finansowa: plan inwestycyjny, przychody i koszty operacyjne. 9. Analiza finansowa: ustalenie poziomu dofinansowania (metoda luki w finansowaniu) 10. Analiza finansowa: proforma sprawozdania finansowe. 11. Ocena efektywności finansowej projektu. 12. Weryfikacja trwałości finansowej projektu. 13. Zastosowanie metod oceny ekonomicznej projektu. 14. Analiza wrażliwości projektu na zmiany. 	

Nazwa przedmiotu	PODSTAWY PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza:	
Student zna 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;
/ Zaliczenie pisemne / NŻD_P7S__WK10

Student definiuje cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce, ich kompetencje i zakres działania / Zaliczenie pisemne / NŻD_P7S__WK11, NŻD_P7S__WK12

Umiejętności:

Student potrafi przedstawić cele i założenia unijnej polityki żywnościowej; analizować akty prawne, sporządzać wyciągi z aktów prawnych i interpretować podstawowe przepisy prawa żywnościowego/ Zaliczenie pisemne /NŻD_P7S__UW0
Student potrafi 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/nych / Zaliczenie pisemne / NŻD_P7S__UW02

Kompetencje społeczne:

Student jest gotów do 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/ Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne - forma wypowiedzi / NŻD_P7S__KK01, NŻD_P7S__KK02, NŻD_P7S__KK06

Kryteria oceniania	Zaliczenie pisemne wykładów
--------------------	-----------------------------

Treści programowe - wykłady

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.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Polityka żywieniowa
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

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. Student potrafi formułować, identyfikować i podsumować cele priorytetowe polityki żywienia ludności. Student potrafi rozróżniać zagrożenia związane ze złą polityką żywienia

/ Zaliczenie pisemne / NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG08

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./

Zaliczenie pisemne / NŹD_P7S_WK12

Umiejętności:

Student ocenia i interpretuje zagrożenia związane z występowaniem różnych czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych. Student potrafi zinterpretować podstawowe instrumenty polityki żywienia / Projekt zespołowy / NŹD_P7S_UK08, NŹD_P7S_UO10

Kompetencje społeczne:

Student ma świadomość ważności i potrzeby kształtowania polityki żywienia ludności. Student ma świadomość odpowiedzialności za wdrażanie różnych programów profilaktycznych w społeczeństwie / Projekt zespołowy / NŹD_P7S_UK08, NŹD_P7S_UO10

Kryteria oceniania	Ocena z pisemnego zaliczenia 50% i ocena z projekt zespołowy 50%
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Geopolityka, geografia gospodarcza i demografia świata
2. Zamożność i gospodarka świata
3. Produkcja żywności w skali świata
4. Wyżywienie- obszary głodu na świecie
5. Wyżywienie- obszary przeżywania na świecie
6. Mapa chorób na świecie - choroby z niedożywienia
7. Mapa chorób na świecie - choroby z przeżywania
8. Organizacje międzynarodowe do spraw żywienia WHO, FAO
9. Demografia, geografia gospodarcza Polski
10. Zamożność i gospodarka Polski
11. Produkcja żywności w Polsce
12. Wyżywienie- obszary niedożywienia w Polsce
13. Wyżywienie- obszary przeżywania w Polsce
14. Organizacje rządowe i pozarządowe odpowiedzialne za walkę z nierównościami społecznymi i Banki Żywności
15. Polityka żywienia i profilaktyczne programy żywieniowe w polskiej szkole.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Praca i egzamin magisterski
------------------	-----------------------------

Semestr	trzeci
---------	--------

Liczba punktów ECTS	12
---------------------	----

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Student metody planowania i przeprowadzania doświadczeń z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz opracować uzyskane wyniki/ ocena pracy badawczej/ NŹD_P7S_WG02 NŹD_P7S_WG03, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG05

Umiejętności:

Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu żywienia człowieka i opracować uzyskane wyniki, potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce do

określenia efektywności prowadzonego doświadczenia/ ocena wyników pracy badawczej/ NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UW05, NŹD_P7S_UW06, NŹD_P7S_UW07 Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania/ ocena pracy badawczej/ NŹD_P7S_UO10	
Kompetencje społeczne Student jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł/ocena prac etapowych/ NŹDP7S_KK01 Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności w przygotowaniu własnego opracowania stosując zasady etyki zawodowej/ ocena prac etapowych/ NŹDP7S_KK032, NŹDP7S_KO06	
Kryteria oceniania	100% egzamin końcowy
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska II
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student W zakresie wiedzy Student po ukończeniu kursu ma zaawansowaną wiedzę z zakresu chemicznych, mikrobiologicznych i instrumentalnych metod analitycznych stosowanych w technologii żywności W zakresie umiejętności Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz opracować uzyskane wyniki potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu W zakresie kompetencji społecznych: Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania Student ma świadomość konieczności szeregowania zadań badawczych i określania ich ważności Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	
Kryteria oceniania	Ocena pracy w laboratorium
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia
Treści zajęć dostosowane do tematu pracy magisterskiej

Kod przedmiotu	SJO>A-NŻDB2-SM(4)-2S-M1
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE</p> <p>Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, • filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej, • informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. <p>CZYTANIE</p> <p>Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, • publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej), • instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy. <p>MÓWIENIE</p> <p>Student powinien umieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, • parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi, • rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. <p>PISANIE</p> <p>Student powinien umieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc., • opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim, • napisać sprawozdanie, streszczenie, esej, 	

<ul style="list-style-type: none"> • przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów. <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

Kod przedmiotu	SJO>A-NŻDB2-SM(4)-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE</p>	

Student powinien rozumieć:

- wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów,
- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).
Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym.
2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka.
3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego.

4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym.
5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów.
6. Pisanie CV i listu motywacyjnego.
7. Prowadzenie rozmów o pracę.
8. Opis pracy magisterskiej.
9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning).

Kod przedmiotu	SJO>F-NŻDB2-SM(4)-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język francuski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

- wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów,
- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

<ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

Kod przedmiotu	SJO>F-NŻDB2-SM(4)-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język francuski B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE</p> <p>Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, 	

- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

<p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów.

6. Pisanie CV i listu motywacyjnego.
7. Prowadzenie rozmów o pracę.
8. Opis pracy magisterskiej.
9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning).

Kod przedmiotu	SJO>H-NŻDB2-SM(4)-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

- wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów,
- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.

<ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

Kod przedmiotu	SJO>H-NŻDB2-SM(4)-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE</p> <p>Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, • filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej, • informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. 	

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).

Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym.
2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka.
3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego.
4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym.
5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów.
6. Pisanie CV i listu motywacyjnego.
7. Prowadzenie rozmów o pracę.

8.	Opis pracy magisterskiej.
9.	Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning).

Kod przedmiotu	SJO>N-NŻDB2-SM(4)-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:
Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE
Student powinien rozumieć:

- wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów,
- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE
Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE
Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE
Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez

całe życie.	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

Kod przedmiotu	SJO>N-NŻDB2-SM(4)-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, • filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej, • informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. <p>CZYTANIE</p>	

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym.
2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka.
3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego.
4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym.
5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów.
6. Pisanie CV i listu motywacyjnego.
7. Prowadzenie rozmów o pracę.
8. Opis pracy magisterskiej.

9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning).

Kod przedmiotu	SJO>R-NŻDB2-SM(4)-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

- wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów,
- filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej,
- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

- teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

Kod przedmiotu	SJO>R-NŻDB2-SM(4)-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, • filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej, • informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. <p>CZYTANIE Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, 	

- publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej),
- instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy.

MÓWIENIE

Student powinien 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,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

- napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc.,
- opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim,
- napisać sprawozdanie, streszczenie, esej,
- przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).
Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym.
2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka.
3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego.
4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym.
5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów.
6. Pisanie CV i listu motywacyjnego.
7. Prowadzenie rozmów o pracę.
8. Opis pracy magisterskiej.
9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning).

Kod przedmiotu	HS-B2L>0001
Nazwa przedmiotu	Coaching
Semestr	2
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu definiuje cechy człowieka dorosłego uczestniczącego w procesach komunikowania się w zarządzaniu podmiotami agrobiznesu; Zna metodykę stosowaną w doradztwie w agrobiznesie wykorzystywaną w sferze produkcji, obrotu rolnego, przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych ; Rozpoznaje potrzeby wynikające z sytuacji problemowych związanych z prowadzeniem prawidłowej agrotechniki, w tym z użyciem techniki komputerowej; student interpretuje model przyswajania nowości do praktyki; Przygotowuje konspekt szkolenia w języku polskim; Umie planować i realizować zadania z obszaru doradztwa technologicznego w tym z użyciem techniki komputerowej dotyczące wymagań siedliskowych podstawowych grup roślin, dobrostanu zwierząt, technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów ekologicznych. Student po zakończeniu kursu docenia znaczenie permanentnego doskonalenia zawodowego; Animuje pracę w środowisku lokalnym; Organizuje procesy komunikacji werbalnej i niewerbalnej.</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<p>1. Typ doradców –case study(2h)2. Style pracy doradczej –case study(2h)3. Komunikacja wewnętrzna (2h)4. Personal branding (2h)5. Praca na celach(2h)6. Trening odporności na stres (2h)7. Systemy motywacyjne i motywowanie pracowników (2h)8. Wartościowanie pracy i konstruowanie systemów wynagrodzeń (2h)9. Budowanie relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi(2h) 10. Korporacyjny poker, Antropologia przestrzeni(2h)11. Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową(4h)12. Cechy przywódcy, style przywództwa(MWK)(2h)13. Koncepcja „Lis i jeź” (2h)14. Repetytorium (2h)</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-S1L>0020
Nazwa przedmiotu	Coaching osobisty i zawodowy
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu definiuje cechy człowieka dorosłego uczestniczącego w procesach komunikowania się w zarządzaniu podmiotami agrobiznesu; Zna metodykę stosowaną w doradztwie w agrobiznesie wykorzystywaną w sferze produkcji, obrotu rolnego, przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych ; Rozpoznaje potrzeby wynikające z sytuacji problemowych związanych z prowadzeniem prawidłowej agrotechniki, w tym z użyciem techniki komputerowej; student interpretuje model przyswajania nowości do praktyki; Przygotowuje konspekt szkolenia w języku polskim; Umie planować i realizować zadania z obszaru doradztwa technologicznego w tym z użyciem techniki komputerowej dotyczące wymagań siedliskowych podstawowych grup roślin, dobrostanu zwierząt, technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów ekologicznych. Student po zakończeniu kursu docenia znaczenie permanentnego doskonalenia zawodowego; Animuje pracę w środowisku lokalnym; Organizuje procesy komunikacji werbalnej i niewerbalnej.</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<p>1. Typ doradców –case study(2h)2. Style pracy doradczej –case study(2h)3. Komunikacja wewnętrzna (2h)4. Personal branding (2h)5. Praca na celach(2h)6. Trening odporności na stres (2h)7. Systemy motywacyjne i motywowanie pracowników (2h)8. Wartościowanie pracy i konstruowanie systemów wynagrodzeń (2h)9. Budowanie relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi(2h) 10. Korporacyjny poker, Antropologia przestrzeni(2h)11. Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową(4h)12. Cechy przywódcy, style przywództwa(MWK)(2h)13. Koncepcja „Lis i jeź” (2h)14. Repetytorium (2h)</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-N1L>0002
Nazwa przedmiotu	Etyka
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia etyki, definiuje podstawowe doktryny etyczne, zna wybrane współczesne problemy etyczne (K_W01). Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu (R1A_W02). Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi (R1A_W02, R1A_W07, T1A_W08, T1A_W10, S1A_W01, S1A_W02, InzA_W03).</p> <p>Umiejętności: Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu (R1A_U01, P1A_U02, P1A_U03, T1A_U11). Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot (R1A_U09, R1A_U010, WetA_UOUZ16). Ma świadomość samokształcenia (P1A_U11, WetA_UOUZ12). Rozpoznaje problemy, potrafi działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi (P1A_U02, P1A_U07, T1A_U12, WetA_UOUZ11).</p> <p>Kompetencje społeczne: Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role (R1A_K02, P1A_K02, T1A_K03, A1_K05, S1A_K02, WetA_KP11, InzA_K01). Rozumie potrzebę dokończenia się przez całe życie (R1A_K01, R1A_K07, P1A_K01, T1A_K01, S1A_K01, A1_K01, WetA_KP6). Potrafi myśleć i działać kreatywnie (R1A_K08, P1A_K08, T1A_K06, S1A_K04, InzA_K02). Prawidłowo identyfikuje dylematy związane z podejmowaniem wyborów życiowych i zawodowych (R1A_K04, P1A_K04, T1A_K05, S1A_K04, A1_K06, WetA_KP2, InzA_K01).</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<p>1.Podstawowe pojęcia etyki. Natura etyki (2h)2.Główne doktryny etyczne (2h)3.Etyka Arystotelesa (2h)4.Etyka chrześcijańska (2h) 5.Utylitaryzm (2h)6.Etyka Kanta (4h)7.Etyka postmodernistyczna (2h)8.Bioetyka (2h)9.Etyki stosowane (2h)10.Etyka środowiska naturalnego (2h)11.Etyka biznesu (2h)12.Wybrane współczesne problemy etyczne: aborcja, samobójstwo, eutanazja, tolerancja, równość, pacyfizm (4h)13.</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-N1Z>0003
Nazwa przedmiotu	Etyka
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia etyki, definiuje podstawowe doktryny etyczne, zna wybrane współczesne problemy etyczne. 2. Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3. Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2. Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3. Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. 2. Rozumie potrzebę dokończania się przez całe życie. 3. Potrafi myśleć i działać kreatywnie. 	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-N1L>0003
Nazwa przedmiotu	Komunikacja interpersonalna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia psychologii komunikacji, mechanizmy regulujące zachowania komunikacyjne człowieka, zna wybrane współczesne problemy komunikowania (K_W01). Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu (R1A_W02). Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi (R1A_W02, R1A_W07, T1A_W08, T1A_W10, S1A_W01, S1A_W02, InzA_W03).</p> <p>Umiejętności: Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu (R1A_U01, P1A_U02, P1A_U03, T1A_U11). Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot (R1A_U09, R1A_U010, WetA_UOUZ16). Ma świadomość samokształcenia (P1A_U11, WetA_UOUZ12). Rozpoznaje problemy, potrafi działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi (P1A_U02, P1A_U07, T1A_U12, WetA_UOUZ11).</p> <p>Kompetencje społeczne: Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role (R1A_K02, P1A_K02, T1A_K03, A1_K05, S1A_K02, WetA_KP11, InzA_K01). Rozumie potrzebę dokończenia się przez całe życie (R1A_K01, R1A_K07, P1A_K01, T1A_K01, S1A_K01, A1_K01, WetA_KP6). Potrafi myśleć i działać kreatywnie (R1A_K08, P1A_K08, T1A_K06, S1A_K04, InzA_K02). Prawidłowo identyfikuje dylematy związane z podejmowaniem (i komunikowaniem) wyborów życiowych i zawodowych (R1A_K04, P1A_K04, T1A_K05, S1A_K04, A1_K06, WetA_KP2, InzA_K01).</p>	
Kryteria oceniania	Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%
Treści programowe - wykłady	
<p>Pojęcie komunikacji interpersonalnej (2h)</p> <p>Wpływ percepcji na proces komunikowania się (2h)</p> <p>Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowej w interakcji (2h)</p> <p>Zasady skutecznej komunikacji (2h)</p> <p>Bariery w komunikowaniu (2h)</p>	

Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne (2h) Komunikowanie w Internecie (2h) Rola komunikowania w autoprezentacji (2h) Wystąpienia publiczne (2h) Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania (2h) Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej (2h) Zasady komunikacji w grupie (2h) Debata – podstawy erystyki (2h) Komunikacja międzykulturowa (2h) Repetytorium (2h)
Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu	HS-S1Z>0004
Nazwa przedmiotu	Komunikacja interpersonalna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p>	
Kryteria oceniania	Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności,

	udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%
--	--

Treści programowe - wykłady

<p>Pojęcie komunikacji interpersonalnej (2h)</p> <p>Wpływ percepcji na proces komunikowania się (2h)</p> <p>Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowejw interakcji (2h)</p> <p>Zasady skutecznej komunikacji (2h)</p> <p>Bariery w komunikowaniu (2h)</p> <p>Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne (2h)</p> <p>Komunikowanie w Internecie (2h)</p> <p>Rola komunikowania w autoprezentacji (2h)</p> <p>Wystąpienia publiczne (2h)</p> <p>Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania (2h)</p> <p>Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej (2h)</p> <p>Zasady komunikacji w grupie (2h)</p> <p>Debata – podstawy erystyki (2h)</p> <p>Komunikacja międzykulturowa (2h)</p> <p>Repetitorium (2h)</p>

Treści programowe - ćwiczenia

--

Kod przedmiotu	HS-S1L>0004
Nazwa przedmiotu	Komunikacja interpersonalna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji.</p> <p>2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.</p> <p>3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi.</p>	

W zakresie umiejętności:

1. Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu.
2. Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.
3. Ma świadomość samokształcenia.

W zakresie kompetencji społecznych:

1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy.
2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie.
3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role.

Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów

Kryteria oceniania

Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu	HS-N2L>0007
Nazwa przedmiotu	Komunikacja w biznesie
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Literatura obowiązkowa:	
1. Hamilton, Ch. (2011). Skuteczna komunikacja w biznesie. Warszawa: PWN.	
2. Morreale, S.P., Spitzberg, B.H., Barge, J.K. (2008). Komunikacja między ludźmi. Warszawa: PWN.	
Literatura uzupełniająca:	
1. Czechowska-Derkacz, B., Zimnak, M. (red.). (2015) Rzecznik prasowy. Warszawa: Difin.	
2. Decker, B. (2009). Wystąpienia publiczne. Warszawa: MT Biznes Sp. z o.o.	

Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40%.
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-S1Z>0005
Nazwa przedmiotu	Planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p>	
Kryteria oceniania	Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań

	dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%
Treści programowe - wykłady	
Tematyka wykładów:1.Wymagania i ograniczenia współczesnego rynku pracy (2h) 2.Pracownik w świecie ponowoczesnym. Koniec ery etatów –mozaikowość rynku pracy (2h)3.Rodzaje inteligencji, uczucia w sytuacji zawodowej (2h)4.Role pracownicze, znaczenie ról zadaniowych (2h)5.Koncepcja „Lis i jeź” –specjalizacja w kształtowaniu kompetencji pracowniczych (2h)6.Personal branding (2h) 7.Cechy przywódcy (2h)8.Zarządzanie karierą: formułowanie celów, zarządzanie czasem, planowanie, determinanty odporności na presję czasu i stres (4h)9.Antropologia przestrzeni, budowanie przyjaznego otoczenia (2h)10.Mechanizmy rynku pracy: zasady budowania relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi, komunikacja w sytuacjach trudnych, korporacyjny poker, relacje toksyczne, destrukcyjny wpływ technik manipulacyjnych (4h)11.Ochrona przed nadużyciami w relacji trudnej, rodzaje przemocy, syndrom współzależnienia, doświadczenie bezradności i bierności (4h)12.	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-B1L>0001
Nazwa przedmiotu	Psychologia społeczna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Zna i rozumie złożone zasady funkcjonowania człowieka w społeczeństwie.</p> <p>Zna podstawową terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawy, obszary, modele i fazy.</p> <p>Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.</p> <p>Ma podstawową wiedzę o relacjach społecznych i potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi.</p> <p>Uczy się samodzielnie w sposób celowy.</p> <p>Wykorzystuje wszystkie dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne, do nauki, przygotowania wystąpień i prezentacji, planowania działań badawczych.</p> <p>Szuka informacji, analizuje i wykorzystuje literaturę przedmiotu.</p> <p>Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.</p> <p>Ma świadomość samokształcenia.</p> <p>Rozpoznaje problemy, potrafi działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi.</p> <p>Jest gotowy systematycznie aktualizować swoją wiedzę.</p> <p>Ma świadomość efektów pracy zespołowej i potrafi kierować zespołem oraz współpracować w nim.</p> <p>Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p> <p>Rozumie potrzebę dokończenia się przez całe życie.</p> <p>Potrafi myśleć i działać kreatywnie.</p> <p>Prawidłowo identyfikuje dylematy związane z podejmowaniem wyborów życiowych i zawodowych.</p>	

Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzenie pisemne zawiera pytania odtwórcze (sprawdzające opanowanie przekazywanej w trakcie wykładów wiedzy) oraz pytania problemowe (umożliwiające ocenę umiejętności). Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Psychologia społeczna - główne kierunki zainteresowań oraz metody badawcze (2h) 2. Wpływ społeczny i konformizm (2h) 3. Wzorce poznania społecznego (2h) 4. Atrakcyjność interpersonalna (2h) 5. Autoprezentacja - strategie i techniki (2h) 6. Postawy społeczne, sposoby ich kształtowania oraz zmiany (2h) 7. Stereotypy i uprzedzenia społeczne (2h) 8. Agresja interpersonalna (2h) 9. Postawy i zachowania prospołeczne (2h) 10. Procesy grupowe: grupy społeczne a grupy zadaniowe, właściwości grup społecznych, podstawowe procesy grupowe, facylitacja i próżniactwo społeczne (2h) 11. Problemy przywództwa (2h) 12. Dialog międzykulturowy (2h) 13. Umiejętności społeczne (2h) 14. Metody rozwijania umiejętności społecznych (2h) 15. Repetytorium(2h) 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-S1L>0019
Nazwa przedmiotu	Skuteczna komunikacja w biznesie
Semestr	

Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	
W zakresie wiedzy:	
1. Student ma podstawową wiedzę z zakresu teorii komunikowania (interpersonalnego i medialnego) przydatną w działalności biznesowej.	
2. Student ma podstawową wiedzę na temat relacji społecznych i rządzących nimi prawidłowości.	
3. Student ma podstawową wiedzę na temat możliwości praktycznego wykorzystania technik i narzędzi komunikacji w procesie rozwoju organizacji (w kontaktach z pracodawcą, współpracownikami i mediami).	
W zakresie umiejętności:	
1. Student posiada umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej w określonym obszarze działań komunikacyjnych organizacji – na poziomie interpersonalnym, grupowym i medialnym.	
2. Potrafi formułować problemy badawcze pozwalające na rozwiązywanie typowych problemów komunikacyjnych w sytuacjach biznesowych.	
3. Student posiada umiejętność przygotowania wystąpień publicznych z zakresu zastosowań komunikologii w biznesie – z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł informacji.	
W zakresie kompetencji społecznych:	
1. Student rozumie potrzebę ciągłego zdobywania i pogłębiania wiedzy wynikające ze zmienności otoczenia.	
2. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i zadania.	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40%.
Treści programowe – wykłady	
1.Znaczenie społeczne i kierunki rozwoju public relations w systemie demokratycznym (2h)	
2.Modele teoretyczne oraz fazy procesu public relations. Kreowanie marki (2h)	
3.Media relations (4h)	
4.Komunikacja wewnętrzna (2h)	
5.Kreowanie stosunków z otoczeniem lokalnym (2h)	
6.Komunikacja międzykulturowa (2h)	
7.Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową (2h)	
8.Społeczności internetowe (2h)	
9.Koncepcje CSR (Corporate Social Responsibility). Personal branding (4h)	
10.Elementy wizualne, materiały fotograficzne i druk w PR (2h)	
11.Ocena efektywności działań public relations. Monitoring mediów a prawo autorskie (2h)	
12.Wybrane aspekty prawne public relations (prawo prasowe i autorskie) (2h)	
13.Repetytorium (2h)	

Treści programowe - ćwiczenia