



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Program studiów

Kierunek: Dietetyka

Spis treści

| | |
|--------------------------|----|
| Charakterystyka kierunku | 3 |
| ECTS | 5 |
| Sekwencje przedmiotów | 6 |
| Efekty | 7 |
| Plan studiów | 9 |
| Sylabusy | 18 |

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

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

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

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

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

Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów I stopnia kierunku dietetyka ma zaawansowaną wiedzę obejmującą zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz polityki wyżywienia ludności. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla różnych grup populacyjnych, zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków socjalno-bytowych. Posiada wiedzę i umiejętności z zakresu racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, jak również doboru właściwej diety w stanach chorobowych, a także w celach profilaktycznych. Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii żywności i gastronomii dotyczącą przetwarzania surowców i półproduktów, a także ich przechowywania i wykorzystania żywności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. Absolwent kierunku może podjąć pracę w instytucjach prowadzących żywienie zbiorowe oraz zajmujących się nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Może również podjąć indywidualną działalność ukierunkowaną na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywieniem, promocję zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie. Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

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

Student odbywa praktykę :

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

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

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

Praktyki odbywają się na podstawie:

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

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

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje egzamin dyplomowy.

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

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

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym. Student w pierwszej kolejności omawia indywidualnie opracowane w ramach przedmiotu Pracownia licencjacka zalecenia żywieniowe dla wybranego pacjenta. Następnie odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: Żywnienie człowieka i dietetyka, Technologia gastronomii i organizacja żywienia zbiorowego, Technologie i operacje jednostkowe w przetwarzaniu żywności.

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

ECTS

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

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

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 69

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów 100

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne

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

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

| Semestr | Deficyt | Komentarz |
|---------|---------|-----------|
| 1 | 7 | |
| 2 | 7 | |
| 3 | 6 | |
| 4 | 6 | |
| 5 | 6 | |
| 6 | 0 | |

Sekwencje przedmiotów

| Semestr | Nazwa przedmiotu realizowanego | Nazwa przedmiotu poprzedzającego |
|----------------|---------------------------------------|--|
| 2 | Chemia żywności | Chemia organiczna |
| 2 | Biochemia | Chemia organiczna |
| 4 | Kliniczny zarys chorób | Podstawy anatomii i fizjologii człowieka |
| 4 | Kliniczny zarys chorób | Fizjologia żywienia |
| 4 | Wprowadzenie do dietetyki | Podstawy żywienia człowieka |

Efekty uczenia się

Wiedza

| Kod | Treść |
|--------------|--|
| NŹD_P6S_WG01 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii, dostosowane do kierunku dietetyka oraz zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka. |
| NŹD_P6S_WG02 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem oraz jego ochroną. |
| NŹD_P6S_WG03 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady żywienia człowieka zdrowego o chorego oraz aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej terapie żywieniowe |
| NŹD_P6S_WG04 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metodologię badań oraz teorie z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, a także możliwości wykorzystania różnych metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka |
| NŹD_P6S_WG05 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody stosowane w analizie surowców, produktów żywnościowych i potraw dietetycznych, a także pojęcia związane z ich oceną, analizą zagrożeń i jakością |
| NŹD_P6S_WG06 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym technologie przetwarzania żywności oraz technologie w gastronomii, a także procesy zachodzące w żywności podczas jej obróbki i przechowywania. |
| NŹD_P6S_WG07 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym narzędzia statystyczne i informatyczne wykorzystywane w zakresie badań dotyczących dietetyki i żywienia człowieka. |
| NŹD_P6S_WG08 | Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia w oparciu o zindywidualizowany plan żywieniowy |
| NŹD_P6S_WK09 | Absolwent zna i rozumie zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także aspekty ekonomiczne, prawne i organizacyjne placówek żywienia zbiorowego i dietetycznego oraz zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z uwzględnieniem aspektów marketingowych |
| NŹD_P6S_WK10 | Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego |
| NŹD_P6S_WK11 | Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne |

Umiejętności

| Kod | Treść |
|--------------|--|
| NŹD_P6S_UK08 | Absolwent potrafi porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny dietetyki i żywienia człowieka oraz technologii żywności i technologii gastronomii z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii. |
| NŹD_P6S_UK09 | Absolwent potrafi przygotować opracowania ustne i pisemne w zakresie dietetyki, prezentować i uzasadniać swoje stanowisko oraz promować prawidłowy sposób żywienia w profilaktyce chorób, a także prowadzić edukację żywieniową. |
| NŹD_P6S_UK10 | Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego |
| NŹD_P6S_UO11 | Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych |

| Kod | Treść |
|---------------------|---|
| NŹD_P6S_UU12 | Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego |
| NŹD_P6S_UW01 | Absolwent potrafi poszukiwać, analizować, weryfikować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł |
| NŹD_P6S_UW02 | Absolwent potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia człowieka zdrowego i chorego posługując się odpowiednim sprzętem i narzędziami informatycznymi, a także wdrożyć właściwe postępowanie dietetyczne przy uwzględnieniu chorób współistniejących. |
| NŹD_P6S_UW03 | Absolwent potrafi przeprowadzić analizy chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne produktów żywnościowych i potraw dietetycznych posługując się odpowiednią aparaturą. |
| NŹD_P6S_UW04 | Absolwent potrafi dobierać technologie przetwarzania surowców żywnościowych oraz planować i przeprowadzić proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym oraz placówkach żywienia zbiorowego. |
| NŹD_P6S_UW05 | Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobierać właściwe metody oraz interpretować uzyskane wyniki i formułować wnioski |
| NŹD_P6S_UW06 | Absolwent potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne oraz opracowywać i wdrażać procedury gwarantujące bezpieczeństwo żywności. |
| NŹD_P6S_UW07 | Absolwent potrafi dokonać oceny organizacyjnej, ekonomicznej i marketingowej działalności zawodowej w zakresie dietetyki, żywienia człowieka, hotelarstwa i obsługi konsumenta. |

Kompetencje społeczne

| Kod | Treść |
|---------------------|---|
| NŹD_P6S_KK01 | Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych |
| NŹD_P6S_KO02 | Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz odpowiedzialnego podejmowania działań zmierzających do poprawy życia człowieka |
| NŹD_P6S_KR03 | Absolwent jest gotów do podkreślania znaczenia zawodu dietetyka w systemie ochrony zdrowia |
| NŹD_P6S_KR04 | Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych |

Plany studiów

Semestr 1

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|---|-------------|---------------------|---|
| Chemia ogólna | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 5.0 | Egzamin | 0 |
| Chemia organiczna | Wykład: 19 Wykład e-learning: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 7.0 | Egzamin | 0 |
| Ekonomia | Wykład: 4 Wykład e-learning: 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej | Wykład: 15 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Komunikacja interpersonalna | Wykład: 30 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Matematyka z biostatystyką | Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 45 | 5.0 | Egzamin | 0 |
| Podstawy anatomii i fizjologii człowieka | Wykład: 30 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Podstawy psychologii | Wykład: 30 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia (BHK) | Wykład e-learning: 4 | - | Zaliczenie | 0 |
| Technologia informacyjna | Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |

Semestr 2

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|--|--|-------------|---------------------|---|
| Chemia żywności | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Fizjologia żywienia | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Egzamin | 0 |
| Wychowanie fizyczne | Wychowanie fizyczne: 30 | - | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | 0 |
| Biochemia | | | | 0 |
| Student wybiera wersję językową przedmiotu | | | | |
| Biochemia | Wykład: 20 Wykład e-learning: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 6.0 | Egzamin | F |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|--|--------------------|--------------------------|-----|
| Biochemistry | Wykład: 20 Wykład e-learning: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 6.0 | Egzamin | F |
| Język obcy | | | | O/F |
| student realizuje zjęcia z języka obcego w wymiarze 180 godzin – łącznie 6 punktów ECTS (3 semestry po 2 punkty ECTS) | | | | |
| Język angielski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język francuski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język chiński | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język hiszpański | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język rosyjski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język niemiecki | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język włoski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Prawo w ochronie zdrowia | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Podstawy produkcji żywności | | | | O/F |
| Student wybiera jeden przedmiot lub wersję językową | | | | |
| Podstawy produkcji żywności | Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 60 | 7.0 | Egzamin | F |
| Basic of food production | Wykład: 30 Wykład e-learning: 60 | 7.0 | Egzamin | F |
| Operacje jednostkowe w przetwarzaniu żywności | Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 60 | 7.0 | Egzamin | F |
| Podstawy żywienia człowieka | | | | O |
| Student wybiera wersję językową przedmiotu | | | | |
| Podstawy żywienia człowieka | Wykład: 25 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 5.0 | Egzamin | F |
| Basic of Human Nutrition | Wykład: 25 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 5.0 | Egzamin | F |
| Praktyka technologiczna | | | | O/F |
| Student wybiera określony rodzaj praktyki | | | | |
| Praktyka technologiczna w przemyśle spożywczym | Praktyka: 80 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Praktyka technologiczna w zakładach żywienia zbiorowego | Praktyka: 80 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

Semestr 3

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|--|-------------|---------------------|-----|
| Analiza żywności | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii | Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 20 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 7.0 | Egzamin | O |
| Podstawy genetyki | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Podstawy toksykologii żywności | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Psychologia odżywiania | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 25 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Technologia produkcji potraw | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 6.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Wychowanie fizyczne | Wychowanie fizyczne: 30 | - | Zaliczenie na ocenę | O |
| Żywienie człowieka w różnych etapach rozwoju | Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 20 | 4.0 | Egzamin | O |
| Język obcy | | | | O/F |
| student realizuje zjęcia z języka obcego w wymiarze 180 godzin – łącznie 6 punktów ECTS (3 semestry po 2 punkty ECTS) | | | | |
| Język angielski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język francuski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język chiński | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język hiszpański | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język rosyjski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język niemiecki | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język włoski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

Semestr 4

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|--------------------------|-------------|---------------------|---|
| Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur | Ćwiczenia projektowe: 30 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|--|--------------------|--------------------------|-----|
| Język obcy | | | | O/F |
| student realizuje zjęcia z języka obcego w wymiarze 180 godzin – łącznie 6 punktów ECTS (3 semestry po 2 punkty ECTS) | | | | |
| Język angielski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język francuski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język chiński | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język hiszpański | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język rosyjski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język niemiecki | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Język włoski | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Kliniczny zarys chorób | | | | O |
| Student wybiera wersję językową przedmiotu | | | | |
| Kliniczny zarys chorób | Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 3.0 | Egzamin | F |
| Clinical diseases | Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 3.0 | Egzamin | F |
| Prawo w ochronie zdrowia | | | | O/F |
| Student wybiera jeden przedmiot | | | | |
| Zdrowie publiczne | Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Elementy prawna w ochronie zdrowia | Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Wprowadzenie do dietetyki | | | | O |
| Student wybiera wersję językową przedmiotu | | | | |
| Wprowadzenie do dietetyki | Wykład: 30 Ćwiczenia projektowe: 30 | 5.0 | Egzamin | F |
| Introduction to dietetics | Wykład: 30 Ćwiczenia projektowe: 30 | 5.0 | Egzamin | F |
| Wybrane aspekty przetwórstwa żywności | | | | O/F |
| Student wybiera przedmioty za 8 ECTS | | | | |
| Żywność ekologiczna | Wykład e-learning: 15 Seminarium/Konwersatorium: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|--|--|--------------------|--------------------------|-----|
| Owady jadalne | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Żywność wegańska i wegetariańska | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Biotechnologiczne wykorzystanie surowców zwierzęcych | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Koncentraty białek zwierzęcych | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Trendy w przetwórstwie owoców, warzyw i zbóż | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Technologia czekolady | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Edible insects | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności | | | | O/F |
| Student wybiera jeden przedmiot | | | | |
| Bezpieczeństwo żywności i żywienia | Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego | Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Praktyka żywieniowo-dietetyczna | | | | O/F |
| Student wybiera określony rodzaj praktyki | | | | |
| Praktyka w zakładach żywieniowych | Praktyka: 160 | 6.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Praktyka w gabinecie dietetycznym | Praktyka: 160 | 6.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

Semestr 5

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|-----|
| Etyka w zawodzie dietetyka | Wykład: 10 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne | Seminarium/Konwersatorium : 45 | 4.0 | Egzamin | O |
| Specjalistyczna praktyka dietetyczna | Praktyka: 160 | 6.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Zioła i nutraceutyki | Wykład: 15 Wykład e-learning: 15 | 2.0 | Egzamin | O |
| Język obcy | | | | O/F |
| student realizuje zajęcia z języka obcego kończące się egzaminem (w wymiarze 30 godzin - łącznie 2 punkty ECTS) | | | | |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|--|--|--------------------|--------------------------|-----|
| Język angielski (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język francuski (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język chiński (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język hiszpański (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język rosyjski (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język niemiecki (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Język włoski (egzamin) | Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26 | 2.0 | Egzamin | F |
| Podstawy dietetyki klinicznej | | | | O |
| Student wybiera wersję językową przedmiotu | | | | |
| Podstawy dietetyki klinicznej | Wykład: 30 Seminarium/Konwersatorium : 45 | 6.0 | Egzamin | F |
| Basic of clinical nutrition | Wykład: 30 Seminarium/Konwersatorium : 45 | 6.0 | Egzamin | F |
| Wybrane zagadnienia z żywienia człowieka | | | | O/F |
| Student wybiera 4 przedmioty | | | | |
| Żywnie w sporcie | Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Żywnie uwarunkowane kulturowo | Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Diety niekonwencjonalne | Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Narzędzia komunikacji interpersonalnej w pracy dietetyka | Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Bioaktywne składniki żywności | Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

Semestr 6

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|--|--|--------------------|--------------------------|-----|
| Edukacja z zakresu wyszukiwania i zarządzania informacją w źródłach elektronicznych, serwisach i bazach danych | Ćwiczenia audytoryjne: 5 | - | Zaliczenie na ocenę | F |
| Edukacja żywieniowa | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 2.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Egzamin dyplomowy | Prace kontrolne i przejściowe: 5 | 10.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Przedsiębiorczość akademicka | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę | O |
| Wybrane zagadnienia z dietetyki klinicznej | | | | O/F |
| Student wybiera dwa przedmioty | | | | |
| Dietetyka onkologiczna | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Dietetyka w przewlekłych chorobach niezapalnych | Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Organizacja gastronomii | | | | O/F |
| Student wybiera jeden przedmiot | | | | |
| Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie | Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 20 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Projektowanie koncepcji gastronomicznych | Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 20 | 3.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| BLOKI SPECJALIZACYJNE | | | | |
| Student wybiera jeden blok specjalizacyjny | | | | |
| Dietetyka w żywieniu zbiorowym | | | | F |
| Pracownia licencjacka (DZZ) | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | 8.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Seminarium (DZZ) | Seminarium/Konwersatorium: 15 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę | F |
| Poradnictwo żywieniowo-dietetyczne | | | | F |
| Seminarium (Ż-D) | Seminarium/Konwersatorium: 15 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę | F |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Pracownia licencjacka (Ż-D) | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | 8.0 | Zaliczenie na ocenę F |
| Żywnienie kliniczne | | | F |
| Pracownia licencjacka (ŻK) | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | 8.0 | Zaliczenie na ocenę F |
| Seminarium (ŻK) | Seminarium/Konwersatorium: 15 | 1.0 | Zaliczenie na ocenę F |

O - Obowiązkowy
F - Fakultatywny
O/F - Obligatoryjna grupa przedmiotów fakultatywnych
B - Przedmioty kierunkowe
A - Przedmioty ogólne
C - Przedmioty specjalnościowe
HS - Przedmioty humanistyczno-społeczne
JO - Języki obce
AO - Przedmioty ogólne prowadzone w językach obcych
BO - Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
CO - Przedmioty specjalnościowe prowadzone w językach obcych
JO-A1 - Języki obce (A1)
JO-A1/A2 - Języki obce (A1/A2)
JO-A2/B1/B2 - Języki obce (A2/B1/B2)
JO-A2/B1 - Języki obce (A2/B1)
JO-B1 - Języki obce (B1)
JO-B2/C1 - Języki obce (B2/C1)
JO-B2 - Języki obce (B2)
JO-B1/B2/C1 - Języki obce (B1/B2/C1)
JO-B1/B2 - Języki obce (B1/B2)
JO-A1/A2/B1 - Języki obce (A1/A2/B1)
H50 - Przedmioty humanistyczno-społeczne prowadzone w językach obcych

Sylabusy



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Chemia ogólna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1A.0347.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Tomasz Tronina |
| Pozostali prowadzący | Tomasz Tronina, Aleksandra Grudniewska |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 5.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| W2 | poprawną terminologię chemiczną | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| W3 | ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| W4 | generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne) | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zastosować metody analityczne, potrafi prowadzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz, opracowuje i interpretuje uzyskane w przeprowadzonych doświadczeniach wyniki. | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | wykonać oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej, które wykorzystywane są w analizie żywności | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | W przypadku zajęć prowadzonych w języku angielskim - student potrafi posługiwać się fachową terminologią | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--------------------------------------|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 | |
| Przygotowanie do zajęć | 16 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 60 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Udział w egzaminie | 3 | |
| Przygotowanie raportu | 14 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 140 | ECTS 5.0 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 44 | ECTS 1.7 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | <ul style="list-style-type: none"> ∅ Klasyfikacja związków chemicznych: tlenki, kwasy, zasady, sole. ∅ Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych ∅ Typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Amfoteryczność. Znaczenie rozpuszczalności związków nieorganicznych w aspekcie żywnościowym i suplementacji. ∅ Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów. ∅ Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków. ∅ Typy wiązań chemicznych. Elektroujemność, wiązania atomowe, hybrydyzacja orbitali elektronowych, wiązania pojedyncze i wielokrotne, polaryzacja wiązań, długość i moc wiązań, wiązania koordynacyjne, wiązania jonowe, wiązanie wodorowe i ich rola w stabilizacji naturalnych makromolekuł. ∅ Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Brønsteda - Lowry'ego, Lewisa). ∅ Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów. ∅ Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela. ∅ Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów, naturalne indykatory pH w żywności. ∅ Mieszanki buforowe i ich znaczenie biologiczne. ∅ Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania) ∅ Związki kompleksowe | Wykład |

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 2. | <p>∅ Wprowadzenie do analitycznych metod ilościowych i jakościowych w żywności.</p> <p>∅ Elementy analizy jakościowej – identyfikacja wybranych kationów i anionów.</p> <p>∅ Reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów oraz analizy wybranych soli.</p> <p>∅ Analiza miareczkowa NaOH.</p> <p>∅ Potencjometryczne oznaczanie NaOH</p> <p>∅ Manganianometryczne oznaczanie żelaza.</p> <p>∅ Pomiary pH, wskaźniki.</p> <p>∅ Roztwory buforowe, pomiary pH</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Literatura

Obowiązkowa

1. T. Kołek, B. Osipowicz „Chemia ogólna z elementami chemii analitycznej” UP Wrocław 2007
- L. Jones, P. Atkins „Chemia ogólna. Cząsteczki, materia, reakcje” Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2009
- A. Bielański „Podstawy chemii nieorganicznej” Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012

Dodatkowa

- J. Minczewski, Z. Marczenko „Chemia analityczna. Podstawy teoretyczne i analiza jakościowa” Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2010



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia organiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1A.0349.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Żołnierczyk | |
| Pozostali prowadzący | Anna Żołnierczyk | |
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 7.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 19 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 Wykład e-learning: 6 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem modułu jest nacisk na zastosowanie chemii organicznej w kontekście specyficznych potrzeb dietetycznych, rozwijając umiejętności niezbędne do skutecznej pracy w dziedzinie żywienia. Dzięki temu, studenci uzyskują solidne podstawy wiedzy z zakresu chemii organicznej, umożliwiające im bardziej zaawansowane i indywidualizowane podejście do planowania żywieniowego w praktyce dietetycznej. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu zaawansowanym definiuje pojęcia z zakresu chemii organicznej | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | nazywa związki organiczne | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | objaśnia procesy takie jak destylacja, sublimacja, krystalizacja, ekstrakcja i chromatografia | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W4 | objaśnia reakcje tworzenia się związków organicznych zawierających pospolite grupy funkcyjne oraz reakcje jakim ulegają | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | stosować w praktyce zasady pracy obowiązujące w laboratorium syntetycznej chemii organicznej | NŻD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | planuje, przeprowadza i kontroluje syntezę prostych związków organicznych oraz oblicza wydajności reakcji | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | dobiera właściwe podstawowe techniki oczyszczenia związków | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | wykazywania dbałości i odpowiedzialności za powierzony sprzęt | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| K2 | efektywnego, samodzielnego działania w zespole według udzielonych wskazówek | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 19 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Ćwiczenia laboratoryjne | 45 | |
| Wykład e-learning | 6 | |
| Przygotowanie do zajęć | 40 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 40 | |
| Udział w egzaminie | 4 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 33 | |
| Przygotowanie projektu | 6 | |
| Przygotowanie raportu | 4 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 199 | ECTS 7.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 76 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 49 | ECTS 1.9 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | Nazewnictwo i izomeria związków organicznych z uwzględnieniem izomerii przestrzennej (stereoizomerii). Stereoizomeria, wpływ budowy przestrzennej na aktywność biologiczną związków (z uwzględnieniem właściwości smakowo-zapachowych). Właściwości chemiczne i głównych grup funkcyjnych (alkohole, związki karbonylowe, aminy, kwasy karboksylowe i ich pochodne) jako wstęp do omawiania biocząsteczek. Biocząsteczki: węglowodany, białka i lipidy – składniki produktów pokarmowych; właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne | Wykład |
| 2. | Właściwości chemiczne alifatycznych węglowodorów nasyconych i nienasyconych oraz halogenków alkilowych. | Wykład e-learning |

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 3. | <p>Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia i topnienia jako sposób oczyszczania związków o charakterze ciekłym (alkohole) i wyznacznik czystości związków o charakterze stałym (salicylany, alergeny żywności).</p> <p>Separacja naturalnych barwników roślinnych stosowanych w żywności (chlorofile) metodą chromatografii kolumnowej.</p> <p>Destylacja frakcyjna etanolu i innych rozpuszczalników organicznych. Oznaczanie współczynnika załamania światła jako wyznacznika czystości rozpuszczalnika.</p> <p>Krystalizacja jako metoda oddzielania dodatków do żywności od stałych zanieczyszczeń.</p> <p>Odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem jako metoda pozbycia się rozpuszczalnika organicznego z ekstraktów.</p> <p>Ekstrakcja w układzie ciecz-ciecz jako sposób oczyszczania waniliny (syntetyczny związek zapachowy stosowany w żywności) od zanieczyszczeń o charakterze kwasowym (salicylany).</p> <p>Chromatografia cienkowarstwowa (TLC) jako sposób rozdzielania naturalnych barwników występujących w żywności (chlorofile, karoteny, ksantofile, antocyjany i inne związki obecne w żywności).</p> <p>Ekstrakcja ciągła w układzie ciało stałe-ciecz jako sposób otrzymywania chlorofili.</p> <p>Wyodrębnianie limonenu (naturalnego związku zapachowego w żywności) z owoców cytrusowych metodą destylacji z parą wodną.</p> <p>Reakcje charakterystyczne cukrów (właściwości redukujące; wpływ hydrolizy kwasowej cukrów złożonych na właściwości redukujące).</p> <p>Metoda PBL jako innowacyjny sposób uczenia się.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

problem-based learning (PBL), dodatkowa metoda nauczania - PBL, rozwiązywanie realnych problemów, rozwijanie umiejętności znajdowania i wykorzystywania odpowiednich zasobów niezbędnych do rozwiązywania problemów wykłady mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa, Film dydaktyczny, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 45% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 50% |
| Wykład e-learning | Egzamin pisemny | 5% |

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne

Chemia ogólna

Literatura

Obowiązkowa

1. Chemia organiczna, McMurry J., PWN 2015, 2018.
2. Chemia organiczna ćwiczenia laboratoryjne dla studentów kierunków przyrodniczych, Gładkowski W., UPWr 2014.
3. Baza wiedzy Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
<https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/SearchMedia.seam?actionMethod=index.xhtml%3AlayoutManager.setEditorialLayout%28false%29&lang=pl>

Dodatkowa

1. Chemia organiczna, Mastalerz P., 1996.
2. Chemia organiczna, Morrison R.T., Boyd R.N., PWN 1998.
3. http://sdfs.db.aist.go.jp/sdfs/cgi-bin/cre_index.cgi
4. Chemia organiczna, Wawrzeńczyk C., Wyd. AR, 2001, 2006.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ekonomia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1HS.0562.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Magdalena Raftowicz |
| Pozostali prowadzący | Magdalena Raftowicz |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zagadnienia z zakresu ekonomii oraz zasady organizacji przedsiębiorstw, zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych | NŻD_P6S_WG07, NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych i podejmowanych działań inżynierskich | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW07 | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 4 | |
| Wykład e-learning | 26 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | Wprowadzenie do ekonomii, (2godz.) Kolokwium (2godz.) | Wykład |

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, analiza tekstów, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Wykład e-learning | Zaliczenie pisemne | 50% |

Wymagania wstępne

Podstawy matematyki i informatyki

Literatura

Obowiązkowa

1. Mierzwa D. : Mikro- i makroekonomia. Kurs podstawowy. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław 2010.

Dodatkowa

1. Milewski R., Kwiatkowski E.: Podstawy ekonomii, PWN, Warszawa 2015.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1A.0640.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Marek Brennensthul | |
| Pozostali prowadzący | Marek Brennensthul | |
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 1.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zasady ergonomii oraz czynniki występujących na stanowiskach pracy, | NŻD_P6S_WG01 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej | NŻD_P6S_WK10 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy | NŻD_P6S_UW06 | Zaliczenie pisemne |
| U2 | zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP | NŻD_P6S_UW06 | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | określenia znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 8 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 17 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 100% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Rączkowski B. 2009; BHP w praktyce – wydanie XII. ODDK Gdańsk
2. Wykowska M. 1994; Ergonomia, wyd. AGH Kraków
3. Praca zbiorowa pod red. J. Lewandowskiego 1995; Ergonomia. Materiały do ćwiczeń i projektowania, Wydawnictwo „MARCUS” S.C., Łódź,
4. Bezpieczeństwo Pracy i Ergonomia, CIOP Warszawa 1997.
5. Romanowska – Słomka I., Słomka A. 2003; Zarządzanie ryzykiem zawodowym, Tarbonus, Tarnobrzeg, wyd. III, uzupełnione.

Dodatkowa

1. Bridger R. S. Introduction to ergonomics; 3rd edition. CRC Press 2009.
2. Stanton N. i in. Handbook of Human Factors and Ergonomics Methods, CRC Press 2005.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Komunikacja interpersonalna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1HS.1092.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Milena Wawrzyniak-Kostrowicka | |
| Pozostali prowadzący | Milena Wawrzyniak-Kostrowicka | |
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych; | NŹD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Studium przypadku |
| W2 | mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu; | NŹD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role; | NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO11 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Studium przypadku |
| U2 | dokształcać się przez całe życie; | NŹD_P6S_UU12 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | myśleć i działać kreatywnie; | NŹD_P6S_KO02, NŹD_P6S_KR04 | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--------------------------------------|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 20 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
|--|----------------------------|--------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | 1. Pojęcie komunikacji interpersonalnej. 2. Wpływ percepcji na proces komunikowania się. 3. Komunikowanie niewerbalne 4. Zasady skutecznej komunikacji. 5. Bariery w komunikowaniu. 6. Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne. 7. Komunikowanie w Internecie. 8. Rola komunikowania w autoprezentacji. 9. Wystąpienia publiczne. 10. Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania. 11. Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej. 1-13. Zasady komunikacji w grupie. 14. Debata – podstawy erystyki. 15. Repetytorium. | Wykład |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|---|--|
| Wykład | Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej

Literatura

Obowiązkowa

1. Aronson E., Pratkanis A., Wiek propagandy. Używanie i nadużywanie perswazji na co dzień. Warszawa 2009, Wyd. Naukowe PWN.
2. Aronson E., Wilson T.D., Akert R.M., Psychologia społeczna. Serce i umysł, Warszawa 2012, Zysk i S-ka.
3. Hulewska A., Asertywność w ćwiczeniach, Warszawa 2014, Samo Sedno.

Dodatkowa

1. Nęcki Z., Komunikacja międzyludzka, Kraków 2000, WPB.
2. Sikorski W., Niewerbalna komunikacja interpersonalna, Warszawa 2013, Difin.
3. Strelau J. (red.), Psychologia. Podręcznik akademicki. Tom III: Jednostka w społeczeństwie i elementy psychologii stosowanej, Gdańsk 2000, GWP.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Matematyka z biostatystyką Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1A.3364.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Jacek Leśny | |
| Pozostali prowadzący | Jacek Leśny, Małgorzata Wnętrzak | |
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 5.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 45 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcie liczby zespolonej i działania na zbiorze tych liczb, podstawy rachunku różniczkowego i całkowego funkcji jednej zmiennej, pojęcia statystyki opisowej, podstawy estymacji parametrów i testowania hipotez statystycznych. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | wykonać podstawowe operacje na liczbach zespolonych, wykorzystać rachunek różniczkowy do badania przebiegu funkcji, umie zastosować rachunek całkowity do obliczania wielkości geometrycznych, wykonać statystyczną analizę opisową danych biomedycznych, estymować podstawowe parametry statystyczne, formułować i testować hipotezy statystyczne dla danych z zakresu technologii żywności i dietetyki. | NŻD_P6S_UW05 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | zrozumienia potrzeby precyzyjnego formułowania problemu, docenienia roli nauk ścisłych w naukach przyrodniczych. | NŻD_P6S_KK01 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--------------------------------------|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 45 | |
| Przygotowanie do zajęć | 45 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 20 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 142 | ECTS 5.0 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 77 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 45 | ECTS 1.7 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | <p>Przypomnienie i poszerzenie wiedzy w zakresie podstawowych funkcji, działań algebraicznych i funkcji trygonometrycznych.</p> <p>Wprowadzenie pojęcia liczby zespolonej, jej postaci trygonometrycznej i działań w zbiorze \mathbb{C}.</p> <p>Pochodna funkcji złożonej. Monotoniczność i ekstrema funkcji. Przykłady optymalizacji. Wypukłość i wklęsłość funkcji. Zastosowanie pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji.</p> <p>Całka oznaczona. Definicja i zastosowanie do obliczania pola figur płaskich.</p> <p>Graficzna prezentacja danych (histogram i inne typy wykresów statystycznych). Statystyka opisowa - miary położenia i rozproszenia.</p> <p>Podstawowe pojęcia statystyki matematycznej i rachunku prawdopodobieństwa (populacja, próba, prawdopodobieństwo, zmienna losowa i jej rozkład).</p> <p>Dyskretne i ciągłe rozkłady zmiennych (dwumianowy, jednostajny, wykładniczy, normalny). Centralne twierdzenie graniczne.</p> <p>Rozkłady statystyk z próby. Definicja estymatora.</p> <p>Estymacja parametrów w modelu normalnym. Przedziały ufności dla wartości średniej rozkładu normalnego.</p> <p>Podstawowe pojęcia teorii testowania hipotez: obszar krytyczny, błędy 1-go o 2-go rodzaju, poziom istotności testu.</p> <p>Test dla wartości średniej. Test dla wariancji w rodzinach rozkładów normalnych. Test dla wskaźnika.</p> <p>Porównanie średnich i wariancji dwóch populacji normalnych. Wzmianka o analizie wariancji i metodach nieparametrycznych.</p> <p>Repetitorium</p> | Wykład |
| 2. | <p>Na ćwiczeniach będą rozwiązywane zadania dotyczące materiału omawianego na wykładzie. Zadania dotyczące statystyki będą oparte na analizie danych pochodzących z eksperymentów z zakresu technologii żywności i dietetyki.</p> <p>Podczas ćwiczeń przewiduje się 3 sprawdziany. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen ze sprawdzianów.</p> | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pracownia komputerowa, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Metoda problemowa, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Wykład | Egzamin pisemny | 50% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Zaliczenie pisemne | 50% |

Wymagania wstępne

Znajomość pojęć matematycznych z zakresu szkoły podstawowej i średniej.

Literatura**Obowiązkowa**

1. M. Gewret, Z. Skoczylas, Analiza matematyczna I, II, Politechnika Wrocławska.
2. S. Smolik, Zadania z zastosowań matematyki dla Akademii Rolniczych, SGGW, 2004
3. R. Stupnicki, Podstawy Biostatystyki. Wydawnictwo AWF Warszawa, 2015.

Dodatkowa

1. W. Kryszicki, L. Włodarski, Analiza matematyczna w zadaniach, I, II, PWN 1996.
2. G. M. Fichtenholtz, Rachunek różniczkowy i całkowy.
3. D. Wrzosek, Matematyka dla biologów, Warszawa, 2014



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy anatomii i fizjologii człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1B.1611.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Beata Kaczmarek-Wdowiak |
| Pozostali prowadzący | Beata Kaczmarek-Wdowiak |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | budowę oraz fizjologię komórek i tkanek człowieka | NŻD_P6S_WG01 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | anatomie i funkcjonowanie podstawowych układów narządowych człowieka | NŻD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się fachową terminologią z zakresu anatomii i fizjologii człowieka | NŻD_P6S_UW01 | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | systematycznego pogłębiania i aktualizacji wiedzy z zakresu funkcjonowania organizmu człowieka | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Udział w egzaminie | 3 | |
| Konsultacje | 1 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 59 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

możliwe formy nauczania: zdalne i/lub hybrydowe, blended learning, Wykład, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 100% |

Wymagania wstępne

Chemia organiczna, chemia żywności, biochemia

Literatura

Obowiązkowa

1. Michalik A. i Ramotowski W. „Anatomia i fizjologia człowieka” PZWL, 2005
2. Anatomia człowieka. Woźniak. M.Bruska, B.Ciszek. Edra Urban & Partner. 2022
3. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019
4. ATLAS ANATOMII CZŁOWIEKA SOBOTTA ŁACIŃSKIE MIANOWNICTWO. TOM 2. NARZĄDY WEWNĘTRZNE KLATKI PIERSIOWEJ, JAMY BRZUSZNEJ I MIEDNICY wyd. 24, red. F. Paulsen, J. Waschke, red. wyd. polskiego K.S. Jędrzejewski, M. Polgaj. 2019.

Dodatkowa

1. Żywnienie – atlas i podręcznik – H. Biesalski, P. Grimm, Edra Urban & Partner, 2015
2. Metabolizm i żywnienie – D. Horton – Szar, M. Dominiczak, Edra Urban & Partner, 2017



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy psychologii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1HS.1699.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Milena Wawrzyniak-Kostrowicka |
| Pozostali prowadzący | Milena Wawrzyniak-Kostrowicka |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zagrożenia i problemy etyczno-moralne związane z rozwojem biologii. Rozumie podłoże uwarstwienia społecznego. | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Prezentacja |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | krytycznie analizować i selekcjonować informacje zwłaszcza ze źródeł elektronicznych. Własne poglądy konfrontuje z innymi i umiejętnie je dyskutuje wykorzystując terminologię naukową. Formułuje argumenty dotyczące etycznych i moralnych problemów nowoczesnej biologii. Dyskutuje o możliwościach rozwiązania niektórych problemów. Samodzielnie planuje własną karierę zawodową lub naukową. | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UU12 | Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | współdziałania i pracowania w grupie. Potrafi myśleć i działać kreatywnie. | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Konsultacje | 5 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja | 100% |

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej;

Literatura

Obowiązkowa

1. A. Augustynek, Wprowadzenie do psychologii, Warszawa 2018.
2. E.Aronson, T.D. Wilson, R.M. Akert, Psychologia społeczna. Serce i umysł, Warszawa 2012.
3. Cialdini R., Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka. Gdańsk 2011,

Dodatkowa

1. D. Gromnicka, Asertywność w praktyce, Warszawa 2017.
2. D. Carnegie, Jak pokonać zmartwienia i poradzić sobie ze stresem, Gliwice 2018.
3. A. Fabiś, J.K. Wawrzyniak, A. Chabior, Ludzka starość. Wybrane zagadnienia gerontologii społecznej. Kraków 2017.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1B.2344.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Joanna Wyka |
| Pozostali prowadzący | Joanna Wyka, Robert Gajda |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | relacje pomiędzy czynnikami społecznymi, ekonomicznymi warunkującymi podjęcie decyzji o wyborze żywności | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | rozdzielić czynniki społeczne, ekonomiczne oraz behawioralne wpływające na wybór żywności | NŻD_P6S_UW07 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia | NŻD_P6S_KR03 | Prezentacja, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do zajęć | 5 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Udział w egzaminie | 5 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 | |
| Przygotowanie projektu | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 55 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|---|-----------------------|
| 1. | Podstawowe pojęcia socjologiczne (m.in. wykształcenie, wiek, płeć) i ekonomiczne (makro-, mikroekonomiczne), podstawowa znajomość uwarunkowań sposobu żywienia, podstawowy podział czynników warunkujących sposób żywienia, podstawowe wiadomości o czynnikach socjologicznych i ekonomicznych wpływających na sposób żywienia. | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Indywidualne opracowanie tematów prezentacji z listy przedstawionych przez prowadzącego i związanych z kursem 2. Zespołowe opracowanie raportów z miesięcznych wydatków na żywność w różnych gospodarstwach domowych (np. rodziny 4 osobowej, emerytów, studentów itd. 3. Ocena ekonomiczna kosztów przygotowania jadłospisów dekadowych w przedszkolu, żłobku, stołówce szkolnej, DPS 4. Ocena ekonomiczna kosztów prowadzenia sklepiku szkolnego (30 dni) | Ćwiczenia audytorijne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia audytorijne | Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji | 50% |

Wymagania wstępne

ekonomia

Literatura

Obowiązkowa

1. 1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2023. 2. Giddens A.: Socjologia, PWN, Warszawa 2012. 3. B. Tobiasz-Adamczyk. Główne nurty zainteresowań socjologii żywienia jako subdyscypliny socjologii medycyny. Wyd. UJ, 2013. 4. Jeżewska- Zychowicz M., Babicz Zielińska E.: Konsument na rynku nowej żywności- wybrane uwarunkowania spożycia, Warszawa, 2009.
2. 4. Jeżewska- Zychowicz M., Piłska M.: Postawy względem żywności i żywienia : wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne, SGGW, Warszawa, 2007.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia (BHK)

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów wszystkie | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu 00000000WS.lo1A.3772.24 | |
| Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów wszystkie | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Aleksander Drobny | |
| Pozostali prowadzący | Aleksander Drobny | |
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie | Liczba punktów ECTS 0.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami w zakresie uwzględniającym specyfikę kształcenia w uczelni i rodzaj wyposażenia technicznego wykorzystywanego w procesie kształcenia. |
|----|---|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | różnicę między zagrożeniami czynnikami chemicznymi a fizycznymi | | Zaliczenie pisemne |
| W2 | zasady udzielania pierwszej pomocy | | Zaliczenie pisemne |
| W3 | zasady zachowania się w przypadku powstania pożaru | | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach | | Zaliczenie pisemne |
| U2 | student zna zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia. | | Zaliczenie pisemne |
| U3 | zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku | | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni | | Obserwacja pracy studenta |
| K2 | zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni | | Obserwacja pracy studenta |
| K3 | zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy | | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład e-learning | 4 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 4 | ECTS 0.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 4 | ECTS 0.1 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Film dydaktyczny

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|---|---|
| Wykład e-learning | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Dodatkowy opis

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. 2018 poz. 1668)
2. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 30 października 2018 r. w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia (Dz.U. 2018 poz. 2090).

Dodatkowa

1. Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia informacyjna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L1A.2502.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Tomasz Boruckowski |
| Pozostali prowadzący | Tomasz Boruckowski |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 1 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki rastrowej oraz narzędzi grafiki wektorowej oraz projektowania i obsługi baz danych; zna przykłady zastosowania oprogramowania specjalistycznego w swojej dziedzinie kształcenia | NŻD_P6S_WG07 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | używa w rozszerzonym zakresie programów z pakietu MS Office oraz analogicznych aplikacji internetowych w celu prezentacji i przetwarzania informacji, kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej i usług w sieciach informatycznych, ma opanowaną naukę i pracę w chmurze (cloudcomputing), stosuje oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych, potrafi zaprojektować oraz obsługiwać bazę danych | NŻD_P6S_UW02 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | potrafi pracować samodzielnie i współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując dostępne aplikacje sieciowe | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 20 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 1. | 1. Zajęcia organizacyjne. Platforma multimedialna. Ochrona własności intelektualnych. 2. Edytory tekstu – wprowadzenie i podstawowe działania w edytorze tekstu, przygotowanie edytorskie tekstu dokumentów. 3. Edytory tekstu – automatyzacja pracy 4. Arkusz kalkulacyjny – wprowadzenie i podstawowe operacje matematyczne. 5. Arkusz kalkulacyjny – funkcje 6. Arkusz kalkulacyjny – operacje logiczne, sortowanie danych, filtry. 7. Arkusz kalkulacyjny – zaawansowane obliczenia matematyczne, tworzenie wykresów. 8. Prezentacje multimedialne 9. Bazy danych. Projektowanie bazy danych. Tabele 10. Bazy danych. Projektowanie bazy danych. formularze i raporty 11. Bazy danych – wyszukiwanie danych, kwerendy 12. Konwersja prostej bazy danych na bazę sieciową. Serwer baz danych MySQL 13. Programy graficzne – wstęp, grafika wektorowa. 14. Programy graficzne – grafika rastrowa. 15. Podstawy grafiki 3D | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Pracownia komputerowa, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń | 100% |

Wymagania wstępne

Matematyka

Literatura

Obowiązkowa

1. P. J. Durka: Cyfrowy świat: jak to działa; 2004, Wydawnictwo Adamantan, Warszawa. Wersja elektroniczna poprzedniego wydania: <http://brain.fuw.edu.pl/~durka>

Dodatkowa

1. M. J. Hernandez: Bazy danych dla zwykłych śmiertelników; wyd. III 2004, Mikom, Warszawa.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.0356.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Filip Boratyński | |
| Pozostali prowadzący | Filip Boratyński | |
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | skład chemiczny produktów żywnościowych, w stopniu zaawansowanym charakteryzuje budowę i właściwości podstawowych składników żywności, opisuje i objaśnia interakcje między poszczególnymi składnikami żywności | NŻD_P6S_WG01 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | wpływ przemian zachodzących w żywności na jej jakość, zagrożenia chemiczne w procesie produkcji i przechowywania żywności | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | wykorzystywać podstawowy sprzęt i operacje fizykochemiczne do izolowania wybranych składników żywności | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | wykonywać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę fizykochemiczną składników żywności | NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | dokonywać wstępnych analiz czystości izolowanych substancji metodami chromatografii cienkowarstwowej | NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U4 | unikać zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym, pracować w sposób bezpieczny dla siebie i innych użytkowników laboratorium, ponosić odpowiedzialność za wspólnie realizowane w zespole zadania | NŻD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta |
| U5 | student potrafi posługiwać się fachową terminologią w języku obcym | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu chemii żywności | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta |
| K2 | wykorzystania wiedzy do przeciwdziałania zagrożeniom wynikającym z obecności określonych substancji w żywności | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| | |
|----------------------------------|---|
| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|----------------------------------|---|

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 23 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie raportu | 3 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 90 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 49 | ECTS 1.9 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 33 | ECTS 1.1 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zakres chemii żywności. Skład chemiczny produktów żywnościowych (1h) 2. Woda jako składnik żywności (1h) 3. Budowa, występowanie i właściwości mono- i disacharydów w żywności (2h) 4. Polisacharydy i ich znaczenie w żywności (1h) 5. Lipidy (3h) 6. Białka w produktach żywnościowych (1h) 7. Niebiałkowe związki azotowe (1h) 8. Witaminy (1h) 9. Występowanie, budowa i właściwości polifenoli (1h) 10. Barwniki w żywności (1h) 11. Związki zapachowe w żywności (1h) 12. Alergeny, mutageny, kancerogeny i antykancerogeny, skażenia żywności (1h) | Wykład |

| | | | |
|----|----|--|-------------------------|
| 2. | 1. | Izolowanie trimirystyny z gałki muszkatolowej | Ćwiczenia laboratoryjne |
| | 2. | Wydzielanie i identyfikacja lotnych składników przypraw | |
| | 3. | Izolowanie kurkuminy z kurkumy | |
| | 4. | Badanie właściwości redukujących cukrów występujących w żywności | |
| | 5. | Izolowanie piperyny z pieprzu czarnego | |
| | 6. | Izolowanie fosfolipidów z żółtka jaja kurzego | |
| | 7. | Wydzielanie kofeiny z herbaty | |
| | 8. | Rozdział barwników z materiału roślinnego | |
| | 9. | Izolowanie teobrominy z kakao | |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Ćwiczenia, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Wymagania wstępne

chemia ogólna, nieorganiczna i organiczna

Literatura

Obowiązkowa

1. Chemia żywności 1,2 red. Z. Sikorski, H. Staroszczyk, PWN 2018
2. Food Chemistry, H.-D. Belitz, W. Grosch, Springer-Verlag, 2009
3. Chemical and Functional Properties of Food Components, red. Z. Sikorski, Taylor and Francis Group, 2007

Dodatkowa

1. Food Chemistry, R. Fennema, Marcel Dekker, Inc. 1996
2. V. A. Parthasarathy, B. Chempakan, T.J. Zachariah „Chemistry of spices” Oxford University Press, 2008



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Fizjologia żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.0706.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Beata Kaczmarek-Wdowiak |
| Pozostali prowadzący | Beata Kaczmarek-Wdowiak, Karolina Rak, Paweł Serek |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | budowę i funkcję układu pokarmowego człowieka | NŻD_P6S_WG03 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania podstawowych składników żywności | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG07 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | budowę anatomiczną człowieka oraz funkcję jego komórek, tkanek i narządów | NŻD_P6S_WG02 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | opisać fizjologię trawienia węglowodanów, białek i tłuszczów oraz wskazać enzymy biorące udział w tych procesach | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UK10 | Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | ocenić aktywność wybranych enzymów trawiennych oraz ich zależność od czynników zewnętrznych | NŻD_P6S_UW05 | Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | przeprowadzić eksperymenty laboratoryjne oraz pracować w grupie przyjmując w niej różne role | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW06 | Aktywność na zajęciach, Prezentacja |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | poszerzania i aktualizacji własnej wiedzy w zakresie fizjologii żywienia | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 15 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 |
| Przygotowanie do zajęć | 5 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 |
| Udział w egzaminie | 3 |
| Konsultacje | 2 |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 |
| | |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|--|--------------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Szczegółowa budowa układu pokarmowego. 2. Budowa i fizjologia narządów zmysłów. 3. Funkcje górnego odcinka przewodu pokarmowego. Mechanizm żucia i połykania. Skład i rola śliny. 4. Funkcje żołądka (motoryka, procesy wydzielnicze). 5. Funkcje dolnego odcinka układu pokarmowego - dwunastnica oraz jelito cienkie. 6. Funkcje dolnego odcinka układu pokarmowego – jelito grube i odbytnica. Mechanizm defekacji. 7. Rola oraz skład fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. 8. Funkcja układu immunologicznego w obrębie przewodu pokarmowego. 9. Budowa i funkcje wątroby, pęcherzyka żółciowego oraz przewodów żółciowych. 10. Mechanizm wewnątrzwydzielniczy i zewnątrzwydzielniczy w obrębie trzustki. 11. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 12. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania węglowodanów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 13. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego. 14. Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu. Wchłanianie witamin i składników mineralnych. 15. Szczegółowe zagadnienia związane z transportem składników odżywczych i usuwaniem produktów przemiany materii. | Wykład |

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 2. | <p>1. Podstawy enzymologii. Fizjologia trawienia związków organicznych dostarczonych z pokarmem.</p> <p>2. Fizjologia trawienia węglowodanów przez enzymy amylolityczne. Badanie procesu trawienia skrobi w przez amylazę ślinową. Hormonalna regulacja metabolizmu węglowodanów.</p> <p>3. Fizjologia trawienia białek przez enzymy proteolityczne. Analiza procesu trawienia białka przez trypsynę trzustkową.</p> <p>4. Fizjologia trawienia tłuszczów przez enzymy lipolityczne. Analiza procesu trawienia tłuszczów przez lipazę trzustkową. Oznaczenie aktywności lipazy trzustkowej. Analiza właściwości żółci. Określanie wpływu czynników zewnętrznych na proces emulgacji tłuszczów.</p> <p>5. Fizjologia układu nerwowego. Badanie reakcji odruchowych oraz testowanie zmysłów smaku i zapachu.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|--|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, ćwiczenia laboratoryjne, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

biochemia, analiza żywności, chemia żywności, podstawy anatomii człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. H.Krauss. Fizjologia żywienia. PZWL. 2019
2. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019
3. Metabolizm i żywienie. O. Vanbergen, R. Appleton. Wydanie 4. Edra Urban & Partner. 2020

Dodatkowa

1. Anatomia i fizjologia człowieka. Michalin A., Ramotowski W, PZWL ,2023
2. INTERNA SZCZEKLIKA 2023, Andrzej Szczeklik, Wydawca: Medycyna Praktyczna, 2023



UNIwersYTET PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Wychowanie fizyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów wszystkie | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu 00000000WS.loCA.2719.24 | |
| Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów wszystkie | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Piotr Marszał, Wojciech Słupik | |
| Pozostali prowadzący | Piotr Marszał, Agnieszka Wróblewska, Piotr Gliniak, Marcin Górecki, Wojciech Słupik, Piotr Czaczka, Daria Łuczakowska, Magdalena Ojak, Marcelina Łoboda, Andrzej Zarzycki, Iga Butrym, Jan Ciesielski | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 0.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wychowanie fizyczne: 30 | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 0.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wychowanie fizyczne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wychowanie fizyczne | 30 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 | ECTS 0.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

| | | |
|--|---|--------------------|
| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
| Wychowanie fizyczne | 30 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 | ECTS 0.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Aktywność fizyczna, WF, Pokaz/demonstracja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------|---|---|
| Wychowanie fizyczne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach | 100% |

Semestr 4

Metody nauczania:

Aktywność fizyczna, WF, Pokaz/demonstracja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------|---|---|
| Wychowanie fizyczne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach | 100% |

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne

Brak przeciwwskazań medycznych do uczestniczenia w zajęciach wychowania fizycznego.

Literatura

Obowiązkowa

1. Naglak Z. „Teoria zespołowej gry sportowej. Kształcenie gracza.”
2. Stefaniak T. „Atlas uniwersalnych ćwiczeń siłowych” cz. I i II
3. Karpiński R. „Pływanie, Podstawy techniki, Nauczanie.”
4. Nowiński W. - "Umiejętności indywidualne i współdziałanie w piłce ręcznej" Warszawa 2018
5. <https://sportowo-medyczna.pl/p/62/14338/wybrane-zagadnienia-teorii-metodyki-i-praktyki-fitnessu-fitness-pilates-dyscypliny-sportowe-sport.html>
6. <https://sportowo-medyczna.pl/p/62/3493/fitness-z-pilka-ruch-to-zycie-zycie-to-ruch-fitness-pilates-dyscypliny-sportowe-sport.html>
7. <https://sportowo-medyczna.pl/p/58/12732/fitness-w-wodzie-aktywnosc-fizyczna-w-wodzie-rekreacja-nauczanie-trening-relaksacja-plywanie-i-sporty-wodne-dyscypliny-sportowe-sport.html>
8. <https://sportowo-medyczna.pl/p/58/13185/cwiczenia-w-nauczaniu-i-doskonaleniu-stylow-plywackich-plywanie-i-sporty-wodne-dyscypliny-sportowe-sport.html>

Dodatkowa

1. Perkawski K. i Śledziwski D. „Metodyczne podstawy treningu sportowego”
2. Lesław Kulmatycki „Promocja zdrowia w kulturze fizycznej. Kryteria dobrej praktyki”
3. Marian Bondarowicz, Tadeusz Staniszewski „Podstawy teorii i metodyki zabaw i gier ruchowych, wyd. II”



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.2733.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Danuta Figurska-Ciura | |
| Pozostali prowadzący | Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska, Jagoda Ambrozik-Haba, Robert Gajda | |
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu budowy i zasad działania maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz ich zastosowania w produkcji potraw |
| C2 | zdobycie umiejętności doboru maszyn i urządzeń niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia procesu produkcyjnego w zależności od rodzaju obróbki technologicznej i rodzaju stosowanych surowców. |
| C3 | zdobycie umiejętności obsługi różnego rodzaju profesjonalnych urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych. |
| C4 | nabycie nawyków obsługi maszyn i urządzeń z zachowaniem zasad BHP i ergonomii pracy |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | budowę i zastosowania różnych rodzajów wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju i zakresu oferowanych usług | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| W2 | zasady prawidłowej eksploatacji narzędzi, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji i przetwarzania żywności | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| W3 | zasady doboru maszyn i urządzeń w zależności od prowadzonych w zakładzie gastronomicznym procesów produkcyjnych mających na celu przetwarzanie i utrwalanie żywności | NŻD_P6S_WG06, NŻD_P6S_WG07, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | pracować samodzielnie przy obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW01 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| U2 | zaplanować etapowe czynności niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego przebiegu procesu produkcji | NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW06 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| U3 | dobrać odpowiednią metodę obróbki technologicznej oraz wymagany sprzęt w zależności od rodzaju przetwarzanego surowca; posiada świadomość konieczności ciągłego poznawania pojawiających się na rynku rozwiązań technicznych w zakresie wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego | NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW06, NŻD_P6S_UW07 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |

| | | | |
|----|--|--------------|--|
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i do kontaktów ze specjalistami z branży wyposażenia zakładów gastronomicznych; czytania literatury branżowej | NŹD_P6S_KK01 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |
| K2 | myśleć i działać kreatywnie oraz dbając o bezpieczeństwo własne i otoczenia przy obsłudze urządzeń gastronomicznych | NŹD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 6 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 54 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 33 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda sytuacyjna, Film dydaktyczny, analiza tekstów, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Wykład, Dyskusja, Pokaz/demonstracja, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji | 40% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 60% |

Dodatkowy opis

Ćwiczenia realizowane w blokach 5x3h Wykłady realizowane w wymiarze maksymalnie 1 h tygodniowo

Wymagania wstępne

matematyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Kasperek A., Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom1. 2021 WSIP
2. Kasperek A., Kondratowicz M. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii., 2021 WSIP
3. Grzebińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, 2012, Wyd. SGGW3.
4. Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, 2009 ,2.
5. Zaremba R., Półtorak A. Maszynoznawstwo gastronomiczne Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007 Tom1. 2021 WSIP

Dodatkowa

1. Konarzewska M., Lada E, Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, Warszawa 2009
2. Krzyszewski J. : Maszyny i urządzenia przemysłu Żywnościowego Wyd. Politechnika Gdańska, Gdańsk 2003
3. Czarniecka - Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna Wyd. SGGW, Warszawa 2016
4. Czasopisma: Food Service, Technika chłodnicza i klimatyzacyjna, Chłodnictwo, Przegląd Gastronomiczny, Nowości gastronomiczne
5. Katalogi producentów i dystrybutorów urządzeń gastronomicznych, materiały reklamowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Biochemia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.0163.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anita Rywińska | |
| Pozostali prowadzący | Anita Rywińska | |
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 Wykład e-learning: 10 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcia biochemiczne - potrafi zdefiniować najważniejsze cząstki biologiczne - w stopniu zaawansowanym opisuje aminokwasy, białka, węglowodany, lipidy i kwasy nukleinowe - ich podział i budowę, | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | kinetykę i mechanizm działania enzymów, koenzymów i witamin, w stopniu zaawansowanym rozumie rolę enzymów i witamin w organizmie | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | przemiany związków chemicznych w warunkach fizjologicznych oraz w stopniu zaawansowanym potrafi objaśnić główne tory metabolizmu: cukrów, białek i lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów oraz potrafi wytłumaczyć integrację i hierarchię procesów komórkowych | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | obsługiwać podstawowy sprzęt i urządzenia wykorzystywane w laboratoriach biochemicznych, takie jak np. pipety, łaźnie wodne, wstrząsarki, spektrofotometr | NŻD_P6S_UW03 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | przeprowadzić podstawowe reakcje biochemiczne, dobrać warunki reakcji enzymatycznej, oznaczyć aktywność enzymów, oznaczyć zawartość oraz obliczyć stężenie różnych związków np. cukrów, białek, kwasów nukleinowych w różnych próbach, włącznie z przygotowaniem tych prób do analizy | NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

| | | | |
|---|---|--------------|--|
| U3 | wskazać czynniki szkodliwe, a także potrafi bezpiecznie korzystać z wyposażenia laboratorium biochemicznego i z odczynników | NŹD_P6S_UW06 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biochemii | NŹD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| K2 | Przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny pracy, stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych | NŹD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 20 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 45 | |
| Wykład e-learning | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 2 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 6 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 50 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 20 | |
| Przygotowanie raportu | 20 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 173 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 75 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 65 | ECTS 2.3 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Praca w grupie, Film dydaktyczny, Burza mózgów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium | 35% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń | 50% |
| Wykład e-learning | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium | 15% |

Dodatkowy opis

Wybrane wykłady mogą być prezentowane w formie on-line, a materiały zamieszczone na platformie Moodle

Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna, chemia organiczna

Literatura

Obowiązkowa

1. Biochemia, krótkie wykłady. Hames B.D., Hooper N.M., PWN, 2019
2. Biochemia Harpera, Murray R.K. i inni, PZWL Warszawa, 2018
3. Podstawy biochemii. Kączkowski J. PWN, 2017
4. Metabolizm i żywienie. Appleton A., Vanbergen O. Crash course, wyd. 4, 2015.

Dodatkowa

1. Biochemia. Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., PWN, 2013
2. Biochemia.....czytasz i rozumiesz. Pawlak M., Podgórski T. AWF, Poznań, 2018



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Biochemistry Educational subject description sheet

Basic information

| | |
|--|---|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L2B.3018.24 |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages polish |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional |
| Study form Full-time | Block major subjects |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research No |
| | Subject shaping practical skills No |
| Teacher responsible for the subject | Wojciech Łaba |
| Other teachers conducting classes | Wojciech Łaba |

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

Goals

| | |
|----|---|
| C1 | The aim of the course is to acquire knowledge on the structure and functions of organic compounds in living organisms, main pathways of cellular metabolism, their regulation and integration. The program of lectures also includes issues concerning the kinetics of enzymatic reactions and mechanisms of energy transfer. The purpose of the laboratory classes is to learn and practice basic methods of biochemical analyses. |
|----|---|

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|--|-------------------------------|---|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | knows structure and functions of biologically important molecules | NŽD_P6S_WG01 | written exam, presentation |
| W2 | knows principles of enzymatic catalysis and kinetics in metabolic processes | NŽD_P6S_WG01 | written exam, presentation |
| W3 | routes of regulation and integration of metabolic pathways | NŽD_P6S_WG01, NŽD_P6S_WG02 | written exam, presentation |
| W4 | basic biochemical terminology and concepts | NŽD_P6S_WG01 | written exam, presentation |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | use equipment in a biochemical laboratory | NŽD_P6S_UW03, NŽD_P6S_UW05 | performing tasks, practical training report |
| U2 | use qualitative and quantitative assays to determine biological compounds and enzymatic activities | NŽD_P6S_UW03, NŽD_P6S_UW05 | performing tasks, practical training report |
| U3 | use professional terminology in English | NŽD_P6S_UK10 | performing tasks, practical training report |
| U4 | follow rules for safe work in a biochemical laboratory | NŽD_P6S_UO11 | performing tasks |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | take responsibility for common tasks and for entrusted equipment | NŽD_P6S_KO02 | performing tasks |
| K2 | to adhere to the rules of good laboratory practice | NŽD_P6S_KR04 | performing tasks |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* |
|------------------------------------|-----------------|
| lecture | 20 |
| e-learning lecture | 10 |
| laboratory classes | 45 |
| presentation/report preparation | 18 |
| exam / credit preparation | 30 |
| consultations | 2 |
| lesson preparation | 40 |
| report preparation | 10 |
| collecting and studying literature | 5 |

| | | |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Student workload | Hours 180 | ECTS 6.0 |
| Workload involving teacher | Hours 77 | ECTS 3.0 |
| Practical workload | Hours 55 | ECTS 2.0 |

* hour means 45 minutes

Study content

| No. | Course content | Activities |
|-----|---|--------------------|
| 1. | 1. Structure and function of cellular macromolecules. 2. Characteristics, mechanisms and kinetics of enzyme activity. 3. Digestive enzymes. 4. Coenzymes. Vitamins water-soluble, lipid-soluble vitamins. Role and function vitamins in metabolism. 5. Basic metabolic pathways. 6. Regulation of human metabolism and digestive processes. 7. Structure and functions of nucleic acids. 8. Integration of cellular processes. | lecture |
| 2. | 1. Presentation of a selected subject in the field biochemistry. | e-learning lecture |
| 3. | 1. Introduction, calculation exercises. 2. Properties of amino acids and proteins. 3. Quantitative determination of proteins. Lowry method. 4. Buffer solutions. 5. Determination of reducing sugars by DNS and Nelson's method. 6. Nucleic acids. 7. Properties of enzymes. Urease 8. Determination of α -amylase activity. 9. L (+) lactate dehydrogenase from yeast. 10. Glutamate oxaloacetic transaminase (GOT). 11. Evaluation | laboratory classes |

Course advanced

Teaching methods:

computer lab/laboratory, presentation / demonstration, lecture

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|--------------------|---|----------------------------------|
| lecture | written exam | 50% |
| e-learning lecture | presentation | 5% |
| laboratory classes | performing tasks, practical training report | 45% |

Literature

Obligatory

1. Biochemistry. Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., New York : W. H. Freeman and Company, 2012.
2. Biochemistry - The chemical reactions of living cells. Metzler D.E. Elsevier 2003.

Optional

1. Biochemistry - Free For All. Version 1.3. Ahern, Rajagopal, and Tan. 2018.
<https://open.umn.edu/opentextbooks/textbooks/866>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1034.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agnieszka Gałek | |
| Pozostali prowadzący | Agnieszka Gałek, Anna Cegłowska- McCann, Ewa Gołębiowska, Grażyna Gredziak, Ewa Hajdasz, Igor Jankowski, Natalia Lasowicz, Agnieszka Mondrzycka, Ireneusz Osak, Joanna Napieralska, Julia Sawitow, Agnieszka Stokłosa, Agnieszka Strugała, Małgorzata Szczerbakowska, Beata Topolska, Sylwia Makara-Paciorek, Kamil Abt, Krzysztof Szczepański, Stanisław Chwiszczuk, Marta Zięba | |
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania | NŹD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1040.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Judyta Duda |
| Pozostali prowadzący | Judyta Duda |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania. | NŹD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język chiński Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1038.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Aleksandra Stuchły-Mróż |
| Pozostali prowadzący | Aleksandra Stuchły-Mróż |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania. | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1042.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agata Sikora-Jańska, Magdalena Zalewska, Julia Sawiłow, Ireneusz Osak |
| Pozostali prowadzący | Agata Sikora-Jańska, Magdalena Zalewska, Julia Sawiłow, Ireneusz Osak |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Wymagania wstępne

Adequate level of language is required

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język rosyjski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1051.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maria Gorodnik |
| Pozostali prowadzący | Maria Gorodnik |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS. | Język obcy (lektorat) |

| | | |
|----|--|----------------------|
| 2. | Ćwiczenia e-learning Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe. | Ćwiczenia e-learning |
|----|--|----------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

Informacje dodatkowe

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

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

Weryfikacja efektów uczenia się.

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

Wymagania wstępne

Wymagania wstępne.

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1045.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Elżbieta Bochenek-Kowalska, Mirosława Mikołajczyk |
| Pozostali prowadzący | Elżbieta Bochenek-Kowalska, Mirosława Mikołajczyk |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania | NŹD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język włoski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.LEJO.1053.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Nowacka |
| Pozostali prowadzący | Anna Nowacka |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu. | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 26 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Gra dydaktyczna, Dyskusja, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja, Film dydaktyczny, Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji | 90% |
| Ćwiczenia e-learning | Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 10% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM A1

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

POZIOM A2

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

POZIOM B1

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy, natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Prawo w ochronie zdrowia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.1889.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dorian Nowacki |
| Pozostali prowadzący | Dorian Nowacki |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i regulacje prawne w zakresie ochrony zdrowia, niektórych zawodów medycznych ze szczególnym uwzględnieniem zawodu dietetyka. | NŹD_P6S_WG02, NŹD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych w kontekście przestrzegania obowiązującego prawa | NŹD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U2 | przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące aspektów prawnych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je, uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU12 | Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U3 | planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego w oparciu o bieżące regulacje prawne, rozumie potrzebę aktualizowania przez całe życie stanu prawnego w związku z wykonywanym zawodem dietetyka | NŹD_P6S_UU12 | Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, przepisów prawa, w tym odpowiedzialności za skutki własnych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych | NŹD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K2 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym | NŹD_P6S_KO02, NŹD_P6S_KR03 | Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 15 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Przygotowanie do zajęć | 3 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 32 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych 3. Podstawowe zasady organizacji zakładów opieki zdrowotnej. 4. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do świadczeń zdrowotnych i obowiązek udzielania pomocy. 5. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do wyrażenia zgody na przeprowadzenie badania lub udzielenie innych świadczeń zdrowotnych. 6. Ubezpieczenia zdrowotne 7. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne, wobec odpowiedzialności ogólnej (w sensie prawnym) oraz etycznej osób wykonujących zawód medyczny (i zawód dietetyka) | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Źródła dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do informacji; część pracy projektowa - omówienie kazuśców. 3. Zgoda pacjenta; część pracy projektowa - omówienie kazuśców. 4. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne - część pracy projektowa - omówienie kazuśców. 5. Prawne aspekty reklamy farmaceutycznej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego. | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Gra dydaktyczna, możliwe formy nauczanie: zdalne i/lub hybrydowe, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda problemowa, Burza mózgów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie ustne, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 1% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 99% |

Dodatkowy opis

Wykład zaliczany na podstawie ćwiczeń

Literatura

Obowiązkowa

1. Ustawa z dnia 30 sierpnia 1991 r. o zakładach opieki zdrowotnej (tekst jednolity Dz. U. 2007r. Nr 14, poz. 89 z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o finansowaniu służby zdrowia ze środków publicznych (tekst jednolity Dz. 2008 nr 164, poz. 1027).
3. Niedzielska M., Zubkowska A., Vademecum prawa medycznego, Wyd. Prawnicze ProLex, Poznań 2011
4. Ustawa z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (Dz.U. z 2012 r., poz. 159) Dz.U. z 2012 r., poz. 159
5. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania
6. Ustawa z dnia 13 października 1998 r. o systemie ubezpieczeń społecznych.
7. USTAWA z dnia 17 sierpnia 2023 r. o niektórych zawodach medycznych
8. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej

Dodatkowa

1. Ustawa o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 (tekst jednolity Dz. U. 2008 nr 115 poz. 728). Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (tekst jednolity Dz.U. 2001 nr 142 poz. 1591 z późn. zm.)
2. Załącznik nr 1 do procedury rejestrowania zakładów opieki zdrowotnej, wykaz dokumentów, które powinny zostać złożone, jako podstawa wpisu do rejestru zakładów opieki zdrowotnej - dotyczy niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej. Załącznik nr 2 do procedury rejestrowania zakładów opieki zdrowotnej, wykaz dokumentów, które powinny zostać złożone, jako podstawa wpisu do rejestru zakładów opieki zdrowotnej - dotyczy publicznych zakładów opieki zdrowotnej.
3. Zajdel J., Prawo medyczne w algorytmach, Wyd. Progress, Łódź 2011



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.3312.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Małgorzata Korzeniowska |
| Pozostali prowadzący | Małgorzata Korzeniowska, Anna Pudło, Dominika Kulig, Elżbieta Rytel, Aneta Wojdyło, Zygmunt Gil, Ewa Pejcz, Wioletta Drożdż, Hanna Boruczkowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | zapoznanie studentów z podstawowymi operacjami jednostkowymi oraz procesami technologicznymi w produkcji żywności |
| C2 | zapoznanie studentów z wybranymi specjalistycznymi technologiami produkcji żywności |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | podstawowe zagadnienia techniczno-technologiczne z przetwórstwa żywności | NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG06 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne |
| W2 | przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców żywnościowych oraz produktów z nich wytworzonych | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG06, NŻD_P6S_WK11 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW04 | Zaliczenie pisemne |
| U2 | powiązać właściwe operacje jednostkowe w ciąg technologiczny danego produktu żywnościowego | NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie pisemne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | pracy w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów żywnościowych | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie pisemne |
| K2 | potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 30 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 60 |
| Przygotowanie do zajęć | 40 |
| Udział w egzaminie | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 |
| Przygotowanie do zajęć | 40 |
| Udział w egzaminie | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 |
| Konsultacje | 2 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 206 | ECTS 7.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 96 | ECTS 3.6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--------------------|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne | 40% |

Dodatkowy opis

5 prac pisemnych (kolokwia) po każdej części tematycznej, każda z części tematycznych musi być zaliczona pozytywnie

Wymagania wstępne

chemia, matematyka, fizyka, biochemia, mikrobiologia

Literatura

Obowiązkowa

1. Valero D., Serrano M. Postharvest biology and technology for preserving fruit quality. CRC Press, 2010,
2. Pace B., Cefola M. Innovative Preservation Technology for the fresh fruit and vegetable. MDPI, 2021,
3. Przetwórstwo owoców i warzyw, cz. 1, 2, Płocharski W., Jarczyk A. WSiP 2010,
4. Dairy Chemistry and Biochemistry, P. F. Fox T. Uniacke- Lowe, P. L. H. McSweeney, J. A. O'Mahony, Springer N.Y. Dordrecht, London 2015.
5. Milk and milk products, Varnam A.H., Sutherland J.P., Chapman and Hall, London 1992.
6. The Amazing Egg, Ed. J.S. Sim, H.H. Sunwoo; 5. Egg Bioscience and Biotechnology, Ed. Y. Mine;
7. Poultry Meat Processing, Second Edition. Owens C.M., Alvarado C.Z., Sams A.R., 2010, CRC Press
8. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Feiner G., 2006, CRC Press

Dodatkowa

1. Food Chemistry, Journal of Food Science, LWT, Journal of Agriculture and Food Chemistry
2. Journal of Dairy Science, Food Chemistry, Journal of Food Science, Meat Science, Poultry Science, World's Poultry Science Journal.
3. Critical Reviews of Food Science and Technology
4. Przemysł Spożywczy, Mięso i wędliny, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Polskie drobiarstwo, Gazeta cukrownicza, Przegląd piekarski i cukierniczy, Przegląd zbożowo-młynarski, Gospodarka mięsna,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of food production Educational subject description sheet

Basic information

| | |
|--|---|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L2B.3313.24 |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages polish |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional |
| Study form Full-time | Block major subjects |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research No |
| | Subject shaping practical skills Yes |
| Teacher responsible for the subject | Małgorzata Korzeniowska |
| Other teachers conducting classes | Małgorzata Korzeniowska, Dominika Kulig, Joanna Kolniak-Ostek, Zygmunt Gil, Elżbieta Rytel, Joanna Miedzianka |

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

Goals

| | |
|----|--|
| C1 | to equip students with knowledge about basic food processing and preservation |
| C2 | give students the knowledge about the selected food products technological lines |

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|---|---|---|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | basic unit operations in meat, eggs, milk, carbohydrates, fruit and vegetables, cereales processing | NŽD_P6S_WG01, NŽD_P6S_WG05, NŽD_P6S_WG06, NŽD_P6S_WK11 | written exam |
| W2 | technological processes of selected food products | NŽD_P6S_WG05, NŽD_P6S_WG06 | written exam |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | indicate basic operations used in food processing | NŽD_P6S_UO11, NŽD_P6S_UW03, NŽD_P6S_UW04 | active participation, report |
| U2 | logically combine unit operations into technological lines for the food products processing | NŽD_P6S_UW03, NŽD_P6S_UW04, NŽD_P6S_UW05 | active participation, report |
| U3 | is able to use professional terminology in a foreign language | NŽD_P6S_UW03, NŽD_P6S_UW04, NŽD_P6S_UW05 | written exam, active participation, report |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | to work in groups on the development of food processing | NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KO02, NŽD_P6S_KR04 | active participation |
| K2 | connect food quality and nutritional value with processing lines | NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KO02 | active participation |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* |
|-----------------------------------|---------------------|
| lecture | 30 |
| e-learning lecture | 60 |
| presentation/report preparation | 50 |
| exam / credit preparation | 20 |
| exam participation | 2 |
| consultations | 30 |
| Student workload | Hours 192 |
| | ECTS 7.0 |
| Workload involving teacher | Hours 122 |
| | ECTS 4.4 |

* hour means 45 minutes

Study content

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

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

Course advanced

Teaching methods:

classes, teamwork, lecture, presentation / demonstration, situation-based learning

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|--------------------|------------------------------|----------------------------------|
| lecture | written exam | 60% |
| e-learning lecture | active participation, report | 40% |

Literature

Obligatory

1. Pace B., Cefola M. Innovative Preservation Technology for the fresh fruit and vegetable. MDPI, 2021
2. Valero D., Serrano M. Postharvest biology and technology for preserving fruit quality. CRC Press, 2010
3. Dairy Chemistry and Biochemistry, P. F. Fox T. Uniacke- Lowe, P. L. H. McSweeney, J. A. O'Mahony, Springer N.Y. Dordrecht, London 2015.
4. The Amazing Egg, Ed. J.S. Sim, H.H. Sunwoo; 5. Egg Bioscience and Biotechnology, Ed. Y. Mine;
5. Poultry Meat Processing, Second Edition. Owens C.M., Alvarado C.Z., Sams A.R., 2010, CRC Press
6. Meat Products Handbook: Practical Science and Technology. Feiner G., 2006, CRC Press

Optional

1. Food Chemistry, Journal of Food Science, LWT, Journal of Agriculture and Food Chemistry
2. Journal of Dairy Science, Food Chemistry, Journal of Food Science, Meat Science, Poultry Science, World's Poultry Science Journal.
3. Critical Reviews of Food Science and Technology



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Operacje jednostkowe w przetwarzaniu żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.3814.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Tomasz Zięba |
| Pozostali prowadzący | Tomasz Zięba, Joanna Kolniak-Ostek, Małgorzata Korzeniowska, Joanna Kawa-Rygielska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Zapoznanie studenta z operacjami stosowanymi w przetwarzaniu żywności |
| C2 | Zrozumienie wpływu stosowanych operacji na jakość i wartość odżywczą żywności |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | podstawowe operacje jednostkowe stosowane w przetwórstwie żywności | NŻD_P6S_WG06 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | fizyko-chemiczne przemiany zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności | NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG06 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | analizować, interpretować przemiany fizyko-chemiczne i dobrać optymalne warunki operacji stosowanych w przetwórstwie żywności | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW04 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | prawidłowo wykorzystywać operacje jednostkowe w toku wytwarzania produktu żywnościowego | NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW05 | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | zespołowego działania w toku wytwarzania bezpiecznej żywności o wysokiej jakości | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| K2 | działania w sposób przedsiębiorczy | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 30 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 60 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 30 |
| Przygotowanie raportu | 15 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 3 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 40 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 178 | ECTS 7.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 93 | ECTS 3.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 75 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Operacje mechaniczne (rozdrabnianie; rozdzielanie materiałów niejednorodnych; mieszanie ciał stałych i cieczy; dozowanie). 2. Operacje termiczne (wpływ ogrzewania na jakość żywności; mechanizm przenoszenia ciepła; typy operacji lub metod cieplnych) 3. Niektóre operacje typu dyfuzyjnego (ekstrakcja, ekstrakcja za pomocą rozpuszczalników selektywnych; destylacja). 4. Procesy i operacje fizykochemiczne (krystalizacja; sorpcja; tworzenie emulsji; koagulacja i żelifikacja; aglomerowanie ciał sypkich). 5. Procesy chemiczne (hydroliza w przemyśle spożywczym; neutralizacja w przemyśle spożywczym; uwodornianie tłuszczów; chemiczne metody modyfikowania skrobi; chemiczna modyfikacja białka i laktozy). 6. Metody utrwalania żywności (utrwalanie żywności metodą chłodzenia lub zamrażania; utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania; utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i na dodawaniu substancji osmoaktywnych; utrwalanie przez zakwaszenie i metodą chemiczną; niekonwencjonalne, nietypowe i skojarzone metody utrwalania żywności. 7. Procesy biotechnologiczne w technologii żywności (biosynteza masy komórkowej; procesy fermentacyjne; zastosowanie enzymów). 8. Operacje jednostkowe w technologii piekarstwa 9. Operacje jednostkowe w technologii ciastkarstwa 10. Operacje jednostkowe w technologii mięsa 11. Operacje jednostkowe w technologii drobiu i jaj 12. Operacje jednostkowe w technologii mleka 13. Operacje jednostkowe w technologii owoców 14. Operacje jednostkowe w technologii warzyw <p>Operacje jednostkowe w technologii węglowodanów</p> | Wykład |

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 2. | <p>Operacje jednostkowe w produkcji przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu cz.1. Pekolwanie</p> <p>Operacje jednostkowe w produkcji przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu cz.2. Wędzenie.</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii suszarniczej</p> <p>Operacje jednostkowe w produkcji sera i masła</p> <p>Operacje jednostkowe w produkcji piekarniczej i ciastkarskiej</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii mąki i makaronu</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii gorzelniczej</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii frytek i chipsów</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii cukrowniczej</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii krochmalniczej</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii hydrolizatów</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii owoców</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii warzyw</p> <p>Operacje jednostkowe w technologii nutraceutyków</p> <p>Operacje jednostkowe w utrwalaniu owoców i warzyw</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Pijanowski E.: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2008
2. Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Jarczyk A., Dłużewska E. (red.) Wyd. SGGW Warszawa, 2008
3. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. Caballero B., Finglas P., Toldra F. (ed.) Academic Press, 2003
4. Jarczyk A., Berdowski J., B., Przetwórstwo owoców i warzyw, cz. 1, 2, WSiP 1997,1999;
5. Ambroziak Z. Produkcja piekarsko-ciastkarska. Część I i II. WSiP, Warszawa, 2012.
6. Potato science and technology. Lisińska G., Leszczyński W., London, New York 1989
7. Fellows, P.J. Food Processing Technology: Principles and Practice. Fourth Edition. (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition), 2017



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy żywienia człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.1724.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska, Monika Maćków |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka. Student ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania | NŻD_P6S_WG05 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze | NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne | NŻD_P6S_UW06 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolę w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |
| K2 | wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 25 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 |
| Konsultacje | 3 |
| Udział w egzaminie | 2 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Przygotowanie do zajęć | 20 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 25 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 30 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 145 | ECTS 5.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe. 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. 6. Makroelementy i mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności. 7. Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia. 8. Witaminy: rola, nadmiary i niedobór, źródła w żywności. 9. Przewodniki racjonalnego żywienia. Znakowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. 10. Metody oceny stanu odżywienia. | Wykład |

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw. 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków energetycznych. Wartość energetyczna produktów spożywczych. 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. Kwasy tłuszczowe n-3 i n-6 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. IG wybranych grup żywności 6. Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów i mikroelementów w żywności. 7. Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności. 8. Przewodniki racjonalnego żywienia. 9. Znakowanie żywności. 10. Metody oceny stanu odżywienia. Metody antropometryczne i metody biochemiczne. | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, analiza tekstów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

Biochemia, Fizjologia żywienia

Literatura

Obowiązkowa

1. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018
2. Gawęcki J.(red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, cz. I. PWN, Warszawa, 2022
3. Leszczyńska T., Franczyk- Żarów M.:Żywnienie człowieka. Akademicki podręcznik praktyczny, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego, Kraków 2023
4. Jarosz M.(red.) : Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020

Dodatkowa

1. Smolin L.A., Grosvenor M.B.: Nutrition: Science& Application, John Wiley& Sons, USA 2002.
2. Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.
3. Czasopisma naukowe: Journal of Food Science and Technology, Nutrition



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of Human Nutrition Educational subject description sheet

Basic information

| | |
|--|---|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L2BO.0119.24 |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages english |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional |
| Study form Full-time | Block major subjects (conducted) in foreign languages |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research Yes |
| | Subject shaping practical skills No |
| Teacher responsible for the subject | Ewa Piotrowska |
| Other teachers conducting classes | Ewa Piotrowska, Monika Maćków, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska |

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

Goals

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

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|---|-------------------------------|--|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | defines the basic concepts of knowledge about human nutrition. The student has a general knowledge of the composition and nutritional value and utility of raw materials and food products | NŽD_P6S_WG02, NŽD_P6S_WG03 | written exam, test, participation in discussion, performing tasks |
| W2 | knows the role of food ingredients in the human body and the principles of rational nutrition in different populations. Knows the causes and effects of eating disorders | NŽD_P6S_WG05 | written exam, test, participation in discussion, performing tasks |
| W3 | nutrition standards and basic methods of testing the diet and nutritional status of individuals and groups of the population | NŽD_P6S_WG04, NŽD_P6S_WG08 | written exam, test, participation in discussion, performing tasks |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | calculate and interpret the nutritional and energy value of products and dishes. Student is able to determine the body's need for energy and nutrients | NŽD_P6S_UW05 | written exam, observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks |
| U2 | uses nutrition standards to assess human nutrition and correctly interprets results. Uses indicators to assess the nutritional value of food and estimates health risks | NŽD_P6S_UW06 | written exam, observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks |
| U3 | use a foreign language at B2 level of the European Language Description System | NŽD_P6S_UK10 | written exam, observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks |
| U4 | Student is able to use professional terminology in a foreign language" | NŽD_P6S_UK09 | written exam |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | shows interest in the functioning of the human body, the need for vitamins and minerals, their role in the body and the effects of excessive and insufficient consumption. | NŽD_P6S_KK01 | observation of student's work, active participation, participation in discussion |
| K2 | shows responsibility for entrusted laboratory equipment. Is aware of the responsibility for tasks performed in the team. The student is aware of acting in accordance with the principles of ethics | NŽD_P6S_KR04 | observation of student's work, active participation, participation in discussion |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* | |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|
| lecture | 25 | |
| laboratory classes | 30 | |
| consultations | 3 | |
| exam participation | 2 | |
| lesson preparation | 20 | |
| exam / credit preparation | 25 | |
| class preparation | 30 | |
| collecting and studying literature | 10 | |
| Student workload | Hours 145 | ECTS 5.0 |
| Workload involving teacher | Hours 60 | ECTS 2.0 |
| Practical workload | Hours 30 | ECTS 1.0 |

* hour means 45 minutes

Study content

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

| | | |
|----|--|--------------------|
| 1. | <p>Wykład 1. Podstawy nauk o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe.</p> <p>Wykład 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka.</p> <p>Wykład 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek.</p> <p>Wykład 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.</p> <p>Wykład 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.</p> <p>Wykład 6. Makroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.</p> <p>Wykład 7. Mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.</p> <p>Wykład 8. Witaminy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w pożywieniu.</p> <p>Wykład 9. Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia.</p> <p>Wykład 10. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.</p> <p>Wykład 11. Metody oceny stanu odżywienia. Poradniki dotyczące racjonalnego żywienia</p> <p>Wykład 12. Żywność kobiet w ciąży i karmiących piersią.</p> <p>Wykład 13. Żywność niemowląt i małych dzieci.</p> <p>Wykład 14. Żywność młodzieży.</p> <p>Wykład 15. Żywność osób starszych.</p> | lecture |
| 2. | <p>Ćwiczenie 1. Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw.</p> <p>Ćwiczenie 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków na energię. Wartość energetyczna produktów spożywczych.</p> <p>Ćwiczenie 3. Białka w pożywieniu. Wartość odżywcza białek.</p> <p>Ćwiczenie 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.</p> <p>Ćwiczenie 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.</p> <p>Ćwiczenie 6. Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów w żywności.</p> <p>Ćwiczenie 7. Oznaczanie zawartości wybranych mikroelementów w żywności.</p> <p>Ćwiczenie 8. Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności.</p> <p>Ćwiczenie 9. Oznakowanie żywności. Poradniki dotyczące racjonalnego żywienia.</p> <p>Ćwiczenie 10. Metody oceny stanu odżywienia.</p> <p>Ćwiczenie 11. Żywność zdrowego człowieka.</p> <p>Ćwiczenie 12. Żywność kobiet w ciąży i karmiących piersią.</p> <p>Ćwiczenie 13. Żywność niemowląt i małych dzieci.</p> <p>Ćwiczenie 14. Żywność młodzieży.</p> <p>Ćwiczenie 15. Żywność osób starszych.</p> | laboratory classes |

Course advanced

Teaching methods:

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

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|--------------------|--|----------------------------------|
| lecture | written exam | 60% |
| laboratory classes | observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks | 40% |

Entry requirements

Biochemistry, nutrition physiology

Literature

Obligatory

1. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018
2. Gawęcki J. (red.) : Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu cz. I. PWN, Warszawa, 2022
3. Leczczyńska T., Franczyk- Żarów M. Żywnie człowieka. Akademicki podręcznik praktyczny, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków, 2023
4. Jarosz M.(red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020

Optional

1. Smolin L.A., Grosvenor M.B.: Nutrition: Science& Application, John Wiley& Sons, USA 2002.
2. Other educational materials distributed to students during lectures and exercises.
3. Scientific Journals: Journal of Food Science and Technology, Nutrition



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka technologiczna w przemyśle spożywczym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.3815.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mirosław Żmijewski |
| Pozostali prowadzący | Mirosław Żmijewski |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 80 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem praktyki technologicznej jest zapoznanie studentów z: wyposażeniem i procesami technologicznymi zakładów przemysłu spożywczego oraz schematami procesów technologicznych wraz z ich opisem, począwszy od surowca do gotowego produktu. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| W2 | zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania w przemysłowej produkcji żywności; | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| W3 | pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego | NŻD_P6S_WK10 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować i przeprowadzić proces technologiczny z wykorzystaniem odpowiednich metod oraz technik posługując się odpowiednią aparaturą; | NŻD_P6S_UW04 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U2 | dokonać oceny wpływu obróbki technologicznej na jakość finalną produktu spożywczego | NŻD_P6S_UW03 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U3 | porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności oraz żywienia człowieka i dietetyki z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii | NŻD_P6S_UK08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za skutki swojej aktywności zawodowej. | NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Praktyka | 80 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu oraz jego schematem organizacyjnym. Schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego. Zapoznanie się z wymaganiami jakościowymi surowców, materiałów, półproduktów i produktów. Poznanie receptur, opracowywanie i wprowadzanie do produkcji nowych asortymentów. Zaopatrzenie zakładów w podstawowe surowce (magazyny surowcowe, półproduktów i wyrobów gotowych). Gospodarka odpadami, wodno-ściekowa i energetyczna. | Praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Praktyka | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Wymagania wstępne

Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego

Literatura

Obowiązkowa

1. Procedury i normy obowiązujące w zakładzie przemysłu spożywczego.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka technologiczna w zakładach żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L2B.3816.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mirosław Żmijewski |
| Pozostali prowadzący | Mirosław Żmijewski |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 2 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 80 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem praktyki jest zapoznanie studenta z wyposażeniem i procesami technologicznymi w zakładach żywienia zbiorowego, a także schematami procesów technologicznych wraz z ich opisem, poczynwszy od surowca do gotowego produktu. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w technologii gastronomicznej | NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie ustne |
| W2 | pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego | NŻD_P6S_WK10 | Zaliczenie ustne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować i przeprowadzić proces obróbki technologicznej z wykorzystaniem odpowiednich metod i technik | NŻD_P6S_UW04 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U2 | oceny wpływu obróbki na jakość dań i potraw | NŻD_P6S_UW03 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U3 | porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii | NŻD_P6S_UK08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za skutki swojej aktywności zawodowej | NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Praktyka | 80 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|---|----------|
| 1. | Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu oraz jego schematem organizacyjnym. Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku, Zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały (magazyny surowcowe, półproduktów i wyrobów gotowych) . Produkcja posiłków w układzie asortymentowym, ich wydawanie, rodzaje. Gospodarka odpadami, wodno-ściekowa i energetyczna, | Praktyka |
|----|---|----------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praktyka, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Praktyka | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Procedury i normy obowiązujące w zakładzie żywienia zbiorowego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Analiza żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.0046.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agnieszka Tajner-Czopek | |
| Pozostali prowadzący | Agnieszka Tajner-Czopek, Joanna Miedzianka, Elżbieta Rytel, Ewa Tomaszewska-Ciosk | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest przybliżenie studentom zagadnień z analizy żywności. Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej, jakości żywności normalizacji, technik oznaczania wybranych składników chemicznych (tj.: witamina C, błonnik pokarmowy i związków toksycznych dla organizmu człowieka, np. akrylamid oraz cech jakościowych żywności. Na ćwiczeniach laboratoryjnych studenci mają możliwość przeprowadzenia oceny jakości wybranych składników, w tym cennych dla organizmu człowieka występujących w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego. Również celem jest określenie właściwości fizykochemicznych żywności, przy użyciu odpowiednich metod. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu zaawansowanym metody stosowane w analizie surowców i produktów żywnościowych (zwłaszcza cennych dla organizmu człowieka w tym: witaminy C, błonnika pokarmowego, sodu). Jak również pojęcia związane z oceną jakości wybranych produktów żywnościowych oraz analizą zagrożeń. | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | przeprowadzić analizy chemiczne wybranych cennych dla organizmu człowieka składników chemicznych (witaminy C, błonnika pokarmowego, sodu) w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego, mikrobiologiczne oraz fizyczne produktów żywnościowych, posługując się odpowiednią aparaturą pomiarową. | NŻD_P6S_UW03 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | przeprowadzić pomiary dotyczące oznaczenia zawartości cennych dla organizmu człowieka składników, tj.: witamina C, błonnik pokarmowy, sól) w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego, w tym dobierać odpowiednie metody oraz interpretować otrzymane wyniki, a także formułować wnioski | NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny posiadanej wiedzy zdobytej z trakcie przebiegu zajęć z tego przedmiotu oraz umiejętności. Jak również zasięgania opinii ekspertów w sytuacji pojawienia się trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 15 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 1 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 9 | |
| Przygotowanie raportu | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 9 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 32 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, Ćwiczenia, Wykład, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna i organiczna, matematyka, fizyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Tajner-Czopek A., Kita A.: Analiza żywności – jakość produktów spożywczych” Wydawnictwo A.R. Wrocław 2005.
2. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: „Sensoryczne badania żywności”. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2014.
3. Bączkowicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J.: Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Skrypt do ćwiczeń pod redakcją Teresy Fortuny. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie 2018.
4. Nielsen S., Food Analysis. 2017 (corrected publication 2019) Springer US. (pdf.)

Dodatkowa

1. Czasopisma naukowe: Food Chemistry, Nutrients, Antioxidants, Food and Chemical Toxicology, Foods.
2. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski E.Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Tom 2. 2022. Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa.
3. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski E.Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Główne składniki żywności. Tom 1. 2023. Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.0462.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Paweł Serek | |
| Pozostali prowadzący | Paweł Serek | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 20 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie patomechanizm i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób, monitorowaniu terapii, wykrywaniu niedoborów składników odżywczych | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W2 | Student zna i rozumie wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne |
| W3 | Student zna i rozumie znaczenie interferencji w interpretacji wyników laboratoryjnych | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych | NŻD_P6S_UW02 | Prezentacja, Udział w dyskusji |
| U2 | Student potrafi uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych | NŻD_P6S_UU12, NŻD_P6S_UW02 | Prezentacja, Udział w dyskusji |
| U3 | Student potrafi właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce | NŻD_P6S_UK08 | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i dietoterapii | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| K2 | Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych | NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie pisemne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 10 |
| Ćwiczenia audytoryjne | 20 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 2 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Przygotowanie do zajęć | 5 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 6 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 | ECTS 0.8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | <p>1. Materiał do badań laboratoryjnych, zmienność biologiczna, wartości referencyjne i decyzyjne. Wpływ czynników przedanalitycznych i postanalitycznych na wyniki badania laboratoryjnego.</p> <p>2. Podstawy diagnostyki hematologicznej ze szczególnym uwzględnieniem układu czerwonekrwinkowego.</p> <p>3. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki wodno - elektrolitowej.</p> <p>4. Diagnostyka laboratoryjna układu krzepnięcia.</p> <p>5. Diagnostyka laboratoryjna chorób przewodu pokarmowego.</p> | Wykład |
| 2. | <p>1. Wpływ składników diety na zaburzenia hematologiczne - interpretacja wyników badań. Diagnostyka układu białokrwinkowego.</p> <p>2. Stany fizjologiczne i patologiczne zmieniające stężenie białek osocza i moczu. Znaczenie diagnostyczne białek specyficznych i białek ostrej fazy. Markery białkowe niedożywienia. Wpływ kacheksji nowotworowej na wyniki badań laboratoryjnych.</p> <p>3. Diagnostyka zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Diagnostyka cukrzycy. Stany hipoglikemii. Studium przypadków.</p> <p>4. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń lipidowych i hiperlipidemii. Badania laboratoryjne u pacjentów z otyłością i zespołem metabolicznym. Analiza wyników badań profilu lipidowego.</p> <p>5. Monitorowanie hemostazy mikroelementów w organizmie. Wskaźniki laboratoryjne niedoboru witamin.</p> | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda sytuacyjna, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 70% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji | 30% |

Wymagania wstępne

Podstawy biochemii, anatomii, fizjologii i dietetyki

Literatura

Obowiązkowa

1. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.. Wyd. I PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2023
2. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A, Naskalski J.W. (red.). Wyd. V. Edra Urban & Partner, 2022.
3. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019

Dodatkowa

1. Diagnostyka laboratoryjna. Bogdan Solnica. Wyd. 1, PZWL, Warszawa 2019
2. Próbkę: od pacjenta do laboratorium. Wpływ zmienności przedanalizycznej na jakość wyników badań laboratoryjnych. Walter G. Guder, Sheshadri Narayanan, Hermann Wisser, Bernd Zawfa. Wyd. 2, MedPharm, Wrocław 2012.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Mikrobiologia ogólna i żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.1287.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Piotr Juszczyk | |
| Pozostali prowadzący | Piotr Juszczyk | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 7.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student potrafi opisać zjawiska wzrostu mikroorganizmów i określa podstawowe parametry wzrostu. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny |
| W2 | Student zna rolę drobnoustrojów w świecie organizmów żywych. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny |
| W3 | scharakteryzować główne grupy mikroorganizmów korzystne i szkodliwe w żywności | NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WK09 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się sprzętem mikrobiologicznym w laboratorium. Zna zasady bezpiecznej pracy z mikroorganizmami | NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | przeprowadzić ocenę mikrobiologiczną żywności. | NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05 | Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | analizować obecność mikroorganizmów saprofitycznych i patogenicznych w żywności. | NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05, NŻD_P6S_UW06 | Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | współpracy w czasie realizacji zadań z ekspertami | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta |
| K2 | przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy ze względu na powszechne występowanie mikroorganizmów | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 30 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 45 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Przygotowanie do zajęć | 90 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 196 | ECTS 7.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 77 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 45 | ECTS 1.7 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii. 2. Metabolizm i wzrost mikroorganizmów. 3. Skład chemiczny drobnoustrojów i ich wymagania pokarmowe. 4. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje. 5. Charakterystyka bakterii i promieniowców - morfologia i fizjologia. 6. Charakterystyka wirusów i bakteriofagów. 7. Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży. Podstawy taksonomii. 8. Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni). Podstawy taksonomii. 9. Mikroorganizmy, a środowisko naturalne - woda, powietrze, gleba. 10. Źródła mikroorganizmów w żywności. 11. Bakterie fermentacji mlekowej, bakterie probiotyczne - charakterystyka. 12. Bakterie propionowe, masłowe, octowe-charakterystyka. 13. Wykorzystanie drożdży w przemyśle spożywczym. 14. Metody utrwalania żywności. 15. Zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze i toksynotwórcze w żywności. | Wykład |

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego. 2. Hodowle drobnoustrojów i metody posiewania 3. Drożdże 4. Bakterie właściwe i promieniowce 5. Grzyby strzępkowe 6. Analiza mikrobiologiczna wody, powietrza i powierzchni urządzeń 7. Analiza mikrobiologiczna mleka i fermentowanych produktów 8. Analiza mikrobiologiczna mięsa i jego przetworów 9. Analiza mikrobiologiczna owoców i warzyw 10. Analiza mikrobiologiczna zbóż i produktów zbożowych. 11. Fermentacje spontaniczne. 12. Podsumowanie | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|--|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

on-line na platformie Meet, Ćwiczenia, Wykład, blended learning

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Egzamin pisemny, Egzamin ustny | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

biologia, biochemia

Literatura

Obowiązkowa

1. Dysbioza jelitowa : znaczenie, diagnostyka, terapia Mirosława Gałęcka, Warszawa : PZWL 2021
2. Mikrobiologia techniczna, tom I i II, Red. Libudzisz Z., Kowal K., Wyd. PŁ, Łódź 2000;
3. Wojtatowicz M., Stempniewicz R., Żarowska B, Rymowicz W., Robak M., Mikrobiologia ogólna, Wydawnictwo UP we Wrocławiu 2008
4. J. Niclin, K. Graeme-Cook, T. Paget, R. Killington. Mikrobiologia. Krótkie wykłady. Warszawa 2002. Wydawnictwo Naukowe PWN
5. Mikrobiologia. Baker S., Nicklin J., Griffiths C. Wydawnictwo Naukowe PWN SA, 2021.

Dodatkowa

1. .Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym, Red. Żakowska Z., Stobińska H.,Wyd. PŁ Łódź 2001
2. Fundamental food microbiology, B. Ray & A. Bhunia CRP Press, Boca Raton-London-New York 2008.
3. Kevin Kavanagh. Fungi . Biology and Applications. Jonh Wiley & Sons, Ltd



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy genetyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4A.1634.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Michał Piegza | |
| Pozostali prowadzący | Michał Piegza | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | budowę i sposób powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia wyjaśnia interakcje między genami i związane z nimi modyfikacje praw dziedziczenia | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| W2 | zna strukturę genów oraz mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota , Eukaryota i wirusów, opisuje genomy pozajądrowe i mechanizmy dziedziczenia pozajądrowego | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| W3 | rozumie przyczyny zjawisk zmienności genetycznej (mutacyjnej i rekombinacyjnej) u organizmów żywych | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| W4 | wskazuje zależności pomiędzy zmianami w DNA a chorobami genetycznymi człowieka, zna podstawy genetyki populacyjnej | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student posługuje się podstawowymi technikami laboratoryjnymi stosowanymi w badaniach genetycznych | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| U2 | analizuje główne zagrożenia dla człowieka związane z mutacjami genowymi i chromosomowymi w jego materiale genetycznym | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW06 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| U3 | wyjaśnia zależności między genetyką populacyjną a ewolucją | NŻD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| U4 | pracuje w zespole i wykazuje odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania, | NŻD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | wykazania zrozumienie podstawowych zjawisk genetycznych w przyrodzie, | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

| | | | |
|----|--|--------------|---|
| K2 | ma świadomość zagrożenia związanego ze zmianami materiału genetycznego u organizmów żywych | NŹD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
|----|--|--------------|---|

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Konsultacje | 3 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Przygotowanie do zajęć | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 11 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | Materiał genetyczny organizmów prokariotycznych, eukariotycznych i wirusów. Mechanizmy dziedziczenia - prawa Mendla, uzupełnienia i modyfikacje reguł dziedziczenia ustalonych przez Mendla. Mapowanie genetyczne. Struktura, funkcje i mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota, Eukaryota i wirusów. Zmienność organizmów - mutacje, rekombinacje i hybrydyzacja protoplastów. Dziedziczenie pozajądrowe - mitochondrialne i chloroplastydowe. Choroby genetyczne. Podstawy genetyki populacyjnej. Podstawy biologii molekularnej. | Wykład |

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach | 50% |

Wymagania wstępne

biologia, biochemia, mikrobiologia ogólna

Literatura

Obowiązkowa

1. Klug W S., Cummings M .R.: Concept of genetics : Prentice Hall International Inc.1997 ; 2.Gajewski W. : Genetyka ogólna i molekularna. PWN 1995.; 3. Praca zbiorowa pod red. Węgleńskiego P.:Genetyka molekularna . PWN 1995; 4 .Winter P.c., Hickey G.I., Fletcher H.L.:Krótkie wykłady. Genetyka. PWN 2004.; 5. Brown T. A.: Genomy. PWN 2004

Dodatkowa

1. Skrypt wewnętrzny, Stempniewicz, Piegza i inni



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy toksykologii żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.3323.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Beata Kaczmarek-Wdowiak |
| Pozostali prowadzący | Beata Kaczmarek-Wdowiak, Karolina Rak |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | znaczenie naturalnych substancji toksycznych przenikających do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W2 | metody oznaczania substancji toksycznych i antyodżywczych w żywności oraz ich wpływ na zdrowie człowieka | NŻD_P6S_WG07 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | potrafi oznaczyć wybrane grupy zanieczyszczeń w środkach spożywczych | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | potrafi szacować pobranie wybranych związków toksycznych z całodziennymi racjami pokarmowymi | NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | podejmowania działań mających na celu zminimalizowanie ryzyka narażenia na działanie substancji toksycznych w żywności | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 12 | |
| Konsultacje | 1 | |
| Przygotowanie raportu | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 58 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 31 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 | ECTS 0.8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Praca w grupie, analiza przypadków, Ćwiczenia, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|--|
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Seńczuk W. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa 2022
2. Orzeł D., Biernat J. (red.): Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. UPW, 2012
3. Toksykologia. Tom 1-2. Kamil Jurowski i Wojciech Piekoszewski, Wydawca: PZWL, 2020

Dodatkowa

1. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.
2. Orzechowska-Juzwenko K.: Farmakologia kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL 2019



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Psychologia odżywiania Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.2154.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska | |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 25 Wykład: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu cech psychicznych i odżywiania się. |
| C2 | Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące rodzajów temperamentów, rozwoju charakteru, etapów i czynników wpływających na budowanie osobowości oraz ich związku ze sposobem odżywiania się. |
| C3 | Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcie zachowania żywieniowe i potrafi odtworzyć ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe. | NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| W2 | umieścić grupę czynników psychologicznych w zbiorze wszystkich determinantów sposobu żywienia. Student opisuje grupy czynników psychologicznych wpływających na zachowania żywieniowe jednostki i grupy. | NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| W3 | wpływ poszczególnych czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe. Student objaśnia korelację poszczególnych czynników psychologicznych w ramach grupy czynników. | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej. Student ocenia różnicę w zachowaniach żywieniowych między osobnikami różnych płci i wieku. | NŻD_P6S_UW01 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student ma świadomość wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

| | | | |
|----|---|--------------|--|
| K2 | Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez każdą z grup społecznych. | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |
| K3 | Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy . | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia audytorjne | 25 | |
| Wykład | 15 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Przygotowanie projektu | 17 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 85 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 43 | ECTS 1.6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | 1. Wprowadzenie do psychologii odżywiania: spostrzeganie, motywacje, zachowanie 2. Motywy, potrzeby i stany emocjonalne, jako psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych 3. Preferencje żywieniowe 4. Postawy jednostki względem żywności 5. Związek postaw z zachowaniami żywieniowymi 6. Osobowość i jej różne wymiary a wybory żywieniowe 7. Wybory żywieniowe 8. Znaczenie pożywienia 9. Znaczenie wymiarów ciała 10. Niezadowolenie z wymiarów ciała 11. Motywacje stosowania diety 12. Otyłość 13. Zaburzenia odżywiania się 14. Leczenie zaburzeń odżywiania się 15. Zintegrowany model odżywiania się | Wykład |
| 2. | Studium przypadku- (8 ćwiczeń po 2 h) 1. Osobowość paranoiczna a sposób odżywiania się 2. Osobowość schizoidalna a sposób odżywiania się 3. Osobowość dysocjalna a sposób odżywiania się 4. Osobowość chwiejna emocjonalnie a sposób odżywiania się 5. Osobowość histrioniczna a sposób odżywiania się 6. Osobowość anankastyczna a sposób odżywiania się 7. Osobowość lękliwa a sposób odżywiania się 8. Osobowość zależna a sposób odżywiania się | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Ćwiczenia audytoryjne | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku | 40% |

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|--------------------------|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
2. Jeżewska- Zychowicz M., Piłska M.: Postawy względem żywności i żywienia: wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne, SGGW, Warszawa, 2007.
3. Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
4. Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.

Dodatkowa

1. Jeżewska- Zychowicz M.: Wpływ wybranych cech indywidualnych i środowiskowych na zachowania żywieniowe młodzieży, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa, 2006.
2. Jeżewska- Zychowicz M., Babicz- Zielińska E.: Konsument na rynku nowej żywności- wybrane uwarunkowania spożycia, Warszawa, 2009.
3. Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe konsumentów a proces edukacji żywieniowej, SGGW, Warszawa, 1996.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia produkcji potraw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.2513.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Danuta Figurska-Ciura | |
| Pozostali prowadzący | Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska, Jagoda Ambrozik-Haba | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zasady oceny jakości i przydatności surowców w do produkcji różnych potraw; | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej. | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw | NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań | NŻD_P6S_UW04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP; | NŻD_P6S_UW06 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | zachowania zasad higienicznego prowadzenia procesów technologicznych i wdrażania zasad GMP w produkcji potraw | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

| | | | |
|----|---|-------------------------------|---|
| K2 | postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, brania odpowiedzialność za powierzone mu zadania, współpracę w grupie. | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| K3 | dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie nauki o żywieniu człowieka i myślenia oraz działania przy produkcji potraw w sposób kreatywny i przedsiębiorczy | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 45 | |
| Przygotowanie raportu | 45 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 30 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 30 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Konsultacje | 1 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 162 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 57 | ECTS 2.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 90 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 40% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń | 60% |

Dodatkowy opis

Ćwiczenia w blokach 9x5h Wykłady realizowane w wymiarze maksymalnie 1 h tygodniowo
Zajęcia mogą się odbywać w systemie hybrydowym. Wykłady zdalnie Ćwiczenia stacjonarnie.

Wymagania wstępne

Podstawy produkcji żywności, żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych

Literatura

Obowiązkowa

1. Czarniecka - Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Kasperek A., Kondratowicz M.: Gastronomia. Tom 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik, WSiP 2016
3. Dominik P.: Gastronomia, Almamet Warszawa 2013
4. Konarzewska M.: Gastronomia. Tom 2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1, WSiP 2016

Dodatkowa

1. Managing Food and Nutrition Services For the Culinary, Hospitality, and Nutrition Professions 2007 S. Edelstein, Jones and Bartlett Publishers, 2.
2. Myhrvold N., Young C. Bilet M.: Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking Thames & Hudson, 2011
3. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1998
4. Wybrane aktualne artykuły i opracowania z literatury branżowej i portali branżowych: „Nowości Gastronomiczne”, gastrona.pl itp.
5. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywienie człowieka w różnych etapach rozwoju Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L4B.2901.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Michaela Godyla-Jabłoński | |
| Okres Semestr 3 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 4.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 20 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka oraz roli składników pokarmowych w przebiegu zmian zachodzących w organizmie na różnych etapach rozwoju. | NŻD_P6S_WG03 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| W2 | rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG08 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| W3 | normy żywienia oraz metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych. | NŻD_P6S_WG04 | Egzamin pisemny, Kolokwium |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze na różnych etapach rozwoju człowieka i na ich podstawie opracować zalecenia żywieniowe oraz jadłospisy. | NŻD_P6S_UK09 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Sprawozdania/raporty |
| U2 | wykorzystać różne wskaźniki i metody do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka na różnych etapach rozwoju oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności. | NŻD_P6S_UW02 | Egzamin pisemny, Sprawozdania/raporty |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | poszerzania wiedzy oraz przejawiania zainteresowania pojęciami związanymi z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na składniki odżywcze, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. | NŻD_P6S_KK01 | Sprawozdania/raporty |
| K2 | wykazania odpowiedzialności za stosowane terapie i edukację z zakresu żywienia człowieka. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w ramach zawodu dietetyka. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki i dbania o dobro pacjenta. | NŻD_P6S_KR04 | Sprawozdania/raporty |

Bilans punktów ECTS

| | |
|----------------------------------|---|
| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|----------------------------------|---|

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Wykład | 20 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 20 | |
| Przygotowanie do zajęć | 20 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Konsultacje | 5 | |
| Przygotowanie raportu | 35 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 117 | ECTS 4.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 47 | ECTS 1.8 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 55 | ECTS 2.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <p>Wykład 1. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka a żywienie dietetyczne</p> <p>Wykład 2. Zasady żywienia osób dorosłych</p> <p>Wykład 3. Zasady żywienia człowieka w okresie prokreacyjnym</p> <p>Wykład 4. Zasady żywienia kobiet w okresie ciąży</p> <p>Wykład 5. Zasady żywienia kobiet w okresie karmienia</p> <p>Wykład 6. Zasady żywienia niemowląt</p> <p>Wykład 7. Zasady żywienia małych dzieci</p> <p>Wykład 8. Zasady żywienia młodzieży</p> <p>Wykład 9. Zasady żywienia człowieka w okresie menopauzy i andropauzy</p> <p>Wykład 10. Zasady żywienia osób starszych</p> | Wykład |

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 2. | <p>Ćwiczenie 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Zapoznanie z normami i zaleceniami dotyczącymi żywienia człowieka oraz obsługa programu dietetycznego.</p> <p>Ćwiczenie 2. Żywność prawidłowe zdrowego człowieka.</p> <p>Ćwiczenie 3. Żywność w okresie prokreacji.</p> <p>Ćwiczenie 4. Żywność kobiet w ciąży.</p> <p>Ćwiczenie 5. Żywność kobiet karmiących.</p> <p>Ćwiczenie 6. Żywność niemowląt i małych dzieci w wieku przedszkolnym.</p> <p>Ćwiczenie 7. Żywność dzieci w wieku szkolnym.</p> <p>Ćwiczenie 8. Żywność młodzieży.</p> <p>Ćwiczenie 9. Żywność w okresie menopauzy i andropauzy.</p> <p>Ćwiczenie 10. Żywność osób starszych.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|--|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Sprawozdania/raporty, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---------------------------------|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Kolokwium, Sprawozdania/raporty | 40% |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

- Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu cz. I. PWN, Warszawa, 2016
- Biernat J.(red.): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. UP Wrocław, 2009.
- Włodarek D., Lange W., Kozłowska L., Głabska D. Dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2015.
- Krauss H. i in. Fizjologia żywienia. PZWL, Warszawa, 2019.
- Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2012.
- Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J.: Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie, PZH, Warszawa, 2020.

Dodatkowa

- Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018
- Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń. Czasopisma naukowe: Journal of Food Science and Technology, Nutrition



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.1582.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków, Michaela Godyla-Jabłoński | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw. | NŻD_P6S_WG06 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| W2 | zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz uwzględnia je w przygotowywaniu jadłospisów i receptur potraw w żywieniu różnych grup ludności oraz w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem preferencji żywieniowych różnych grup populacyjnych. | NŻD_P6S_WG03 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| W3 | metody i zasady oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup ludności, w tym ocena jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego. | NŻD_P6S_WG04 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | projektować całodzienne modele żywienia, receptury potraw oraz jadłospisy dekadowe o określonych cechach i właściwościach dietetycznych dla różnych grup ludności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW04 | Projekt |
| U2 | planować pracę indywidualną oraz grupową w obszarze żywienia różnych grup ludności, przyjmując w niej różną rolę. | NŻD_P6S_UO11 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| U3 | poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych obszarów związanych z żywieniem człowieka, dietetyką i gastronomią w aspekcie planowania jadłospisów i receptur potraw oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne. | NŻD_P6S_UW01 | Projekt |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | wykorzystania wiedzy z zakresu technologii żywności, dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych, w tym problemów z wyżywieniem różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. | NŻD_P6S_KK01 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| K2 | postępowania według zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych. | NŻD_P6S_KR04 | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe | 30 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 6 | |
| Konsultacje | 3 | |
| Przygotowanie projektu | 8 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 57 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 33 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, blended learning, Ćwiczenia, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Metoda projektów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------|---------------------------------|---|
| Ćwiczenia projektowe | Projekt, Sprawozdanie z ćwiczeń | 100% |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J. (red.) 2016. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) 2016. Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa.
3. Jarosz M. (red.) 2017. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. IŻŻ, Warszawa.
4. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2005. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.

Dodatkowa

1. Jarosz M. i wsp. 2008. Żywność osób w wieku starszym. Seria: Instytut Żywności i Żywienia zaleca. Wyd. PZWL, Warszawa.
2. Jarosz M. Dietetyka, żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. IŻŻ 2017
3. Joanna Pieczyńska. Sporządzanie jadłospisów. Poradnik dla ucznia. Wydawca. Instytut Technologii Eksploatacji - Państwowy Instytut Badawczy Radom 2006



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Kliniczny zarys chorób Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.1077.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Beata Kaczmarek-Wdowiak | |
| Pozostali prowadzący | Beata Kaczmarek-Wdowiak, Monika Maćków | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|--|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WK11 | Egzamin pisemny |
| W2 | objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia | NŻD_P6S_WG08 | Egzamin pisemny, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii | NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UK10, NŻD_P6S_UW01 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW02 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy z wiązanej z wykonywanym zawodem | NŻD_P6S_UW05 | Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KR04 | Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

| | | | |
|----|--|-------------------------------|------------------------------------|
| K2 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym | NŹD_P6S_KR03, NŹD_P6S_KR04 | Egzamin pisemny, Udział w dyskusji |
|----|--|-------------------------------|------------------------------------|

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Konsultacje | 12 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Udział w egzaminie | 3 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 75 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Otyłość i zespół metaboliczny 2. Zapalenie żołądka i dwunastnicy 3. Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna 4. Choroby wątroby i dróg żółciowych 5. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki 6. Nowotwory przewodu pokarmowego 7. Choroba niedokrwienności serca. Zaburzenia rytmu serca. Niewydolność serca. 8. Nadciśnienie tętnicze. Udar mózgu. 9. Miażdżycy 10. Choroby układu oddechowego 11. Choroby układu moczowego | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Materiały do badań laboratoryjnych. 2. Diagnostyka i prewencja nadwagi i otyłości. 3. Diagnostyka i prewencja zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy. 4. Diagnostyka i prewencja chorób górnego odcinka przewodu pokarmowego. 5. Diagnostyka i prewencja nieswoistych chorób zapalnych jelit. 6. Diagnostyka i prewencja nowotworów, w tym nowotworów układu pokarmowego. 7. Diagnostyka i prewencja chorób wątroby, dróg żółciowych i trzustki. 8. Diagnostyka i prewencja choroby wieńcowej i zawału mięśnia sercowego. 9. Diagnostyka i prewencja nadciśnienia tętniczego. 10. Diagnostyka i prewencja hiperlipidemii. 11. Diagnostyka i prewencja chorób układu oddechowego. 12. Diagnostyka i prewencja chorób nerek. | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, analiza przypadków, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|-------------------|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|--|
| Ćwiczenia audytoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń | 40% |

Wymagania wstępne

anatomia i fizjologia człowieka, fizjologia żywienia, podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. INTERNA SZCZEKLIKA 2023, Andrzej Szczeklik, Wydawca: Medycyna Praktyczna, 2023
2. H.Krauss. Fizjologia żywienia. PZWL. 2019
3. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L Ostrowska, K. Orywal, E. Stefańska, PZWL 2023.
4. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019

Dodatkowa

1. Medycyna Praktyczna. Miesięcznik wydawany przez Wydawnictwo Medycyna Praktyczna. Kraków.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical diseases Educational subject description sheet

Basic information

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 | |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L8BO.0408.24 | |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages english | |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional | |
| Study form Full-time | Block major subjects (conducted) in foreign languages | |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research No | |
| | Subject shaping practical skills No | |
| Teacher responsible for the subject | Beata Kaczmarek-Wdowiak | |
| Other teachers conducting classes | Beata Kaczmarek-Wdowiak, Monika Maćków | |
| Period Semester 4 | Examination exam | Number of ECTS points 3.0 |
| | Activities and hours lecture: 30 practical classes: 15 | |

Goals

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

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|---|--|--|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | selected issues in the field of human anatomy and physiology and functioning of the human body in the natural environment | NŽD_P6S_WG01, NŽD_P6S_WG02, NŽD_P6S_WK11 | written exam, presentation |
| W2 | symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment | NŽD_P6S_WG08 | written exam, participation in discussion |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | communicate with specialists in human nutrition, dietetics and food technology using specialised terminology in English | NŽD_P6S_UK09, NŽD_P6S_UK10, NŽD_P6S_UW01 | written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study |
| U2 | prepare written studies, oral speeches on issues related to human nutritional dietetics, present them and justify their position and document activities related to profession of a dietitian, taking into account the current standards and available conditions | NŽD_P6S_UO11, NŽD_P6S_UW02 | written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study |
| U3 | plan own career path in science and technology, understands the need for lifelong learning and occupational updating | NŽD_P6S_UW05 | written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | critically assess their knowledge and skills and consult experts if it is difficult to solve the problem on your own | NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KR04 | written exam, observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study, practical training report |
| K2 | undertaking action for the social environment and fulfilling social obligations and emphasizing the place of dietitian in the system of health care organization at the national level | NŽD_P6S_KR03, NŽD_P6S_KR04 | written exam, presentation, practical training report |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* | |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|
| lecture | 30 | |
| practical classes | 15 | |
| consultations | 12 | |
| exam / credit preparation | 15 | |
| exam participation | 3 | |
| | | |
| Student workload | Hours 75 | ECTS 3.0 |
| Workload involving teacher | Hours 60 | ECTS 2.0 |
| Practical workload | Hours 15 | ECTS 0.6 |

* hour means 45 minutes

Study content

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

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

Course advanced

Teaching methods:

blended learning, lecture, discussion, teamwork, situation-based learning, case analysis

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|-------------------|---|----------------------------------|
| lecture | written exam | 60% |
| practical classes | observation of student's work, presentation, participation in discussion, case study, practical training report | 40% |

Literature

Obligatory

1. Dietetyka i żywienie kliniczne, A. Payne red. J. Chojnacki, 2013 Elsevier Urban & Partner, Wrocław
2. Kliniczny zarys Chorób wewnętrznych. Podręcznik dla studentów dietetyki, M. Cymerys, A. Rutz-Danielczak, D. Pupek-Musialik, UM Poznań Wydawnictwo Poznań 2013, wyd.1
3. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. L Ostrowska, K. Orywał, E. Stefańska, PZWL 2018

Optional

1. Journals- Endokrynologia, Otyłość i zaburzenia przemiany materii, Gastroenterologia Polska



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zdrowie publiczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8HS.2861.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Joanna Wyka |
| Pozostali prowadzący | Joanna Wyka |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zaawansowane czynniki wpływające na zdrowie publiczne i zna różne systemy jego ochrony | NŹD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | scharakteryzować czynniki warunkujące zdrowie publiczne, porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny zdrowia publicznego, żywienia człowieka i dietetyki | NŹD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | wykorzystania posiadanej wiedzy nt uwarunkowań zdrowia publicznego do rozwiązywania problemów zawodowych | NŹD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 6 | |
| Udział w egzaminie | 5 | |
| Konsultacje | 5 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 7 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 7 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 | ECTS 0.4 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | Podstawowe pojęcia (zdrowie, mierniki zdrowia, choroby, promocja zdrowia), podstawowa znajomość systemów opieki zdrowotnej i promocji zdrowia. Podział czynników warunkujących zdrowie publiczne. | Wykład |
| 2. | 1. Bazy danych o zdrowiu Polaków (GUS, NIZP-PZH, in) 2. Mierniki zdrowia pozytywne, negatywne 3. Organizacje ochrony zdrowia w Polsce (NFZ, Ministerstwo Zdrowia, in) 4. Organizacje non-profit działające w obszarze ochrony zdrowia (PCK, Caritas. in) 5. Organizacja leczenia w Polsce (POZ, szpitale, ZOL, in) | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, analiza tekstów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja | 50% |

Wymagania wstępne

biologia

Literatura

Obowiązkowa

1. Z.Jastrzębowski. Zagadnienia zdrowia publicznego w doktrynie welfare state. W: Z dziejów zdrowia publicznego. Red. J. Nosko. Instytut Medycyny Pracy. Łódź 2006. 2. M. Sygit . Zdrowie Publiczne. Wyd Wolters, Kluwer, 2023 3. H.Kirschner. Zdrowie publiczne - ewolucja pojęć i praktyka. W: Zdrowie publiczne w zmieniającej się Europie. Red. J. Nosko. Szkoła Zdrowia Publicznego IMP. Łódź, 2009.
2. 4. J.Leowski. Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne. Ochrona zdrowia w gospodarce rynkowej. CeDeWu, Warszawa, 2004. 5.S. Golinowska, J. Czepiel Zdrowie publiczne. Wymiar społeczny i ekologiczny. Wyd. Scholar, 2022.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Elementy prawna w ochronie zdrowia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8HS.3310.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dorian Nowacki |
| Pozostali prowadzący | Dorian Nowacki |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu podstawowym wybrane pojęcia i regulacje prawne w zakresie ochrony zdrowia, niektórych zawodów medycznych ze szczególnym uwzględnieniem zawodu dietetyka. | NŹD_P6S_WG02, NŹD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych w kontekście przestrzegania obowiązującego prawa | NŹD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U2 | przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące aspektów prawnych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je, uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU12 | Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U3 | planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego w oparciu o bieżące regulacje prawne, rozumie potrzebę aktualizowania przez całe życie stanu prawnego w związku z wykonywanym zawodem dietetyka | NŹD_P6S_UU12 | Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, przepisów prawa, w tym odpowiedzialności za skutki własnych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych | NŹD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K2 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym | NŹD_P6S_KO02, NŹD_P6S_KR03 | Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 10 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Ćwiczenia audytoryjne | 10 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 8 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 6 | |
| Przygotowanie do zajęć | 4 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 22 | ECTS 0.8 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 10 | ECTS 0.4 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych 3. Podstawowe zasady organizacji zakładów opieki zdrowotnej. 4. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do świadczeń zdrowotnych i obowiązek udzielania pomocy. 5. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do wyrażenia zgody na przeprowadzenie badania lub udzielenie innych świadczeń zdrowotnych. | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Źródła dotyczące zagadnień prawnych w ochronie zdrowia. 2. Prawa pacjenta - prawo pacjenta do informacji; część pracy projektowa - omówienie kasusów. 3. Zgoda pacjenta; część pracy projektowa - omówienie kasusów. 4. Odpowiedzialność karna, cywilna i zawodowa osób wykonujących świadczenia zdrowotne - część pracy projektowa - omówienie kasusów. | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

możliwe formy nauczanie: zdalne i/lub hybrydowe, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa, Gra dydaktyczna, Burza mózgów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie ustne, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 1% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 99% |

Dodatkowy opis

Wykład zaliczany na podstawie ćwiczeń

Literatura

Obowiązkowa

1. Ustawa z dnia 30 sierpnia 1991 r. o zakładach opieki zdrowotnej (tekst jednolity Dz. U. 2007r. Nr 14, poz. 89 z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o finansowaniu służby zdrowia ze środków publicznych (tekst jednolity Dz. 2008 nr 164, poz. 1027).
3. Ustawa z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (Dz.U. z 2012 r., poz. 159) Dz.U. z 2012 r., poz. 159
4. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania
5. Ustawa z dnia 13 października 1998 r. o systemie ubezpieczeń społecznych.
6. USTAWA z dnia 17 sierpnia 2023 r. o niektórych zawodach medycznych
7. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej

Dodatkowa

1. Ustawa o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 (tekst jednolity Dz. U. 2008 nr 115 poz. 728). Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (tekst jednolity Dz.U. 2001 nr 142 poz. 1591 z późn. zm.)
2. Załącznik nr 1 do procedury rejestrowania zakładów opieki zdrowotnej, wykaz dokumentów, które powinny zostać złożone, jako podstawa wpisu do rejestru zakładów opieki zdrowotnej - dotyczy niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej. Załącznik nr 2 do procedury rejestrowania zakładów opieki zdrowotnej, wykaz dokumentów, które powinny zostać złożone, jako podstawa wpisu do rejestru zakładów opieki zdrowotnej - dotyczy publicznych zakładów opieki zdrowotnej.
3. Zajdel J., Prawo medyczne w algorytmach, Wyd. Progress, Łódź 2011
4. Niedzielska M., Zubkowska A., Vademecum prawa medycznego, Wyd. Prawnicze ProLex, Poznań 2011



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wprowadzenie do dietetyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.2682.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Michaela Godyla-Jabłoński | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 5.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia projektowe: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | metody badań oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w zakresie żywienia człowieka powiązanych z chorobami dietozależnymi. | NŻD_P6S_WG04 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie sprawozdania |
| W2 | w stopniu zaawansowanym wybrane aspekty związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki. | NŻD_P6S_WG02 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie sprawozdania |
| W3 | objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz zasady dietoterapii wykorzystywanych w ich leczeniu. | NŻD_P6S_WG08 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie sprawozdania |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować i przeprowadzić pomiary z wykorzystaniem odpowiednio dobranych metod wykorzystywanych w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia, interpretować uzyskane wyniki badań oraz wyciągać wnioski. | NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Egzamin pisemny, Wykonanie sprawozdania |
| U2 | przygotować pisemne opracowania różnorodnych zaleceń oraz jadłospisów stosowanych w chorobach dietozależnych, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko z uwzględnieniem obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych. | NŻD_P6S_UK09 | Egzamin pisemny, Wykonanie sprawozdania |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | podejmowania działań mających na celu ochronę zdrowia społeczeństwa oraz ugruntowania znaczenia zawodu dietetyka w ochronie zdrowia, uświadamianie społeczeństwa na temat prawidłowego żywienia oraz zagrożeń wynikających z nieprawidłowych nawyków żywieniowych. | NŻD_P6S_KR03 | Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, brania odpowiedzialności za skutki stosowanych dietoterapii wśród ludzi oraz edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka. | NŻD_P6S_KR04 | Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 20 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Konsultacje | 5 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 20 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Przygotowanie raportu | 15 | |
| Ćwiczenia projektowe | 30 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 132 | ECTS 5.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 67 | ECTS 2.4 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 45 | ECTS 1.7 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|---|----------------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do dietetyki. Kryteria oceniania. 2. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej. 3. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej łatwostrawnej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 4. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z ograniczeniem tłuszczu. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 5. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 6. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o zmienionej konsystencji. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 7. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 8. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety niskobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 9. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety bogatobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 10. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 11. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 12. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej (modyfikacje: wegetariańska, eliminacyjna). 13. Opracowanie diet opartych na zasadach diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 14. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw. 15. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. | Ćwiczenia projektowe |
|----|---|----------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------|--|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Ćwiczenia projektowe | Kolokwium, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania | 40% |

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J. (red.) 2022. Żywnienie człowieka. Tom 1. PWN, Warszawa.
2. Grzymisławski M., Moszak M. (red.) 2022. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. PWN, Warszawa.
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
4. Grzymisławski M. (red.) 2019. Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa
5. Ciborowska M., Rudnicka A. 2021. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa

Dodatkowa

1. red. D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
3. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
4. <https://ncez.pl/>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Introduction to dietetic Educational subject description sheet

Basic information

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 | |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L8BO.0992.24 | |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages english | |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional | |
| Study form Full-time | Block major subjects (conducted) in foreign languages | |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research Yes | |
| | Subject shaping practical skills No | |
| Teacher responsible for the subject | Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków | |
| Other teachers conducting classes | Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków | |
| Period Semester 4 | Examination exam | Number of ECTS points 5.0 |
| | Activities and hours lecture: 30 project classes: 30 | |

Goals

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

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|--|-------------------------------|--|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | research methods and methods of assessing the diet and nutritional status in the field of human nutrition related to diet-related diseases | NŽD_P6S_WG04 | written exam, report, test, case study |
| W2 | at an advanced level, selected aspects related to health and its protection in the field of human nutrition and dietetics | NŽD_P6S_WG02 | written exam, report, test, case study |
| W3 | symptoms and causes of diet-related diseases and the principles of diet therapy used in their treatment | NŽD_P6S_WG08 | written exam, report, test, case study |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | plan and carry out measurements using appropriately selected methods used in the assessment of nutrition and nutritional status, interpret the obtained test results and draw conclusions | NŽD_P6S_UW02, NŽD_P6S_UW05 | written exam, report, test, case study |
| U2 | prepare written studies of various recommendations and menus used in diet-related diseases, oral presentations on issues in the field of human nutrition and dietetics, present them and justify their position taking into account applicable nutritional standards and recommendations | NŽD_P6S_UK09 | written exam, report, test, case study |
| U3 | use professional terminology in a foreign language | NŽD_P6S_UK10 | written exam, report, test |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | taking actions to protect the health of the society and strengthening the importance of the profession of dietitian in health care, making the public aware of proper nutrition and the dangers of improper eating habits | NŽD_P6S_KR03 | case study |
| K2 | compliance with the principles of professional ethics, taking responsibility for the effects of diet therapy among people as well as education and other activities related to the profession of a dietitian | NŽD_P6S_KR04 | case study |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* | |
|------------------------------------|------------------------|--------------------|
| lecture | 30 | |
| project classes | 30 | |
| presentation/report preparation | 5 | |
| exam / credit preparation | 20 | |
| exam participation | 2 | |
| consultations | 5 | |
| class preparation | 20 | |
| collecting and studying literature | 10 | |
| report preparation | 15 | |
| Student workload | Hours 137 | ECTS 5.0 |
| Workload involving teacher | Hours 67 | ECTS 2.4 |
| Practical workload | Hours 45 | ECTS 1.7 |

* hour means 45 minutes

Study content

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

| | | |
|----|--|---------|
| 1. | <p>Lecture 1. Rational nutrition and dietary nutrition. Aims and tasks of dietary nutrition. Classification and nomenclature of diets. Basic diet.</p> <p>Lecture 2. Easily digestible diet.</p> <p>Lecture 3. Easily digestible diet with reduction of fat.</p> <p>Lecture 4. Easily digestible diet with limitation of substances that stimulate the secretion of gastric juice.</p> <p>Lecture 5. Diets with consistency modification.</p> <p>Lecture 6. A high-protein diet.</p> <p>Lecture 7. Low-protein diet.</p> <p>Lecture 8. High-residual diet.</p> <p>Lecture 9. Low-residual diet.</p> <p>Lecture 10. Low-energy diets. The importance of diet therapy in treating people with excess body weight problems.</p> <p>Lecture 11. Diet with restriction of easily digestible carbohydrates.</p> <p>Lecture 12. Diet with controlled fatty acid content.</p> <p>Lecture 13. Diet therapy in gastrointestinal catarrh and food poisoning in children and adults.</p> <p>Lecture 14. Diet with modification of minerals.</p> <p>Lecture 15. Enteral and parenteral nutrition.</p> | lecture |
|----|--|---------|

| | | |
|----|--|-----------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction to dietetics. Criteria for evaluation. 2. Principles of composing dietary menus and constructing rations. Development of diets based on the principles of the basic diet. 3. Development of diets based on the principles of the basic easy-to-digest diet. Planning of menus and preparation of sample dishes. 4. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a fat-restricted diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 5. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of an easily digestible diet with restriction of substances that stimulate gastric juice secretion. Planning menus and preparation of sample dishes. 6. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a diet of altered consistency. Planning menus and preparation of sample dishes. 7. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a high-protein diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 8. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-protein diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 9. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a high-protein diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 10. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-fat diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 11. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-carb diet. Planning menus and preparation of sample dishes. 12. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a low-energy diet (modifications: vegetarian, elimination). 13. Development of diets based on the principles of a diet with a restriction of easily digestible carbohydrates. Planning menus and preparation of sample dishes. 14. Practical implementation of dietary recommendations based on the principles of a diet with controlled fatty acids. Planning menus and preparation of sample dishes. 15. Summary and completion of exercises. | project classes |
|----|--|-----------------|

Course advanced

Teaching methods:

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

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|
| lecture | written exam | 60% |
| project classes | report, test, case study | 40% |

Entry requirements

Basic of human nutrition

Literature

Obligatory

1. <https://www.eatrightpro.org/practice/practice-resources/international-nutrition-pilot-project/how-to-explain-basic-nutrition-concepts>
2. <https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/the-basics-nutrition>
3. <https://www.nutrition.gov/topics/basic-nutrition>
4. Angela Christaki, Dooley Jenny Career Paths: Nutrition & Dietetics + DigiBook. Wydawnictwo: Express Publishing
5. Basic Nutrition (Healthy Eating: A Guide to Nutrition). Lori A Smolin (Author), Mary B Grosvenor (Author). Binding - October 1, 2010

Optional

1. <https://www.nutrition.org.uk/healthyliving/basics.html>
2. <https://mynutrition.wsu.edu/nutrition-basics>
3. Human Nutrition. Marie Kainoa Fialkowski Revilla and all. University of Hawaii Manoa, 2018
4. <https://www.mdpi.com/journal/nutrients>
5. <https://www.mdpi.com/journal/foods>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność ekologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.2919.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Aneta Wojdyło | |
| Pozostali prowadzący | Aneta Wojdyło | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 15 Seminarium/Konwersatorium: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | - w stopniu zaawansowanym zasady żywienia człowieka zdrowego o chorego oparte na wykorzystaniu produktów z produkcji ekologicznej oraz aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z tego zakresu - dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne w odniesieniu do produkcji żywności metodami ekologicznymi | NŹD_P6S_WG03, NŹD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | - przygotować opracowania ustne i pisemne w zakresie studiowanego kierunku, prezentować i uzasadniać swoje stanowisko - identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne | NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UW06 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | - do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych w odniesieniu do produkcji żywności metodami ekologicznymi - przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych w tematyce związanej z produkcją żywności metodami ekologicznymi | NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KR04 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład e-learning | 15 |
| Seminarium/Konwersatorium | 15 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 |
| Przygotowanie projektu | 10 |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Burza mózgów, blended learning, Wykład, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|--------------------------|--|
| Wykład e-learning | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Seminarium/Konwersatorium | Prezentacja | 50% |

Dodatkowy opis

Wykład prowadzony w formie e-learningu a ćwiczenia z elementami problem-based learning (PBL).

Wymagania wstępne

Technologia ogólna, technologie specjalizacyjne, prawo żywnościowe

Literatura

Obowiązkowa

1. Hallmann E. Żywność ekologiczna - skrypt do ćwiczeń. SGGW, 2014
2. Ekologia i Rynek - czasopismo
3. Łuczka-Bakuła W. Rynek żywności ekologicznej. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne.

Dodatkowa

1. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Piekarski, Przemysł Spożywczy, Gazeta Cukrownicza, Żywność.Nauka. Technologia.Jakość, Food Chemistry, Journal of Food Science, Potato Processing International



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Owady jadalne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3320.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Żołnierczyk |
| Pozostali prowadzący | Anna Żołnierczyk |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie budowę i właściwości składników odżywczych występujących w owadach oraz ich znaczenie | NŹD_P6S_WG01 | Projekt, Referat, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | Student zna i rozumie najnowsze trendy związane z stosowaniem jadalnych owadów w żywieniu człowieka | NŹD_P6S_WK11 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi uzasadniać stosowanie innowacyjnych technologii, dobierać działania zmierzające do podniesienia jakości żywności wykorzystując jadalne owady | NŹD_P6S_UW01 | Projekt, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do wykorzystywania doniesień naukowych w rozwiązywaniu problemów związanych z innowacyjnymi sposobami odżywiania związanymi z zastosowaniem jadalnych owadów | NŹD_P6S_KK01 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 15 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 57 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 32 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

dotatkowa metoda nauczania - PBL, rozwiązywanie realnych problemów, rozwijanie umiejętności znajdowania i wykorzystywania odpowiednich zasobów niezbędnych do rozwiązywania problemów wykłady mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, blended learning, Wykład, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa, Film dydaktyczny, Burza mózgów, analiza tekstów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Referat | 30% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń | 70% |

Dodatkowy opis

PBL - praca w kilkuosobowych grupach, krótka prezentacja, Wykłady mogą być prowadzone synchronicznie w trybie zdalnym, blended learning, Film dydaktyczny

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych

Literatura

Obowiązkowa

1. Nutritional Properties of Edible Insects Anna K. Żołnierczyk (Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland) Source Title: Environmental, Health, and Business Opportunities in the New Meat Alternatives Market Copyright: © 2019 |Pages: 23 DOI: 10.4018/978-1-5225-7350-0.ch008
2. Edible insects Future prospects for food and feed security <http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>
3. Podręcznik robakożercy czyli jadalne bezkręgowce Środkowej Europy Łukasz Łuczaj Wydawnictwo: Chemigrafia

Dodatkowa

1. Chemia żywności Zdzisław Sikorski, Hanna Staroszczyk Wydawnictwo Naukowe PWN
2. Publikacje naukowe dotyczące właściwości odżywczych jadalnych owadów



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność wegańska i wegetariańska Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3197.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Joanna Miedzianka |
| Pozostali prowadzący | Joanna Miedzianka, Anna Czubaszek |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | - w stopniu zaawansowanym właściwości surowców roślinnych wykorzystywanych do produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej, | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W2 | - w stopniu zaawansowanym specyfikę diety wegańskiej i wegetariańskiej, jej walory i mankamenty, | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W3 | - w stopniu zaawansowanym wybrane technologie produkcji wyrobów stosowanych w diecie wegańskiej i wegetariańskiej. | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | - zastosować odpowiednie metody i techniki stosowane w produkcji wybranych produktów wegańskich i wegetariańskich. | NŻD_P6S_UW04 | Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | - wykonywać analizy dotyczące jakości surowców i produktów gotowych w produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych i fizycznych posługując się odpowiednią aparaturą. | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | - wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w zakresie kreowania jakości żywności wegańskiej i wegetariańskiej. | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 52 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |
|--|----------------------------|--------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | <p>Wykład 1. Historia wegetarianizmu i weganizmu w Polsce i na świecie. Charakterystyka diet wegetariańskich i wegańskich.</p> <p>Wykład 2. Białko w diecie wegetariańskiej i wegańskiej - najbardziej kontrowersyjny składnik diety.</p> <p>Wykład 3. Białka serwatkowe. Jaja. Produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 4. Niekonwencjonalne surowce białkowe.</p> <p>Wykład 5. Tłuszcze w diecie wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Wykład 6. Rośliny oleiste i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 7. Grzyby w diecie wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Wykład 8. Suplementacja minerałów i witamin w diecie wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Wykład 9. Wartość odżywcza roślin strączkowych i ich zastosowanie w produkcji żywności.</p> <p>Wykład 10. Soja i niefermentowane produkty sojowe.</p> <p>Wykład 11. Fermentowane produkty sojowe.</p> <p>Wykład 12. Zboża dawne i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 13. Pseudozboża i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 14. Orzechy i nasiona.</p> <p>Wykład 15. Wartość żywieniowa kiszzonek.</p> | Wykład |
| 2. | <p>1. Otrzymywanie i ocena jakości popularnych produktów wegańskich.</p> <p>2. Otrzymywanie preparatów białkowych z nasion roślin strączkowych i oleistych. Analiza właściwości funkcjonalnych roślinnych preparatów białkowych.</p> <p>3. Jakość pieczywa z udziałem zbóż dawnych i pseudozbóż.</p> <p>4. Otrzymywanie i ocena jakości napojów roślinnych, zamienników mleka.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Literatura

Obowiązkowa

1. "Preparaty żywnościowe z białka roślinnego", Rutkowski i Kozłowska, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, 1981
2. "Biblia diety wegańskiej" Rittenau, 2022
3. „Wegetarianizm: zalety i wady” Borawska M. H. i Malinowska M., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015

Dodatkowa

1. "Wegetarianizm i weganizm w gastronomii" Czerwińska D., Przegląd Gastronomiczny, 2021, z. 9
2. "Wegemania" Pieńkos M., Wydawnictwo SBM Warszawa, 2019
3. „Soja źródłem cennych składników żywieniowych" Wilk Marta, Żywność Nauka Technologia Jakość, 2017, 24 (20): 16-25.
4. zasoby internetowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Biotechnologiczne wykorzystanie surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.0265.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Dąbrowska |
| Pozostali prowadzący | Anna Dąbrowska, Grażyna Krasnowska, Anna Pudło |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|--|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym właściwości fizykochemiczne głównych surowców pochodzenia zwierzęcego i i cechy biochemiczne ich składników | NŹD_P6S_WG01, NŹD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym sposoby otrzymywania z surowców pochodzenia zwierzęcego składników przydatnych w żywieniu, w tym substancji bioaktywnych | NŹD_P6S_WG01, NŹD_P6S_WG02, NŹD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne |
| W3 | Student zna i rozumie produkty powstające podczas przetwarzania surowców zwierzęcych i w stopniu zaawansowanym sposoby ich wykorzystania w procesach produkcji żywności | NŹD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi oznaczyć skład chemiczny surowców zwierzęcych oraz wydzielać z nich najważniejsze składniki | NŹD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta |
| U2 | Student potrafi oznaczyć w stopniu zaawansowanym wybrane bioaktywne składniki występujących w surowcach zwierzęcych | NŹD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta |
| U3 | Student potrafi zastosować odpowiednie enzymy do modyfikacji składników tych surowców i kontrolować przebieg katalizowanych przez nie reakcji i oznaczyć parametry jakościowe produktów ubocznych. | NŹD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów w zaawansowanym stopniu do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotechnologicznego wykorzystania surowców zwierzęcych | NŹD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| K2 | Student jest gotów ponosić odpowiedzialność za powierzony sprzęt i rzetelność wykonywanych analiz żywności. | NŹD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 10 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 |
| Przygotowanie do zajęć | 10 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 15 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 84 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 44 | ECTS 1.7 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ogólna charakterystyka surowców rzeźnych: wartość biologiczna 2. Kształtowanie wyróżników jakościowych i właściwości technologicznych mięsa w wyniku procesów poubojowych 3. Uboczne artykuły uboju, jako źródło biologicznie aktywnych substancji 4. Zastosowanie metod biotechnologicznych w produkcji oraz przetwórstwie surowców mięsnych i odpadowych 5. Główne kierunki rozwoju w przemyśle mięsnym (mięso jako żywność funkcjonalna) 6. Metody pozyskiwania glikozaminoglikanów (kwasu hialuronowego i siarczanu chondroityny) z surowców jajczarskich oraz drobiarskich. 7. Właściwości przeciwutleniające bioaktywnych składników jaja oraz dipeptydów mięsa. 8. Produkcja immunoglobuliny żółtka jaja i metody oznaczania jej aktywności. 9. Metody pozyskiwania lizozymu – bioaktywnego składnika jaj. 10. Metody pozyskiwania cystatyny z białka jaja z zastosowaniem technik membranowych i chromatograficznych. 11. Charakterystyka składu chemicznego mleka i właściwości poszczególnych komponentów -cz 1 12. Charakterystyka składu chemicznego mleka i właściwości poszczególnych komponentów -cz 2 13. Hydrolizaty białek mleka, biologicznie aktywne białka mleka, jako cenne składniki żywności funkcjonalnej 14. Wielokierunkowe wykorzystanie mleka - preparaty pozyskiwane i wytwarzane z jego składników 15. Metody molekularne analizy zafałszowań mleka i produktów mleczarskich | Wykład |

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Właściwości fizykochemiczne tkanki mięśniowej i tłuszczowej 2. Ocena wybranych właściwości funkcjonalnych białek zwierzęcych. 3. Charakterystyka białek krwi i jej pochodnych. 4. Analiza aktywności biologicznych lizozymu i cystatyny białka jaja i 5. Oznaczanie ilościowe kolagenu na podstawie hydroksyproliny. 6. Właściwości przeciwutleniające tkanki mięśniowej. 7. Badanie składu mleka 8. Wydzielanie białek z mleka 9. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.1. 10. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.2. | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|--|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji | 50% |

Dodatkowy opis

Treści przedmiotu: Ogólna charakterystyka podstawowych surowców zwierzęcych: mleka, jaj i mięsa. Biologicznie aktywne substancje zawarte w surowcach zwierzęcych, w tym enzymy, inhibitory, biopeptydy. Metody izolacji bioaktywnych substancji z surowców zwierzęcych i kierunki ich wykorzystania. Główne produkty uboczne powstające podczas przetwarzania surowców zwierzęcych. Biotechnologiczne zagospodarowanie produktów ubocznych (serwatka, krew).

Wymagania wstępne

biochemia, mikrobiologia

Literatura

Obowiązkowa

1. Bioactive Egg Compounds. Ed. R. Huopalahti, R. Lopez-Fandino, M. Anton, R. Schade. Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, 2007.
2. Mleczarstwo - Zagadnienia wybrane Ziajka S., UWM. Olsztyn 2004
3. Meat and meat products. Technology, chemistry and microbiology, Varnam A., H., Sutberland J. P., Ed. Chapman and Hall, London 1995

Dodatkowa

1. Dairy Chemistry and Biochemistry -P. F. Fox, T. Uniacke-Lowe P. L. H. McSweeney J. A. O'Mahony Wyd.: Springer 2015
<https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-319-14892-2>
2. Jajczarstwo. Nauka, technologia, praktyka, Red. Trziszka T., Wyd. AR Wrocław 2000
3. Czasopismo Przemysł Spożywczy



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Koncentraty białek zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3321.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Łukasz Bobak |
| Pozostali prowadzący | Łukasz Bobak |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | podstawowe zagadnienia techniczno-technologiczne podczas produkcji koncentratów | NŹD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas produkcji koncentratów z białek zwierzęcych | NŹD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | analizuje i interpretuje zjawiska fizyko-chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania żywności oraz ich wpływu na jakość produktów | NŹD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | powiązać właściwe operacje jednostkowe w ciąg technologiczny danego produktu żywnościowego | NŹD_P6S_UW04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | współpracy w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów żywnościowych | NŹD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| K2 | potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy | NŹD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 | |
| Przygotowanie do zajęć | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie raportu | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 77 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 42 | ECTS 1.6 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |
|--|----------------------------|--------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Koncentraty spożywcze- definicje i klasyfikacja 2. Operacje jednostkowe stosowane w produkcji koncentratów i izolatów białek pochodzenia zwierzęcego 3. Białka mleka - właściwości technologiczne i żywieniowe 4. Białka jaja - właściwości technologiczne i żywieniowe 5. Białka mięsa i ryb - właściwości technologiczne i żywieniowe 6. Produkcja mleka zagęszczonego 7. Produkcja proszków mlecznych, kazeinianów i białczanów 8. Produkcja proszków jajecznych i izolowanych z nich białek 9. Produkcja koncentratów i izolatów białek z żółtka jaja i z białka jaja 10. Produkcja zagęszczonych bulionów mięsnych | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Izolacja lizozymu 2. Izolacja frakcji owoalbuminy 3. Izolacja immunoglobuliny Y 4. Właściwości funkcjonalne proszków i izolatów białek jaja 5. Procesy membranowe 6. Badanie składu koncentratów białek mleka 7. Badanie właściwości technologicznych koncentratów białek mleka - rozpuszczalność. 8. Badanie właściwości technologicznych koncentratów białek mleka - zwilżalność. 9. Otrzymywanie kazeinianów 10. Projektowanie produktów żywnościowych z wykorzystaniem koncentratów białek pochodzenia zwierzęcego | Ćwiczenia laboratoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Wymagania wstępne

znajomość podstawowych procesów w produkcji żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Desai, A. S., Brennan, M., Gangan, S. S., & Brennan, C. (2022). Chapter seven - Utilization of Fish Waste as a Value-Added Ingredient: Sources and Bioactive Properties of Fish Protein Hydrolysate (C. M. B. T.-S. F. P. and P. Galanakis (ed.); pp. 203–225). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-824296-4.00004-9>
2. Hayes, Maria. "Food Proteins and Bioactive Peptides: New and Novel Sources, Characterisation Strategies and Applications." Foods (Basel, Switzerland) vol. 7,3 38. 14 Mar. 2018, doi:10.3390/foods7030038
3. Huopalahti R., López-Fandiño R., Anton M., Schade R. (eds) Bioactive Egg Compounds. Springer, Berlin, Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-540-37885-3_5
4. Saleh, N. E., Wassef, E. A., & Abdel-Mohsen, H. H. (2022). Chapter nine - Sustainable Fish and Seafood Production and Processing (C. M. B. T.-S. F. P. and P. Galanakis (ed.); pp. 259–291). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-824296-4.00002-5>
5. Wu, J. (2019). Eggs as Functional Foods and Nutraceuticals for Human Health. The Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781788013833>
6. Dairy Processing Handbook By Tetra Pak, 2015



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Trendy w przetwórstwie owoców, warzyw i zbóż Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3322.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Elżbieta Rytel | |
| Pozostali prowadzący | Elżbieta Rytel, Zygmunt Gil, Aneta Wojdyło, Hanna Boruckowska, Wioletta Drożdż, Ewa Pejcz | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Ma w stopniu zaawansowanym wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym. | NŻD_P6S_WG06 | Aktywność na zajęciach, Kolokwium |
| W2 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody stosowane w analizie surowców i produktów żywnościowych, wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji. | NŻD_P6S_WG05 | Aktywność na zajęciach, Kolokwium |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Potrafi dobierać technologie, analizować i interpretować zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania surowców roślinnych. | NŻD_P6S_UW04 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. | NŻD_P6S_UW03 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| U3 | Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie. | NŻD_P6S_UW06 | Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego. | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |
| K2 | Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności. | NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 10 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 | |
| Przygotowanie do zajęć | 40 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 82 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 42 | ECTS 1.6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <p>Wykład 1: Trendy w produkcji wyrobów owocowo-warzywnych.</p> <p>Wykład 2: Niekonwencjonalne i nietermiczne metod utrwalania soków i innych produktów z owoców i warzyw.</p> <p>Wykład 3: Nanotechnologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym.</p> <p>Wykład 4: Charakterystyka nowych odmian ziemniaków jako potencjalnego surowca w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków.</p> <p>Wykład 5: Nowe trendy w produkcji wyrobów ziemniaczanych. Technologie, dodatki, nowe zalecenia technologiczne.</p> <p>Wykład 6: Nowe trendy w technologii produkcji skrobi. Charakterystyka produktów skrobiowych.</p> <p>Wykład 7: Produkcji cukru: charakterystyka surowców i substancji słodzących</p> <p>Wykład 8: Surowce wzbogacające wartość żywieniową produktów zbożowych.</p> <p>Wykład 9: Technologia otrzymywania mąk o zróżnicowanej wartości odżywczej.</p> <p>Wykład 10: Technologia wytwarzania pieczywa specjalnego.</p> | Wykład |

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 2. | <p>Ćwiczenie 1. Ocena jakości skrobi ziemniaczanej i jej modyfikatów. Porównanie jakości skrobi pochodzących z różnych surowców, analiza ziemniaków nowych odmian o czerwonym i fioletowym miąższu, jako surowca w przetwórstwie spożywczym. (3,5h)</p> <p>Ćwiczenie 2. Technologia produkcji wyrobów smażonych z nowych odmian ziemniaków o czerwonym i fioletowym miąższu. Określenie wpływu wybranych parametrów technologicznych na jakość produktów. (3,5)</p> <p>Ćwiczenie 3. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych. (3h)</p> <p>Ćwiczenie 4. Pieczywa o obniżonej wartości energetycznej, niskim IG.(5h)</p> <p>Ćwiczenie 5. Pieczywo bezglutenowe, pieczywo low-FODMAP. (5h)</p> <p>Ćwiczenie 6: Trendy w produkcji owocowych produktów płynnych (3,5h)</p> <p>Ćwiczenie 7: Trendy w produkcji warzywnych produktów płynnych (3,5h)</p> <p>Ćwiczenia 8: Superfruits w owocowo-warzywnej (3h)</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|--|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, blended learning

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Aktywność na zajęciach | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Literatura

Obowiązkowa

- Advances in Potato Chemistry and Technology (2nd Edition), Singh, Jaspreet; Kaur, Lovedeep, Elsevier, 2016, ISBN 978-0-12-800002-1 , Electronic ISBN 978-0-12-800576-7.
- Cukrownictwo. Nikiel S. WSzIP, Warszawa 1996,
- Lozano J.E., et al. Trends in Food Engineering. 2019. Taylor & Francis Ltd
- Craig L. Innovation and Future Trends in Food Manufacturing and Supply Chain Technologies. 2015. Elsevier Science & Technology
- Ambroziak Z. Produkcja piekarsko-ciastkarska. Część I.i II WSzIP, Warszawa, 2012.

Dodatkowa

- Świdorski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa 1999.
- Sikorski Z.E., Skład, przemiany i właściwości żywności, WNT, Warszawa 2000.
- Ćwiczenia z technologii przetwórstwa węglowodanów. Lisińska G., Leszczyński W., Golachowski A., Regiec P., Pęksa A., Kita A. Wyd. AR we Wrocławiu 2002
- Vargas-Ramella M., et al. Impact of pulsed light processing technology on phenolic compounds of fruits and vegetables. Trends in Food Science & Technology , 2021, 115, 1-11
- Jiang H., et al. Applications of plant-derived food by-products to maintain quality of postharvest fruits and vegetables. Trends in Food Science & Technology, 2021, 116, 1105-1119
- Czasopisma naukowe: Food Chemistry, American Journal of Potato Research, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przemysł Spożywczy, Cukiernictwo, Cereal Chemistry, Journal of Food Science.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia czekolady Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.2496.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agnieszka Kita | |
| Pozostali prowadzący | Agnieszka Kita | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna współczesne problemy związane z produkcją ziarna kakaowego i czekolady | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W2 | wskazuje na postęp w pozyskiwaniu surowców; opisuje tradycyjne i nowe technologie w produkcji czekolady oraz wyrobów czekoladowanych | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | definiuje asortymenty wyrobów czekoladowych | NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student określa właściwości surowców i gotowych produktów, umie korzystać z właściwych norm | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW03 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | nakreśla przebieg procesów technologicznych związanych z otrzymywaniem czekolady i wyrobów czekoladowanych z uwzględnieniem nowych rozwiązań technologicznych | NŻD_P6S_UW04 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest świadomy konieczności aktualizowania wiedzy | NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta |
| K2 | Student jest świadomy konieczności wprowadzania nowych rozwiązań technologicznych w produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Wykład | 10 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 30 |
| Przygotowanie do zajęć | 25 |
| Konsultacje | 2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 77 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 42 | ECTS 1.6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | <p>Wykład 1. Wprowadzenie. Historia czekolady.</p> <p>Wykład 2. Charakterystyka ziarna kakaowego i wstępne etapy obróbki.</p> <p>Wykład 3. Charakterystyka tłuszczu kakaowego i tłuszczów alternatywnych.</p> <p>Wykład 4. Czystczenie, kondycjonowanie, prażenie i rozdrabnianie ziarna kakaowego</p> <p>Wykład 5. Otrzymywanie tłuszczu i proszku kakaowego; metody uszlachetniania i alkalizacji ziarna.</p> <p>Wykład 6. Rafinacja i konszowanie.</p> <p>Wykład 7. Temperowanie masy czekoladowej.</p> <p>Wykład 8. Formowanie gotowych wyrobów.</p> <p>Wykład 9. Stosowanie czekolady do oblewania i obtaczania</p> <p>Wykład 10. Schładzanie, zestalanie, pakowanie i przechowywanie</p> <p>Wykład 11. Receptury czekolad.</p> <p>Wykład 12. Otrzymywanie popularnych nadzień</p> <p>Wykład 13. Wady czekolady</p> <p>Wykład 14. Wartość żywieniowa czekolady i wyrobów czekoladowanych</p> <p>Wykład 15. Repozytorium</p> | Wykład |

| | | |
|----|---|-------------------------|
| 2. | <p>ćwiczenie 1. Charakterystyka surowców do otrzymywania czekolady i wyrobów czekoladowych</p> <p>ćwiczenie 2. Prażenie - metody i wpływ na jakość</p> <p>ćwiczenie 3. Temperowanie masy czekoladowej</p> <p>ćwiczenie 4. Formowanie wyrobów czekoladowych z użyciem form oraz drukowania 3D</p> <p>ćwiczenie 5. Otrzymywanie mas i nadzień.</p> <p>ćwiczenie 6. Drażerowanie w czekoladzie.</p> <p>ćwiczenie 7. Ocena sensoryczna wyrobów czekoladowych. Wady czekolady.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |
|----|---|-------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Wymagania wstępne

Technologia węglowodanów; Technologia tłuszczów; Ogólna technologia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. The science of chocolate, Becket S., RSC Publishing, Cambridge 2008
2. Technologia przetwórstwa węglowodanów. Red. Pałasiński M. Wyd. Naukowe „Akapit”, Kraków 1999;
3. Lisińska G., Leszczyński W., Golachowski A., Regiec P., Pęksa A., Kita A., Ćwiczenia z technologii przetwórstwa węglowodanów. Wydawnictwo AR we Wrocławiu, 2002

Dodatkowa

1. Cocoa butter and related compounds, Nissim and Widlak, AOCS Press, 2012 (ebook – Knoval);
2. Science and Technology of Enrobed and Filled Chocolate, Confectionery and Bakery Products. Red. Talbot G., Woodhead Publishing, 2009 (ebook – Knoval);



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Edible insects Educational subject description sheet

Basic information

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 | |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L8B.4108.24 | |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages english | |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional | |
| Study form Full-time | Block major subjects | |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research Yes | |
| | Subject shaping practical skills No | |
| Teacher responsible for the subject | Anna Żołnierczyk | |
| Other teachers conducting classes | Anna Żołnierczyk | |
| Period Semester 4 | Examination graded credit | Number of ECTS points 2.0 |
| | Activities and hours lecture: 15 laboratory classes: 15 | |

Goals

| | |
|----|---|
| C1 | Enable students to familiarize themselves with the material on the benefits, opportunities and impacts of of insects on humans and their environment |
| C2 | Analyze the nutritional value of edible insects and make students aware of the benefits of eating them based on a review of available scientific literature |
| C3 | To provide students with knowledge of insect husbandry according to the principles of circular economy (closed loop closed) |

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|---|--------------|---|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | The graduate knows and understands to an advanced degree the facts and concepts of food chemistry concerning the nutritional properties of insects | NŽD_P6S_WG01 | project, active participation, report, presentation |
| W2 | The graduate knows and understands to an advanced degree the technologies of processing edible insects for food and feed purposes | NŽD_P6S_WG06 | project, active participation, report, presentation |
| W3 | The graduate knows and understands the dilemmas of modern civilization in the context of the search for alternative sources of food such as edible insects | NŽD_P6S_WK11 | project, active participation |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | Graduates can identify opportunities to use alternative sources of protein and other chemical components of food, in addition, assess the safety risks of food products of edible insects - novel foods | NŽD_P6S_UW06 | project, presentation |
| Social competences - Student is ready to: | | | |
| K1 | The graduate is ready to think and act in an entrepreneurial manner and responsibly take action to improve human life at the level of choosing alternative sources of protein, which include insects | NŽD_P6S_KO02 | active participation, report |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* |
|---------------------------------|-----------------|
| lecture | 15 |
| laboratory classes | 15 |
| consultations | 1 |
| presentation/report preparation | 12 |
| project preparation | 12 |
| class preparation | 5 |

| | | |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|
| Student workload | Hours 60 | ECTS 2.0 |
| Workload involving teacher | Hours 31 | ECTS 1.0 |
| Practical workload | Hours 15 | ECTS 0.6 |

* hour means 45 minutes

Study content

| No. | Course content | Activities |
|-----|---|--------------------|
| 1. | <p>History and popularity of entomophagy in the world.</p> <p>Species of edible insects.</p> <p>Nutritional properties of different species and different developmental forms of insects (quantitative and qualitative composition: protein, fat, carbohydrates, non-nutrients, minerals, vitamins).</p> <p>Methods of preparing insects.</p> <p>The economic and environmental aspect of entomophagy.</p> <p>Cultural taboos associated with entomophagy.</p> <p>Methods of breeding insects.</p> <p>The use of insects in animal nutrition.</p> <p>Advantages and disadvantages of entomophagy.</p> | lecture |
| 2. | <p>Evaluation of the effect of feed (whole food and agro-industrial waste) on the fatty acid profile of the fat fraction and odor compounds after roasting selected insect species (culture, freeze-drying, extraction, roasting, GC-MS analysis, SPME, data processing). Organoleptic analysis of prepared dishes containing insects</p> <p>PBL project - why do Europeans have a problem with the acceptability of insects in the diet?</p> | laboratory classes |

Course advanced

Teaching methods:

Text analysis, Brainstorming, Teaching film, Problem-based method, Project method, Group work, Lecture, blended learning, PBL - Problem Based learning, problem-based learning (PBL), blended learning, lecture, discussion, teamwork, brainstorming

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| lecture | presentation | 30% |
| laboratory classes | project, active participation, report | 70% |

Literature

Obligatory

1. Nutritional Properties of Edible Insects Anna K. Żońnierczyk (Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland) Source Title: Environmental, Health, and Business Opportunities in the New Meat Alternatives Market Copyright: © 2019 |Pages: 23 DOI: 10.4018/978-1-5225-7350-0.ch008
2. Edible insects Future prospects for food and feed security <http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

Optional

1. Scientific publications on the nutritional properties of edible insects



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Bezpieczeństwo żywności i żywienia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.0151.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Salejda | |
| Pozostali prowadzący | Anna Salejda, Żaneta Król-Kilińska | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne mogące wystąpić podczas jej produkcji | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | Student zna i rozumie zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne | NŻD_P6S_UW06 | Projekt |
| U2 | Student potrafi przygotować opracowania pisemne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | NŻD_P6S_UK09 | Projekt |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotowy do podejmowania działań na rzecz zapewnienia wysokiej jakości zdrowotnej żywności i żywienia człowieka. | NŻD_P6S_KO02 | Projekt |
| K2 | Student jest gotowy do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | NŻD_P6S_KK01 | Projekt |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 15 |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 |
| Przygotowanie projektu | 10 |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 54 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 32 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Projekt | 50% |

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu zdrowia publicznego, chemii żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J, Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014
2. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2014
3. Jackiewicz B.: Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2013

Dodatkowa

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2016
2. Czasopisma: Bezpieczeństwo i Higiena Żywności; ABC Jakości; Problemy Jakości; Przegląd Gastronomiczny; inne



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.2793.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Salejda | |
| Pozostali prowadzący | Anna Salejda, Żaneta Król-Kilińska | |
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu jakości surowców używanych w gastronomii oraz gotowych potraw | NŻD_P6S_WG05 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | Student zna i rozumie zagadnienia dotyczące zarządzania jakością | NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi przygotować opracowania pisemne dotyczące zagadnień dotyczących zarządzania jakością w zakładach żywienia zbiorowego | NŻD_P6S_UK09 | Projekt |
| U2 | Student potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role. | NŻD_P6S_UO11 | Projekt |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności | NŻD_P6S_KO02 | Projekt |
| K2 | Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | NŻD_P6S_KK01 | Projekt |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 15 |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 |
| Przygotowanie projektu | 10 |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 54 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 32 | ECTS 1.1 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Wykład, Praca w grupie, Metoda projektów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Projekt | 50% |

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu zdrowia publicznego, chemii żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J, Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014
2. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2014
3. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. pod red. T.Trziszki. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009
4. Jackiewicz B.: Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2013

Dodatkowa

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2016
2. Karaszewski R.: Nowoczesne koncepcje zarządzania jakością. TNOiK „Dom Organizatora”. Toruń, 2009
3. Czasopisma: Bezpieczeństwo i Higiena Żywności; ABC Jakości; Problemy Jakości; Przegląd Gastronomiczny



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w zakładach żywnościowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3817.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mirosław Żmijewski |
| Pozostali prowadzący | Mirosław Żmijewski |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem praktyki żywnościowo - dietetycznej w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz cateringu dietetycznego jest zapoznanie studentów z organizacją zakładu i zakresem jego działalności, a także nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|---|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zasady komponowania diet przeznaczonych dla różnych grup pacjentów/klientów. w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia | NŹD_P6S_WG03 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| W2 | przyczyny i objawy chorób dietozależnych oraz wpływ diety na ich przebieg | NŹD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych | NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UO11, NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW05, NŹD_P6S_UW06 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych | NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO02, NŹD_P6S_KR03, NŹD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Praktyka | 160 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | Schematy technologiczne i opisy recepturowe produkcji potraw. Charakterystyka diet różnego przeznaczenia oraz wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla tych diet. Zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur. | Praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Praktyka | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Wymagania wstępne

Wprowadzenie do dietetyki, kliniczny zarys chorób

Literatura

Obowiązkowa

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
2. Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
3. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
4. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w gabinecie dietetycznym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L8B.3790.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mirosław Żmijewski |
| Pozostali prowadzący | Mirosław Żmijewski |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 4 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w gabinecie dietetycznym jest zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności gabinetu |
| C2 | Nabywanie praktycznych umiejętności pracy z pacjentem |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zasady komponowania diet dla różnych pacjentów | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie ustne |
| W2 | objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz wpływ diety na ich przebieg | NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne |
| W3 | konieczność zachowania poufności w pracy zawodowej | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; | NŻD_P6S_UK08 | Zaliczenie ustne |
| U2 | identyfikować i oceniać zagrożenia wpływające na zdrowie ludzi wynikające z niewłaściwego sposobu odżywiania | NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW06 | Zaliczenie ustne |
| U3 | ocenić stan odżywiania i zaproponować odpowiednią dietę | NŻD_P6S_UW02 | Zaliczenie ustne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka | NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Praktyka | 160 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|---|----------|
| 1. | W trakcie realizacji praktyki student powinien zapoznać się z charakterystyką oraz możliwościami opracowania diet stosowanych w żywieniu osób z różnymi zaburzeniami o podłożu żywiniowozależnym oraz sposobem realizacji indywidualnego poradnictwa żywieniowego | Praktyka |
|----|---|----------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praktyka, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|-------------------|---|
| Praktyka | Zaliczenie ustne | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
2. Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Etyka w zawodzie dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10HS.0656.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska | |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 1.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane zawodem dietetyka | NŻD_P6S_WK10 | Zaliczenie ustne |
| W2 | dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Komunikować się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, promocji zdrowia, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09 | Zaliczenie ustne |
| U2 | Współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania | NŻD_P6S_UO11 | Zaliczenie ustne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych | NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne |
| K2 | przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad | NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 10 |
| Przygotowanie do zajęć | 5 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 |
| Udział w egzaminie | 2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 29 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 14 | ECTS 0.5 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

możliwe formy nauczanie: zdalne i/lub hybrydowe, blended learning, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|-------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie ustne | 100% |

Wymagania wstępne

Etyka zawodowa, Etyka w pracy dietetyka i terapeutę, Wprowadzenie do ustawodawstwa związanego z prowadzeniem własnej praktyki dietetycznej

Literatura

Obowiązkowa

1. Środa M.: Etyka dla myślących. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. Warszawa: Wydawnictwo Czarna Owca; 2010.
2. Beauchamp T.L., Childress J.F.: Zasady etyki medycznej. Warszawa: Książka i Wiedza; 1996. (wybrane fragmenty wskazane przez wykładowcę) Ustawa o Prawach Pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta Dz.U. z 2012 poz. 159 Piśmiennictwo uzupełniające
3. Hartman J., Woleński J.: Wiedza o etyce. Warszawa – Bielsko – Biała: PWN; 2008

Dodatkowa

1. Kodeks Pracy, Wyd. Prawne, Warszawa, 2017
2. Szewczyk K.: Bioetyka. Medycyna na granicach życia . T 1 i 2. Warszawa: PWN; 2009
3. Wybrane pozycje z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.1751.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 4.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 45 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcia z zakresu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego w obszarze prowadzenia pacjentów zdrowych oraz chorych a także zagadnienia i problemy aktualnie dyskutowane w literaturze z tego zakresu. | NŻD_P6S_WG03 | Projekt, Prezentacja |
| W2 | w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i metody związane z oceną stanu odżywienia i sposobu żywienia osób oraz pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w ochronie zdrowia. | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04 | Projekt, Prezentacja |
| W3 | objawy i przyczyny chorób żywieniowo zależnych oraz metody ich leczenia ze szczególnym uwzględnieniem dietoterapii. | NŻD_P6S_WG08 | Projekt, Prezentacja |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować i przeprowadzić pomiary dotyczące oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski. | NŻD_P6S_UW05 | Projekt, Prezentacja, Studium przypadku |
| U2 | przygotować opracowania pisemne oraz wystąpienia ustne związane z poradnictwem żywieniowym i dietetycznym, w tym prowadzenie dokumentacji, sporządzenie jadłospisów i zaleceń w oparciu o aktualne normy i zalecenia. | NŻD_P6S_UK09 | Projekt, Prezentacja, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | podejmowania działań mających na celu ochronę zdrowia publicznego, w tym edukacji dotyczącej zasad racjonalnego żywienia i skutków nieprawidłowego żywienia, ugruntowania pozycji zawodu dietetyka w ochronie zdrowia publicznego. | NŻD_P6S_KR03 | Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych dietoterapii, edukacji oraz innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych. | NŻD_P6S_KR04 | Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|------------------------------------|--|
| Seminarium/Konwersatorium | 45 |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 15 |
| Przygotowanie do zajęć | 15 |
| Konsultacje | 5 |
| Przygotowanie projektu | 15 |

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 105 | ECTS 4.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|---------------------------|
| 1. | <p>Ćwiczenie 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Określenie celów poradnictwa dietetycznego. Określenie zasad punktacji oraz zaliczenia.</p> <p>Ćwiczenie 2. Cechy interpersonalne dietetyka. Zespół terapeutyczny. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób.</p> <p>Ćwiczenie 3. Etapy zakładania gabinetu dietetycznego wraz z wyposażeniem. Marketing dla dietetyka.</p> <p>Ćwiczenie 4. Porady dietetyczne, zbieranie wywiadu zdrowotnego i żywieniowego. Zasady prowadzenia dokumentacji.</p> <p>Ćwiczenie 5. Opracowanie i omówienie materiałów edukacyjnych oraz scenariusza wizyty. Wykorzystanie materiałów edukacyjnych w pracy z pacjentem.</p> <p>Ćwiczenie 6-9</p> <p>STUDIUM PRZYPADKU – ZIDENTYFIKOWANIE PROBLEMU. STUDIUM PRZYPADKU – OPRACOWANIE POSTĘPOWANIA. STUDIUM PRZYPADKU – MODELE INTERWENCJI ŻYWIENIOWEJ. STUDIUM PRZYPADKU – PREZENTACJA ROZWIĄZAŃ.</p> <p>Ćwiczenie 10-13</p> <p>STUDIUM PRZYPADKU – ZIDENTYFIKOWANIE PROBLEMU. STUDIUM PRZYPADKU – OPRACOWANIE POSTĘPOWANIA. STUDIUM PRZYPADKU – MODELE INTERWENCJI ŻYWIENIOWEJ. STUDIUM PRZYPADKU – PREZENTACJA ROZWIĄZAŃ</p> <p>Ćwiczenie 14. PORADY DIETETYCZNE: Praca z trudnym pacjentem. Ćwiczenie 15. PORADY DIETETYCZNE: Praktyczne aspekty stosowania zaleceń dietetycznych. Podsumowanie wypracowanych efektów.</p> | Seminarium/Konwersatorium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Ćwiczenia, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja, Metoda projektów, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|---|--|
| Seminarium/Konwersatorium | Projekt, Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania | 100% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M., (red.) Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa, 2019.
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa, 2017.
3. Bujko J. (red.) Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2006.
4. Ciborowska M., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.

Dodatkowa

1. (red.) D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2010.
2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier, Urban & Partner, Wrocław, 2011.
3. Morreale Sherwyn. Komunikacja między ludźmi. PWN, Warszawa, 2015.
4. Inne materiały edukacyjne przekazane studentom podczas ćwiczeń.
5. Czasopisma naukowe m.in. Nutrition, Nutrients.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Specjalistyczna praktyka dietetyczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.2359.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Mirosław Żmijewski |
| Pozostali prowadzący | Mirosław Żmijewski |

| | | |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem specjalistycznej praktyki dietetycznej jest zapoznanie studentów ze wszystkimi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego, w tym wdrażania żywienia dietetycznego, zmian nawyków żywieniowych, prowadzenia dokumentacji dietetyczno - żywieniowej, a także umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | przyczyny i objawy chorób dietozależnych oraz wpływ żywienia na ich rozwój oraz zasady indywidualnego poradnictwa żywieniowego | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| W2 | znaczenie edukacji żywieniowej i jej wpływ na zmianę nawyków żywieniowych | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| W3 | zasady opracowania właściwych diet dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi i zaplanować odpowiedni plan żywieniowy | NŻD_P6S_UW02 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U2 | porozumiewać się z różnymi grupami odbiorców. | NŻD_P6S_UK08 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| U3 | przewodzić odpowiednią dokumentację żywieniową | NŻD_P6S_UK09 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny własnej wiedzy oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w realizacji działalności zawodowej | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za realizację zadań zawodowych | NŻD_P6S_KR03, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Praktyka | 160 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 160 | ECTS 6.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | Detailed familiarization with the principles of operation of health care institutions, individual and mass nutrition, nutrition and dietary counseling institutions (gastrointestinal and metabolic diseases, inpatient and catering, kindergartens and nurseries) Planning and implementation of diets for various purposes, Preparation of nutrition and medical documentation Active participation in the assessment of patient nutrition and nutrition education conducted in the inpatient setting. | Praktyka |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, Metoda problemowa

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Praktyka | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa
2. 2. Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
3. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
4. . Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zioła i nutraceutyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.3331.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Sokół-Łętowska |
| Pozostali prowadzący | Anna Sokół-Łętowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w ziołach, żywności funkcjonalnej i suplementach diety. | NŻD_P6S_WG01 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W2 | Ma wiedzę w zakresie właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw oraz ewentualnych działań niepożądanych, rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożycia roślin zielarskich i przyprawowych. | NŻD_P6S_WG02 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi scharakteryzować główne składniki popularnych roślin zielarskich i przypraw. Potrafi wskazać związki bioaktywne i ich działanie na organizm. | NŻD_P6S_UW01 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| U2 | Analizuje i ocenia nutraceutyki ziół i suplementów diety pod względem bezpiecznego stosowania w żywności. | NŻD_P6S_UW06 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student jest gotów do edukacji społeczeństwa w zakresie korzyści i zagrożeń związanych ze spożywaniem ziół i suplementów diety. | NŻD_P6S_KR03 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| K2 | Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w zakresie wpływu składników pochodzenia roślinnego na organizm ludzki. | NŻD_P6S_KK01 | Egzamin pisemny, Prezentacja, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Wykład e-learning | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 20 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Dyskusja, e-learning, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|--------------------------------|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Wykład e-learning | Prezentacja, Udział w dyskusji | 40% |

Wymagania wstępne

Chemia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Sikorski Z.E., Staroszczyk. Chemia żywności t 2.-Biologiczne właściwości składników żywności, PWN 2018
2. Artykuły z czasopism, strony internetowe obejmujące tematykę wykładu

Dodatkowa

1. Massimo Maffei: Dietary Supplements of Plant Origin A Nutrition and Health Approach . CRC Press 2003
2. Toxicology of Herbal Products. Olavi Pelkonen, Pierre Duez, Pia Maarit Vuorela, Heikki Vuorela, Springer 2017



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język angielski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1036.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agnieszka Gałek | |
| Pozostali prowadzący | Agnieszka Gałek, Ewa Gołębiowska, Grażyna Gredziak, Ewa Hajdasz, Igor Jankowski, Natalia Lasowicz, Agnieszka Mondrzycka, Ireneusz Osak, Joanna Napieralska, Julia Sawiłow, Agnieszka Stokłosa, Agnieszka Strugała, Małgorzata Szczerbakowska, Beata Topolska, Marta Zięba, Sylwia Makara-Paciorek, Kamil Abt, Stanisław Chwiszczuk, Krzysztof Szczepański | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|--|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2 | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Egzamin | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Kurs języka obcego kończy się egzaminem.

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język francuski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1041.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Judyta Duda |
| Pozostali prowadzący | Judyta Duda |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2. | NŻD_P6S_UK10 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Kurs języka obcego kończy się egzaminem.

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język chiński (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1039.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Aleksandra Stuchły-Mróż |
| Pozostali prowadzący | Aleksandra Stuchły-Mróż |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2. | NŻD_P6S_UK10 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

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

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1043.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Agata Sikora-Jańska, Julia Sawiłow, Magdalena Zalewska, Ireneusz Osak |
| Pozostali prowadzący | Agata Sikora-Jańska, Julia Sawiłow, Magdalena Zalewska, Ireneusz Osak |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|--|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2 | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Egzamin | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język rosyjski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1052.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maria Gorodnik |
| Pozostali prowadzący | Maria Gorodnik |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2 | NŻD_P6S_UK10 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe. | Ćwiczenia e-learning |

| | | |
|----|---|-----------------------|
| 2. | Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS. | Język obcy (lektorat) |
|----|---|-----------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

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

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

semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1046.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Elżbieta Bochenek-Kowalska, Mirosława Mikołajczyk |
| Pozostali prowadzący | Elżbieta Bochenek-Kowalska, Mirosława Mikołajczyk |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|--|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2 | NŻD_P6S_UK10 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|---|
| Język obcy (lektorat) | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Egzamin | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Kurs języka obcego kończy się egzaminem.

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1 natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język włoski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10JO.1054.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Języki obce |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Nowacka |
| Pozostali prowadzący | Anna Nowacka |

| | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26 Ćwiczenia e-learning: 4 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu min. B2 | NŻD_P6S_UK10 | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Język obcy (lektorat) | 26 | |
| Ćwiczenia e-learning | 4 | |
| Konsultacje | 4 | |
| Przygotowanie do zajęć | 24 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 60 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Gra dydaktyczna, Dyskusja, Praca w grupie, analiza tekstów, Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|---|
| Język obcy (lektorat) | Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji | 80% |
| Ćwiczenia e-learning | Wykonanie ćwiczeń | 20% |

Dodatkowy opis

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

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

POZIOM B2

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

POZIOM C1

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

<https://rm.coe.int/CoERMPublicCommonSearchServices/DisplayDCTMContent?documentId=090000168045bc7d>

Weryfikacja efektów uczenia się

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

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Bazę stanowi podręcznik kursowy na poziomie B2 lub C1, natomiast dobór materiałów uzupełniających i pogłębiających tematykę danego kursu i poziomu pozostaje w gestii nauczyciela. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy dietetyki klinicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.1624.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Monika Maćków | |
| Pozostali prowadzący | Monika Maćków, Dorian Nowacki, Dominika Mazurkiewicz | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Egzamin | Liczba punktów ECTS 6.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Seminarium/Konwersatorium: 45 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej dietoterapii różnych schorzeń. |
| C2 | Przygotowanie studenta do samodzielnego wdrażania działań dietetycznych. W wyniku procesu kształcenia student powinien poznać podstawy zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych. |
| C3 | Umieć ocenić niekorzystny wpływ nadmiernej i niedostatecznej (jakościowej i ilościowej) podaży składników pokarmowych, w tym interakcje wynikające z równoczesnego stosowania modyfikacji dietetycznych, które mogą prowadzić do wysoce niepożądanych efektów zdrowotnych. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | wybrane pojęcia i podstawowe zagadnienia związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki | NŹD_P6S_WG03 | Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium |
| W2 | metodologię badań naukowych oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki | NŹD_P6S_WG04 | Egzamin pisemny |
| W3 | objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia | NŹD_P6S_WG08 | Egzamin pisemny, Kolokwium, Studium przypadku |
| W4 | problemy zdrowotne współczesnej cywilizacji | NŹD_P6S_WK11 | Egzamin pisemny |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski | NŹD_P6S_UW02 | Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| U2 | przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | NŹD_P6S_UW05 | Egzamin pisemny, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym | NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KR03 | Egzamin pisemny |
| K2 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych | NŹD_P6S_KR04 | Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|---|--------------------|
| Wykład | 30 | |
| Seminarium/Konwersatorium | 45 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 30 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 20 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 15 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 152 | ECTS 6.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 77 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | <p>1. Wprowadzenie do dietetyki klinicznej.</p> <p>2. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami górnego odcinka przewodu pokarmowego.</p> <p>3. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Dieta FODMAP.</p> <p>4. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu chorób układu krążenia.</p> <p>5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy typu 1.</p> <p>6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy typu 2 i zespołu metabolicznego.</p> <p>7. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności.</p> <p>8. Postępowanie dietetyczne w chorobach tarczycy.</p> <p>9. Żywność w chorobach neurodegeneracyjnych.</p> <p>10. Żywność w chorobach nerek.</p> <p>11. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych.</p> <p>12. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach skóry.</p> <p>13. Postępowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych.</p> <p>14. Postępowanie dietetyczne w alergiach pokarmowych.</p> <p>15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania.</p> | Wykład |

| | | |
|----|---|---------------------------|
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Układanie planów żywieniowych dla osób z chorobami górnego odcinka przewodu pokarmowego. 2. Układanie planów żywieniowych dla osób z chorobami dolnego odcinka przewodu pokarmowego. 3. Układanie planów żywieniowych dla osób na diecie FODMAP. 4. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu chorób układu krążenia. 5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy i w zespole metabolicznym. 6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności. 7. Postępowanie dietetyczne w chorobach tarczycy. 8. Żywność w chorobach neurodegeneracyjnych. 9. Żywność w chorobach nerek. 10. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych. 11. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach skóry. 12. Postępowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych. 13. Postępowanie dietetyczne w alergiach pokarmowych. 14. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania. 15. Zaliczenie ćwiczeń | Seminarium/Konwersatorium |
|----|---|---------------------------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|---|---|
| Wykład | Egzamin pisemny | 60% |
| Seminarium/Konwersatorium | Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku | 40% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M., (red.) 2021. Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa.
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2021. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
3. Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
4. Czapla M. (2022): Żywnie w chorobach serca. PZWL, Warszawa
5. A. Payne, H. Barker. 2013. Dietetyka i żywnie kliniczne. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
6. L.Janice, R.K Morrow.2021. Food and The Nutrition Care Process, Elsevier 2021

Dodatkowa

1. (red.) D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
3. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
4. Inne materiały edukacyjne przekazane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.
5. Czasopisma naukowe: Journal of Food Science and Technology, Nutrition, Nutrients



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of clinical nutrition Educational subject description sheet

Basic information

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| Field of study Dietetics | Education cycle 2024/25 | |
| Speciality - | Subject code ND000000NDIS.L10B.3325.24 | |
| Department The Faculty of Biotechnology and Food Science | Lecture languages english | |
| Study level First-cycle programme | Mandatory optional | |
| Study form Full-time | Block major subjects | |
| Education profile General academic | Subject related to scientific research Yes | |
| | Subject shaping practical skills Yes | |
| Teacher responsible for the subject | Monika Maćków | |
| Other teachers conducting classes | Monika Maćków, Dorian Nowacki, Dominika Mazurkiewicz | |
| Period Semester 5 | Examination exam | Number of ECTS points 6.0 |
| | Activities and hours lecture: 30 seminar/conversatory: 45 | |

Goals

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

Subject's learning outcomes

| Code | Outcomes in terms of | Effects | Examination methods |
|---|---|--------------|--|
| Knowledge - Student knows and understands: | | | |
| W1 | selected concepts and mechanisms related to health and its protection in the field of human nutrition and dietetics | NŽD_P6S_WG02 | written exam, project, test, case study, practical training report |
| W2 | research methodology and basic theories in human nutrition and dietetics | NŽD_P6S_WG04 | written exam, project, test, case study, practical training report |
| W3 | symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment | NŽD_P6S_WG08 | written exam, project, test, participation in discussion, case study, practical training report |
| W4 | dilemmas of modern civilization and social relations | NŽD_P6S_WK11 | written exam, project, test, participation in discussion, case study, practical training report |
| Skills - Student can: | | | |
| U1 | prepare written studies, oral presentations on issues of human nutrition and dietetics, present them and justify their position and document activities related to the profession of a dietitian, taking into account applicable standards and available conditions | NŽD_P6S_UW02 | project, observation of student's work, active participation, report, presentation, case study, practical training report |
| U2 | plan and carry out simple experiments and measurements under the guidance of a supervisor, including choosing the right methods and material for research, interpreting the results obtained and drawing conclusions | NŽD_P6S_UW05 | written exam, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report |
| U3 | The student is able to use professional terminology in a foreign language | NŽD_P6S_UK10 | written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report |
| Social competences - Student is ready to: | | | |

| | | | |
|----|--|-------------------------------|--|
| K1 | taking actions for the social environment and fulfilling social obligations and emphasizing the place of the dietitian's profession in the system of health care organization at the national level | NŽD_P6S_KK01, NŽD_P6S_KR03 | project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report |
| K2 | compliance with the principles of professional ethics, including liability for the effects of applied therapies, education and other activities related to the profession of a nutritionist and the requirements of this from others | NŽD_P6S_KR04 | observation of student's work, active participation |

Balance of ECTS points

| Activity form | Activity hours* | |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|
| lecture | 30 | |
| seminar/conversatory | 45 | |
| presentation/report preparation | 10 | |
| class preparation | 20 | |
| exam / credit preparation | 30 | |
| consultations | 2 | |
| lesson preparation | 20 | |
| collecting and studying literature | 15 | |
| Student workload | Hours 172 | ECTS 6.0 |
| Workload involving teacher | Hours 77 | ECTS 3.0 |

* hour means 45 minutes

Study content

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

| | | |
|----|--|----------------------|
| 1. | <p>1. Introduction to clinical dietetics. 2. The importance of diet therapy in the treatment of people with diseases of the upper digestive tract. 3. The importance of diet therapy in the treatment of people with diseases of the lower digestive tract. FODMAP diet. 4. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of cardiovascular diseases. 5. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of type 1 diabetes.</p> <p>6. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of type 2 diabetes and metabolic syndrome. 7. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of insulin resistance. 8. Dietary management in thyroid diseases. 9. Nutrition in neurodegenerative diseases.</p> <p>10. Nutrition in kidney diseases.</p> <p>11. Dietary management in selected cancer diseases.</p> <p>12. Dietary management in selected skin diseases. 13. Dietary management of food intolerances. 14. Dietary management of food allergies. 15. Dietary management in eating disorders.</p> | lecture |
| 2. | <p>1. Creating nutritional plans for people with diseases of the upper digestive tract. 2. Creating nutritional plans for people with diseases of the lower digestive tract.</p> <p>3. Creating nutritional plans for people on the FODMAP diet. 4. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of cardiovascular diseases. 5. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of diabetes and metabolic syndrome. 6. Discussing the importance of diet therapy in the treatment of insulin resistance. 7. Dietary management in thyroid diseases. 8. Nutrition in neurodegenerative diseases.</p> <p>9. Nutrition in kidney diseases.</p> <p>10. Dietary management in selected cancer diseases.</p> <p>11. Dietary treatment in selected skin diseases. 12. Dietary management of food intolerances. 13. Dietary management of food allergies. 14. Dietary management in eating disorders.</p> <p>15. Passing the exercises</p> | seminar/conversatory |

Course advanced

Teaching methods:

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

| Activities | Examination methods | Percentage in subject assessment |
|----------------------|--|----------------------------------|
| lecture | written exam | 60% |
| seminar/conversatory | written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, case study, practical training report | 40% |

Entry requirements

biochemistry, basics of human anatomy, nutrition physiology, human nutrition, clinical outline of diseases, introduction to dietetics

Literature

Obligatory

1. L.Janice, R.K Morrow.2021. Food and The Nutrition Care Process, Elsevier 2021
2. Coulston A., Boushey C., Ferruzzi M. (2017): Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease, Elsevier
3. Mann J. (2017): Essentials of human nutrition, Oxford University Press

Optional

1. Journal of Food Science and Technology, Nutrition, Nutrients
2. Smith J., Carr, T. Gropper S. (2017): Advanced Nutrition and Human Metabolism, Cengage
3. Other articles and materials indicated by the academic teacher



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywnie w sporcie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.3327.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Paweł Szewczyk, Aleksandra Zagrodna | |
| Pozostali prowadzący | Paweł Szewczyk, Aleksandra Zagrodna | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | podstawy fizjologii wysiłku fizycznego oraz zasady i aktualne zalecenia dotyczące żywienia sportowców różnych dyscyplin. | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W2 | wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych wysiłkiem fizycznym. | NŻD_P6S_WG01 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W3 | Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywnością w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej. | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywnością w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin. | NŻD_P6S_UW01 | Aktywność na zajęciach, Prezentacja |
| U2 | Potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych. | NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Aktywność na zajęciach |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Student ma świadomość wpływania na wyniki sportowe zawodnika przez stosowanie strategii dietetycznych. Jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie odbiorcy porad dietetycznych | NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR03, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| K2 | Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie. | NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 52 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 27 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|----------------------------------|
| 1. | <p>W 1. Fizjologia wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu, właściwości tkanek, kontrola ruchu. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas wysiłku fizycznego.</p> <p>W 2. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - wpływ aktywności fizycznej i innych czynników na funkcje układu odpornościowego i reakcje stresowe ustroju. Gospodarka hormonalna przy wysiłku fizycznym.</p> <p>W 3. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu.</p> <p>W 4. Wstęp do suplementacji diety sportowców. Metody zabronione w sporcie i ich wpływ na funkcjonowanie organizmu sportowca.</p> | Wykład |
| 2. | <p>1. Metabolizm energetyczny w sporcie. Źródła energii w sporcie. Nawadnianie</p> <p>2. Makroskładniki w sporcie - zapotrzebowanie, rola suplementacji</p> <p>3. Wpływ warunków termicznych i dużych wysokości na potrzeby sportowca. Podróże</p> <p>4. Suplementy ergogeniczne - klasyfikacja Australijskiego Instytutu Sportu</p> | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne | 50% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji | 50% |

Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka, podstawy anatomii i fizjologii żywienia, podstawy dietetyki

Literatura**Obowiązkowa**

1. Frączek B., Krzywański J., Kryštofiak H., Dietetyka sportowa, PZWL, Warszawa 2019
2. Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL, Warszawa 2019
3. Benardot D. Żywnienie w sporcie. Edra Urban & Partner, Wrocław 2019
4. Mędraś M. Endokrynologia wysiłku fizycznego sportowców z zarysem endokrynologii ogólnej. MedPharm, Wrocław 2010

Dodatkowa

1. Kerksick C. et al.: ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. J Int Soc Sports Nutr. 15: 38.
2. Bean A., Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik. Wydawnictwo: Zysk i S-ka, Poznań 2019
3. Celejowa I., Żywnienie w sporcie. PZWL, Warszawa 2014.
4. Jaskólski A., Jaskólska A.: Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka. AWF Wrocław 2006



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywnienie uwarunkowane kulturowo Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.3328.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maciej Oziembłowski |
| Pozostali prowadzący | Maciej Oziembłowski |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych | NŻD_P6S_WG04 | Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka | NŻD_P6S_WG05 | Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego | NŻD_P6S_UW01 | Aktywność na zajęciach |
| U2 | Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka | NŻD_P6S_UW04 | Aktywność na zajęciach |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro | NŻD_P6S_KR04 | Aktywność na zajęciach |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|----------------------------------|
| 1. | <p>Wykład 1 Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia - od powstania Homo sapiens do czasów starożytnych</p> <p>Wykład 2 Żywność - genetyka - geografia</p> <p>Wykład 3 Żywność pozyskiwana ze środowiska naturalnego a rolnictwo przemysłowe</p> <p>Wykład 4 Kulturowe aspekty myślistwa, pasterstwa oraz rybołówstwa</p> <p>Wykład 5 Dawne i współczesne metody konserwacji żywności a aspekty kulturowe</p> <p>Wykład 6 Handel żywnością - dawniej i współcześnie</p> <p>Wykład 7 Wpływ uwarunkowań kulturowych na sposób przyrządzania posiłków</p> <p>Wykład 8 Kuchnia narodowa, regionalna i globalna</p> <p>Wykład 9 Żywnościowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej</p> <p>Wykład 10 Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna</p> | Wykład |
| 2. | <p>1. Dawna rola ryb i ich współczesny wpływ na kulturę odżywiania (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>2. Wpływ wybranych przypraw na gusta konsumentów w wieku XVII i XVIII oraz współcześnie (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>3. Kontekst kulturowy odżywiania oraz głodu na Śląsku w XVII i XVIII stuleciu oraz współcześnie na świecie (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>4. Sposób odżywiania się w rodzinach wiejskich Królestwa Polskiego na przełomie XIX i XX w. w porównaniu do dzisiejszych realiów (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>5. Porównanie diet dziewcząt w poradnikach wychowania z przełomu XIX i XX wieku a dzisiejsze standardy żywnościowe (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>6. Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich w porównaniu do dzisiejszych sposobów odżywiania się na terenach nieurbanizowanych (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>7. Post i kuracja głodem w zaleceniach żywnościowych przyrodolecznictwa przełomu XIX i XX wieku a dzisiejsze poglądy na ten temat (zajęcia warsztatowe) [90 min.]</p> <p>8. Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń [45 min.]</p> | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

zajęcia mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, blended learning, Wykład, Film dydaktyczny, analiza tekstów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--|---|
| Wykład | Kolokwium | 50% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Historia żywności, Higman B.W., Wydawnictwo Aletheia, Warszawa
2. Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym, red. Bożena Płonka-Syroka i Andrzej Syroka, Wrocław, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich

Dodatkowa

1. Apetyt na jedzenie: pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów, red. Justyna Żychlińska i Anetty Głowacka-Penczyńska, Bydgoszcz, Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, 2018
2. Moda na gotowanie: medialne i kulturowe wizerunki jedzenia, red. Bartosz Kowalczyk, Piotr Łuszczkiewicz, Karol Walczak, Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak, Poznań, Wydawnictwo Silva Rerum, Kalisz, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu, 2018
3. Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka, pod redakcją Jana Gawęckiego, Łódź, Galaktyka, 2019
4. Kucharz doskonały: historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej, Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Warszawa, Polskie Towarzystwo Historyczne; Toruń przy współpr. Oddziału Toruńskiego Polskiego Towarzystwa Historycznego, 2016
5. Wzory jedzenia a struktura społeczna, Henryk Domański, Zbigniew Karpiński, Dariusz Przybysz, Justyna Straczuk, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe Scholar, 2015
6. Uczta życia: o jedzeniu kulturowo, kulinarnie, kultowo i kulturalnie, Małgorzata Staszczak-Ciałowicz, Kęty, Wydawnictwo Marek Derewiecki, 2014
7. Historia kuchni, Reay Tannahill, przeł. Anna Kunicka, Warszawa, Wydawnictwo Aletheia, 2014
8. Historia polskiego smaku: kuchnia, stół, obyczaje, Maja i Jan Łozińscy, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2012



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Diety niekonwencjonalne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.0485.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Joanna Wyka |
| Pozostali prowadzący | Joanna Wyka |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest zdobycie zaawansowanej wiedzy o niekonwencjonalnych sposobach żywienia |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | różne czynniki warunkujące podjęcie decyzji o wyborze niekonwencjonalnego sposobu żywienia | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | rozróżniać różne czynniki wpływające na wybór niekonwencjonalnej diety, uzasadniać jej zastosowanie | NŻD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe | 15 | |
| Wykład | 10 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|--|----------------------|
| 1. | 1. Trendy żywieniowe i konsumenckie 2. Założenia i cel stosowania diet niekonwencjonalnych, determinaty wyboru diety, 3. Korzyści i kontrowersje stosowania diety niekonwencjonalnych | Wykład |
| 2. | 1. Diety niskowęglowodanowe (m.in. d. Atkinsa, d. Dukana, d. ketogeniczna) 2. Post przerywany, d. św Hildegardy, d. kopenhaska, monodiety 3. Trendy konsumenckie (dieta bez mięsa, d. planetarna, weganizm, d bez glutenu/bez laktozy, zero wesse) | Ćwiczenia projektowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, analiza przypadków, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------|--|---|
| Ćwiczenia projektowe | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja | 50% |
| Wykład | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji | 50% |

Wymagania wstępne

Żywnie człowieka

Literatura

Obowiązkowa

- 1.K. Krzystyniak , J. Klonowska Nowe trendy w dietetyce. Wyd. Medyk, 2020. 2. J. Typek, M. Bilek, A. Pasternakiewicz. Dietetyka wybrane zagadnienia. Wyd. Rzeszów, 2014. 3. E. Poniewierka (red). Dietetyka oparta na dowodach. Wyd. MedPharm, Wrocław, 2015. 4. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd PWN, Warszawa, 2022

Dodatkowa

1. 4. C. Campbell., T. Campbell. Nowoczesne zasady odżywiania, Przełomowe badanie wpływu żywienia na zdrowie. Wyd. Galaktyka, 2017



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Narzędzia komunikacji interpersonalnej w pracy dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.3329.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dorian Nowacki, Ewa Piotrowska |
| Pozostali prowadzący | Dorian Nowacki, Ewa Piotrowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | wiedzę teoretyczną z zakresu psychologii ogólnej do analizowania i interpretowania wzorów zachowań pacjentów. | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG02 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| W2 | rozumie psychologiczne aspekty odżywiania, zna techniki kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych. | NŻD_P6S_WG08, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | merytorycznie argumentować, z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych. | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U2 | formułować wnioski i tworzyć syntetyczne podsumowania; potrafi podjąć działania edukacyjne w zakresie promocji zdrowego odżywiania | NŻD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| U3 | stosować pogłębione umiejętności z zakresu komunikacji interpersonalnej z pacjentami, ich rodzinami i innymi dietetykami. | NŻD_P6S_UK08 | Aktywność na zajęciach, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | okazywania szacunku wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych | NŻD_P6S_KR03, NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K2 | określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania | NŻD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

| | | | |
|----|---|-------------------------------|--|
| K3 | rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka i zasięgnąć opinii innych specjalistów w razie wątpliwości. | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K4 | nawiązać dobry kontakt z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej | NŻD_P6S_KO02, NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 10 | |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 8 | |
| Przeprowadzenie badań literaturowych | 8 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 53 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 27 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda problemowa, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--|---|
| Wykład | Zaliczenie ustne, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 1% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 99% |

Dodatkowy opis

Wykład zaliczany na podstawie ćwiczeń

Literatura

Obowiązkowa

1. Ogińska-Bulik N. (2016), Wiem co jem? : psychologia nadmiernego jedzenia i odchudzania się. Łódź: Wydaw. UŁ
2. Ogińska-Bulik N., Juczyński Z. (2010). Osobowość, stres a zdrowie. Warszawa:Wyd. Difin
3. Wróbel A. (2011) Asertywność na co dzień, czyli jak żyć w zgodzie ze sobą i innymi, Edgar, Warszawa
4. Adler R.B., Rosenfeld L.B., Proctor II R.F., (2018) Relacje interpersonalne. Proces porozumiewania się, Poznań REBIS
5. Ogden J. (2011),Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego
6. Stewart J. (2014), Mosty zamiast murów. Podręcznik komunikacji interpersonalnej, Warszawa PWN

Dodatkowa

1. Czepczor K., Brytek-Matera A. (2017) Jedzenie pod wpływem emocji. Warszawa: Difin
2. Hartley M. (2012) Asertywność - sztuka umiejętnej stanowczości. Jak pozostać sobą nie urażając innych, Wyd. K - Feeria, Łódź
3. Wachtel P., (2012), Komunikacja terapeutyczna, Kraków, Wyd. UJ
4. Sasin A. (2010), Głodne emocje. Jak schudnąć mądrze, skutecznie i na zawsze, Wyd. Helion



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.1436.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Michaela Godyla-Jabłoński | |
| Okres Semestr 5 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 15 Wykład: 10 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu rozszerzonym zasady planowania oraz metody badań oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka. | NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| W2 | metody oceny stanu odżywienia oraz zakresy referencyjne wskaźników stosowanych do diagnozowania chorób dietozależnych | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary w obszarze oceny stanu odżywienia, w tym umiejętnie dobierać właściwe metody i materiały do badań, prawidłowo interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski. | NŻD_P6S_UW05 | Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| U2 | komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko. | NŻD_P6S_UK08 | Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| U3 | posługiwać się aparaturą stosowaną do oceny stanu odżywienia człowieka w tym do pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała | NŻD_P6S_UW02 | Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | przestrzegania zasad etyki zawodowej w tym brania odpowiedzialności za stosowane metody oceny stanu odżywienia, prawidłowe interpretowanie uzyskanych wyników oraz dbania o dobro pacjenta | NŻD_P6S_KR04 | Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |
| K2 | wykorzystywania wiedzy z zakresu oceny stanu odżywienia i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz potrafi zasięgać opinii innych ekspertów w tym zakresie. | NŻD_P6S_KK01 | Sprawozdania/raporty z ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 | |
| Wykład | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 2 | |
| Przygotowanie raportu | 5 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 51 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 29 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 | ECTS 0.8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | <p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Ćwiczenie 1: Wprowadzenie do przedmiotu. Ocena stanu odżywienia na podstawie kwestionariuszy do oszacowania jakości diety.</p> <p>Ćwiczenie 2: Ocena sposobu żywienia na podstawie pomiarów antropometrycznych.</p> <p>Ćwiczenie 3: Ocena stanu odżywienia na podstawie analizy składu ciała.</p> <p>Ćwiczenie 4: Badania przydatne w diagnostyce i monitorowaniu niedożywienia.</p> <p>Ćwiczenie 5: Badania przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i chorób układu sercowo-naczyniowego.</p> | Ćwiczenia laboratoryjne |

| | | |
|----|--|--------|
| 2. | <p>Wykład 1: Metody oceny stanu odżywienia – pomiary antropometryczne i badania laboratoryjne. Przygotowanie do badań.</p> <p>Wykład 2: Metody oceny stanu odżywienia – analiza składu ciała.</p> <p>Wykład 3: Metody i przydatne wskaźniki do oceny stanu odżywienia dzieci i młodzieży.</p> <p>Wykład 4: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu niedożywienia i interpretacja ich wyników.</p> <p>Wykład 5: Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu przebiegu chorób wybranych narządów wewnętrznych.</p> | Wykład |
|----|--|--------|

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Ćwiczenia laboratoryjne | Kolokwium, Sprawozdania/raporty z ćwiczeń | 40% |
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |

Wymagania wstępne

Fizjologia żywienia
Podstawy żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. Ostrowska L. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL, Warszawa, 2018.
2. Solnica B.: Diagnostyka laboratoryjna, PZWL, Warszawa, 2019.
3. Gronowska-Senger: Zarys oceny żywienia. SGGW, 2013.
4. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, 2019.

Dodatkowa

1. Width M., Reinhard T.: Dietetyka kliniczna, Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2014.
2. Czasopismo Diagnostyka Laboratoryjna (Journal of Laboratory Diagnostics)
3. Materiały od prowadzącego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Bioaktywne składniki żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L10B.3330.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Anna Sokół-Łętowska |
| Pozostali prowadzący | Anna Sokół-Łętowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | Student zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w żywności oraz zna dostępne na rynku suplementy diety i żywność funkcjonalną | NŻD_P6S_WG01 | Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| W2 | Ma wiedzę w zakresie właściwości nutraceutyków i substancji antyodżywczych oraz rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożywania suplementów. Student zna podstawowe technologie produkcji substancji bioaktywnych | NŻD_P6S_WG02 | Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | Student potrafi scharakteryzować różnice pomiędzy żywnością funkcjonalną, nutraceutykami a żywnością tradycyjną. Potrafi wskazać związki bioaktywne znajdujące się w żywności | NŻD_P6S_UW06 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| U2 | Student potrafi analizować i oceniać substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności oraz przygotować prosty produkt o podwyższonej zawartości związków bioaktywnych. | NŻD_P6S_UW01 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | Jest gotów do krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w żywności dla organizmu. | NŻD_P6S_KK01 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta |
| K2 | Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych | NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 10 |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 15 |
| Konsultacje | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 |
| Udział w egzaminie | 1 |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 |
| Przygotowanie raportu | 5 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 53 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 28 | ECTS 1.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 | ECTS 0.8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|---|--------------------------------|
| 1. | 1. Wprowadzenie do tematu, nutraceutyki (definicje, klasyfikacja). Związki bioaktywne zawarte w żywności. 2. Związki polifenolowe - rodzaje, właściwości, występowanie, przykłady działania, 3. Kwasy omega 3, 6, 9, właściwości, występowanie. Sterole i stanole roślinne, występowanie, właściwości. 4. Błonnik pokarmowy, cechy, źródła 5. Prebiotyki, oligosacharydy, 6. Związki mineralne. Witaminy 7. Bioaktywne peptydy. Inne substancje bioaktywne 8. Bioaktywne składniki niepożądane w żywności. Możliwości wzbogacania żywności w związki bioaktywne 9. Rozwiązania technologiczne w produkcji nutraceutyków i żywności funkcjonalnej. 10. Przegląd dostępnej na rynku żywności funkcjonalnej i nutraceutyków pochodzenia roślinnego. | Wykład |
| 2. | 1. Analiza składu substancji bioaktywnych w różnych produktach pochodzenia roślinnego 2. Ekstrakcja związków bioaktywnych 3. Wytworzenie prostego produktu wzbogaconego w substancje bioaktywne | Ćwiczenia laboratoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, e-learning (wykład), Ćwiczenia, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------|--------------------------|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|--|---|
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń | 50% |

Wymagania wstępne

Chemia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Chemia żywności, tom 1 i 2 PWN 2013
2. Franciszek Świdorski, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. PWN 2018
3. Gupta, Ramesh C.. (2016). Nutraceuticals - Efficacy, Safety and Toxicity. Elsevier.
<https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpNEST0002/nutraceuticals-efficacy/nutraceuticals-efficacy>

Dodatkowa

1. Fiedurek J. Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2007;
2. Aluko, R.E. (2012) Functional Foods and Nutraceuticals. Springer, New York, <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-3480-1>
3. FoodData Central <https://fdc.nal.usda.gov/>



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

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

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20HS.0541.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Grażyna Jakubowska | |
| Pozostali prowadzący | Emilia Czerniejewska, Anna Kozik | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 0.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 5 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|--|---------------------------|
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; potrafi integrować uzyskane informacje, dokonywać ich interpretacji. Potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role. | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UU12, NŻD_P6S_UW01 | Projekt |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | kreatywnego myślenia i działania oraz systematycznego aktualizowania wiedzy | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia audytoryjne | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 5 | ECTS 0.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 5 | ECTS 0.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 5 | ECTS 0.2 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|------------------------------------|---|
| Ćwiczenia audytoryjne | Projekt, Obserwacja pracy studenta | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Nauka o informacji / Warszawa : Wydawnictwo SBP, 2016.
2. Pawlik Kazimierz, Dyplom z internetu : jak korzystać z internetu pisząc prace dyplomowe? / Warszawa : CeDeWu, 2020.
3. Materiały instruktażowe dostępne na stronie www:
<https://biblioteka.upwr.edu.pl/dla-czytelnika/materiały-instruktażowe-i-poradniki/logowanie-wypożyczanie-wyszukiwanie> [dostęp: 19.12.2023]
4. Materiały instruktażowe dostępne na stronie www:
<https://biblioteka.upwr.edu.pl/dla-czytelnika/materiały-instruktażowe-i-poradniki/tworzenie-bibliografii> [dostęp: 19.12.2023]
5. Materiały instruktażowe dostępne na stronie www:
<https://biblioteka.upwr.edu.pl/dla-czytelnika/materiały-instruktażowe-i-poradniki/pisanie-prac-dyplomowych> [dostęp: 19.12.2023]

Dodatkowa

1. Pawłowska Maria, Wprowadzenie do zarządzania danymi naukowymi / Warszawa : Difin, 2020.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Edukacja żywieniowa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.0542.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obowiązkowość Obowiązkowy | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Joanna Wyka | |
| Pozostali prowadzący | Joanna Wyka | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | cele edukacji żywieniowej, klasyfikuje poradnictwo zdrowotne ze względu na jednostkę chorobową, zna podstawowe elementy technologii informacyjnej | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | samodzielnie ocenić istniejący program edukacyjny, ocenić metodykę, materiały edukacyjne w poradnictwie żywieniowym, udzielić wskazówek prozdrowotnych dla osób zdrowych i chorych, | NŻD_P6S_UW01 | Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | szerzenia wiedzy żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych, potrafi zasugerować poradę medyczną, współpracuje z wielodyscyplinarnym zespołem. | NŻD_P6S_KK01 | Prezentacja, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Przygotowanie do zajęć | 5 | |
| Konsultacje | 5 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 50 | ECTS 2.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |
|--|----------------------------|--------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

online, Ćwiczenia, Dyskusja, analiza przypadków, Wykład

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---------------------------------------|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji | 50% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Prezentacja, Udział w dyskusji | 50% |

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce. K. Gutkowska, J.W. Adamowski Wyd. SGGW, Warszawa, 2019. 2. Edukacja żywieniowa. I. Contento, Wyd. PWN, 2018. 3. Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki, B. Woynarowska, PWN, Warszawa, 2008
4. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. (tom 3) J. Gawęcki, W. Roszkowski PWN Warszawa, 2022 5. Podstawy żywienia i dietetyki. N. Peckenpaugh Wyd. Urban and Partner, 2015



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Egzamin dyplomowy Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.0545.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Grażyna Krasnowska |
| Pozostali prowadzący | |

| | | |
|---------------------------|--|------------------------------------|
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 10.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 5 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest sprawdzenie wiedzy studenta dotyczącej zasad żywienia człowieka zdrowego oraz w określonych jednostkach chorobowych, a także planowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowego osób z różnych grup populacyjnych zdrowych i chorych. |
|----|--|

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|--------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w zaawansowanym stopniu zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego. Podstawy dietetyki, w tym dietetyki klinicznej. | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne |
| W2 | technologię gastronomiczną oraz organizację żywienia zbiorowego. | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG06 | Zaliczenie ustne |
| W3 | zagadnienia związane z żywnością wzbogaconą, funkcjonalną oraz suplementami diety. | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie ustne |
| W4 | metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki. | NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie ustne |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | stosować, wdrażać i dobierać zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyce. | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie ustne |
| U2 | samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski. | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW03, NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie ustne |
| U3 | zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi. | NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Zaliczenie ustne |
| U4 | planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie. | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UU12 | Zaliczenie ustne |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych. | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne |
| K2 | przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad oraz za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka. | NŻD_P6S_KR03, NŻD_P6S_KR04 | Zaliczenie ustne |
| K3 | demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro. | NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie ustne |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|-------------------------------|--|
| Prace kontrolne i przejściowe | 5 |

| | | |
|--|-----------------------------|---------------------|
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 120 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Przeprowadzenie badań literaturowych | 125 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 251 | ECTS 10.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 6 | ECTS 0.2 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza tekstów, Dyskusja, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------------|-------------------|---|
| Prace kontrolne i przejściowe | Zaliczenie ustne | 100% |

Wymagania wstępne

Fizjologia żywienia, Żywnienie człowieka, Wprowadzenie do dietetyki, Planowanie jadłospisów i receptur, Podstawy dietetyki klinicznej, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Technologia gastronomiczna, Żywność funkcjonalna, Diety alternatywne, Dietetyka kliniczna, Żywnienie kliniczne

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M., (red.) 2019. Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa.
2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J., (red.), 2020, Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego- Państwowy Zakład Higieny, Warszawa
3. Ciborowska M., Rudnicka A. (2021): Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
4. Gajewska D., Myszkowska-Ryciak J. (red.) (2016): Wybrane problemy dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób przewlekłych. Warszawa. Publikacje Polsk. Tow. Dietetyki
5. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
6. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2016. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.

Dodatkowa

1. Morreale Sherwyn. 2015. Komunikacja między ludźmi. PWN, Warszawa
2. Czasopisma naukowe: Journal of Food Science and Technology, Nutrition, Nutrients



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Przedsiębiorczość akademicka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20A.2131.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Obowiązkowy |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty ogólne |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Jan Kazak |
| Pozostali prowadzący | Jan Kazak |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--------------------------------------|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | istotę przedsiębiorczości. Zna zasady i formy prowadzenia działalności gospodarczej. Wie jak zaplanować, zorganizować, założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą | NŻD_P6S_WK09 | Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | ma umiejętność planowania finansowanego i organizacyjnego przedsiębiorstwa; potrafi podejmować decyzje biznesowe i oceniać efekty prowadzenia działalności gospodarczej | NŻD_P6S_UW07 | Wykonanie ćwiczeń |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | działania w sposób przedsiębiorczy; jest przygotowany do kreatywnej pracy zespołowej i odpowiedzialnego podejmowania decyzji biznesowych | NŻD_P6S_KO02 | Wykonanie ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 15 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 15 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|----------------------------------|
| 1. | Pojęcie przedsiębiorczości. Zasady i formy organizacyjno-prawne prowadzenia działalności gospodarczej. Źródła finansowania i instytucje wspierające przedsiębiorczość. Planowanie finansowe i inwestycje. Analiza wskaźnikowa. Organizacja przedsiębiorstwa. Komunikacja. Sprzedaż i marketing. Rejestracja działalności. Księgowość i podatki. Dobre praktyki biznesowe i stadium przypadku przedsiębiorstwa. | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, analiza przypadków, Praca w grupie, blended learning

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Osterwalder Alexander , Pigneur Yves. Niezwyciężona firma. Jak nieustannie odkrywać swoją organizację na nowo i czerpać z najlepszych modeli biznesowych. Onepress, 2021
2. Osterwalder Alexander , Pigneur Yves. Tworzenie modeli biznesowych. Podręcznik wizjonera. Helion, 2012
3. Parmenter, David; Sielicki, Leszek (op. 2016): Kluczowe wskaźniki efektywności (KPI). Tworzenie, wdrażanie i stosowanie. Gliwice: Helion (Onepress Power).
4. Surma, Jerzy (2020): Business Intelligence. Systemy wspomagania decyzji biznesowych. Wydanie I, 4 dodruk. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN
5. Krzemień Grzegorz, Własna firma krok po kroku, MTBiznes, 2019
6. Mućko Przemysław , Sokół Anna, Jak założyć i prowadzić działalność gospodarczą, CeDeWu Sp. z o.o., 2021
7. Brian Tracy, Przedsiębiorczość. Jak założyć i rozwijać własną firm, Onepress, 2021
8. Opolski Krzysztof , Waśniewski Krzysztof, Biznesplan. Jak go budować i analizować, CeDeWu Sp. z o.o., 2020



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka onkologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3333.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dorian Nowacki | |
| Pozostali prowadzący | Dorian Nowacki | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Przekazanie wiedzy nt. dietoterapii: w profilaktyce chorób nowotworowych, w trakcie leczenia choroby nowotworowej i po zakończeniu terapii leczniczej. |
| C2 | Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej profilaktyki i żywienia w chorobach nowotworowych oraz nabycie umiejętności interpretacji wyników badań laboratoryjnych w diagnostyce nowotworowej. |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w pogłębionym stopniu rolę żywienia: w prewencji chorób nowotworowych; w leczeniu chorób nowotworowych oraz po przebytej chorobie nowotworowej. | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| W2 | zmiany zachodzące w organizmie człowieka w związku z chorobą nowotworową oraz jej leczeniem. | NŻD_P6S_WG01, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| W3 | sposoby przyrządzania potraw w oparciu o odpowiednią listę produktów oraz rodzaje diet stosowane w: prewencji chorób nowotworowych; w leczeniu chorób nowotworowych oraz po przebytej chorobie nowotworowej. | NŻD_P6S_WG05, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| W4 | aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki onkologicznej | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne u: osób w grupie zwiększonego ryzyka rozwoju choroby nowotworowej, pacjentów onkologicznych na różnych etapach leczenia oraz pacjentów przebytej choroby nowotworowej. | NŻD_P6S_UW02 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|--|
| U2 | poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K2 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |
| K3 | wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, dietetyki i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 15 | |
| Konsultacje | 3 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 10 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |
|--|----------------------------|--------------------|

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|--|--------------------------------|
| 1. | 1: Czynniki ryzyka chorób nowotworowych 2: Rola żywienia w profilaktyce chorób nowotworowych 3: Diety stosowane w chorobach onkologicznych, dobór odpowiedniej diety do pacjenta nowotworowego 4: Choroby nowotworowe układu pokarmowego (objawy, rozpoznanie, metody leczenia, dietoterapia) 5. Zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z kacheksją, dysfagią i kserostomią 6: Zasady żywienia w trakcie chemioterapii i radioterapii 7: Zasady żywienia u pacjentów z nowotworami hormonozależnymi 8: Aspekty psychologiczne żywienia w chorobie nowotworowej 9: Zasady żywienia po przebytej chorobie nowotworowej | Wykład |
| 2. | 1: Planowanie żywienia i suplementacji w profilaktyce chorób nowotworowych. 2: Analiza dostępnych środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego (oral nutritional supplements -ONS) w terapii nowotworowej oraz ich rola we wsparciu dietetycznym. 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie chemioterapii i radioterapii 4: Studium przypadku, dobór odpowiedniej diety oraz układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla wybranego przypadku - wybrane nowotwory układu pokarmowego 5: Studium przypadku, dobór odpowiedniej diety oraz układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych wybranych przypadków - wybrane nowotwory hormonozależne 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla pacjentów w remisji choroby. | Ćwiczenia audytoryjne |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

możliwe formy nauczanie: zdalne i/lub hybrydowe, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja, Metoda problemowa, Burza mózgów, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|---|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 50% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe | 50% |

Wymagania wstępne

Fizjologia, żywienie osób w różnych etapach rozwoju, podstawy żywienia klinicznego I

Literatura

Obowiązkowa

1. K. J. Koper, Żywnienie w chorobie nowotworowej, ZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2021
2. A. Szawłowski, J. Gromadzka-Ostrowska, Dietetyka w chorobach nowotworowych, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022
3. J. Gromadzka-Ostrowska, P. Paluszkiewicz, M.j Słodkowski, J. Sobocki, A. W. Szawłowski, Żywnienie w chorobach nowotworowych. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022

Dodatkowa

1. H. Ciborowska, A. Ciborowski, Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2021
2. H. Barker, J. Chojnacki, A. Payne, Dietetyka i żywienie kliniczne, Wrocław, 2020
3. M.Grzymisławski, Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa, 2019



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.0476.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Monika Maćków | |
| Pozostali prowadzący | Monika Maćków | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| W2 | aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń |
| W3 | rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko | NŻD_P6S_UK09 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| U2 | zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UU12 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |

| | | | |
|----|---|-------------------------------|--|
| K1 | wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| K2 | demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów | NŻD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |
| K3 | przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia audytoryjne | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Konsultacje | 2 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 5 | |
| Przygotowanie projektu | 5 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 79 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 34 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia możliwe on-line, blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|--------------------|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|--|
| Ćwiczenia audytoryjne | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku | 40% |

Wymagania wstępne

Fizjologia, Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe

Literatura

Obowiązkowa

1. Kaczmarski M., E.Korotkiewicz – Kaczmarska: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy, HELP MED., Kraków, 2013.
2. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie, HELP MED., Kraków 2015
3. Szajewska H. Horvath A.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
4. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa 2021

Dodatkowa

1. Rudzki E.: Alergeny, Medycyna praktyczna, Kraków 2008
2. Kompendium NIETOLERANCJI POKARMOWEJ ... kiedy jedzenie szkodzi. 2017
3. Alergie i nietolerancje pokarmowe. Lina Conti. Wydawnictwo: BELLONA. 2017
4. nietolerancje-pokarmowe.pdf
5. Alergie-pokarmowe-i-alergeny-zywnosci-d210.pdf
6. Materiały przekazywane przez prowadzących zajęć



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka w przewlekłych chorobach niezapalnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3334.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Dominika Mazurkiewicz |
| Pozostali prowadzący | Dominika Mazurkiewicz, Michaela Godyla-Jabłoński |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | w stopniu zaawansowanym pojęcia i mechanizmy związane z występowaniem i dietoterapią wybranych przewlekłych chorób niezapalnych | NŻD_P6S_WG08 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W2 | w stopniu zaawansowanym metody diagnostyczne stosowane w ocenie stanu odżywienia osób cierpiących na wybrane choroby niezapalne | NŻD_P6S_WG04 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| W3 | aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu występowania i dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezapalnych, w tym najnowsze zalecenia postępowania | NŻD_P6S_WG03 | Zaliczenie pisemne, Kolokwium |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | przygotować opracowania pisemne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia w wybranych jednostkach przewlekłych chorób niezapalnych, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka w tym zakresie | NŻD_P6S_UK09 | Studium przypadku |
| U2 | posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w ocenie stanu odżywienia człowieka oraz układania jadłospisów, potrafi dobrać właściwe metody terapeutyczne oraz dietoterapie w wybranych jednostkach chorobowych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski | NŻD_P6S_UW02 | Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | stałego kontaktu ze specjalistami z innych dziedzin nauki w tym lekarzami czy diagnostami medycznymi | NŻD_P6S_KK01 | Studium przypadku, Sprawozdanie z ćwiczeń |
| K2 | krytycznej oceny swojej wiedzy oraz poszerzenia i aktualizowania swojej wiedzy w zakresie dietoterapii przewlekłych chorób niezapalnych, a także jest gotów do brania odpowiedzialności za stosowane terapie czy wskazówki żywieniowe | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KR04 | Studium przypadku, Sprawozdanie z ćwiczeń |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|--------------------------------------|--|
| Wykład | 15 |
| Ćwiczenia audytorijne | 15 |
| Przygotowanie do zajęć | 15 |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 |
| Konsultacje | 4 |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------|
| Przygotowanie raportu | 15 | |
| Udział w egzaminie | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 81 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 36 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 30 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Sporządzanie prac pisemnych - sprawozdań, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, analiza przypadków

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-----------------------|--|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 60% |
| Ćwiczenia audytoryjne | Kolokwium, Studium przypadku, Sprawozdanie z ćwiczeń | 40% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, 2010, PWN, Warszawa.
2. Bujko J. (red.) Podstawy dietetyki. 2006, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
3. Ciborowska M., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, 2014, PZWL, Warszawa
4. red. D. Gajewska Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
5. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia, 2011, Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
6. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna, 2019, PZWL, Warszawa

Dodatkowa

1. Materiały przekazywane na zajęciach np. artykuły naukowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.1424.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maciej Bienkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Maciej Bienkiewicz | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 20 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Wskazanie studentom możliwości wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka w kształtowaniu jakości usług gastronomicznych |
| C2 | Przekazanie wiedzy z zakresu obowiązujących zasad obsługi klientów w zakładach gastronomicznych |
| C3 | Uświadomienie słuchaczom w jaki sposób znajomość i stosowanie zasad prawidłowej obsługi gości kształtuje jakość usług gastronomicznych |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | kryteria podziału zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju oferowanych usług oraz wymagania stawiane osobom pracującym na stanowiskach związanych z obsługą konsumenta | NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne |
| W2 | w zaawansowanym stopniu, zasady i techniki stosowane w obsłudze gości w obiektach restauracyjnych i hotelowych z uwzględnieniem zasad ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy | NŻD_P6S_WK09, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Wizyta studyjna |
| W3 | specyfikę pracy z klientem w obiektach hotelowych i restauracyjnych | NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Wizyta studyjna |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | przygotować nakrycie stołu do różnych posiłków, właściwie dobierać zastawę stołową oraz stosować właściwe metody serwowania potraw i napojów | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW07 | Obserwacja pracy studenta |
| U2 | identyfikować wymagania różnych grup klientów i na podstawie zdobytej wiedzy zaplanować sposób obsługi | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW07 | Obserwacja pracy studenta, Wizyta studyjna |
| U3 | wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w procesie obsługi klientów | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW07 | Obserwacja pracy studenta, Wizyta studyjna |
| U4 | ocenić jakość świadczonych usług w obiektach restauracyjnych i hotelowych wskazując nieprawidłowości | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW07 | Obserwacja pracy studenta, Wizyta studyjna |
| U5 | pracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji, a także rozwiązywać złożone i nietypowe problemy występujące podczas kontaktu z gościem | NŻD_P6S_UO11 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wizyta studyjna |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | profesjonalnego podejście do potrzeb konsumenta oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wizyta studyjna |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|---|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | 20 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 15 | |
| Konsultacje | 1 | |
| Przygotowanie raportu | 5 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 15 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 15 | |
| Udział w egzaminie | 1 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 87 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 37 | ECTS 1.3 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 25 | ECTS 1.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|------------|--|--------------------------------|
| 1. | Działalność usługowa zakładów gastronomicznych. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych. Zakres czynności na poszczególnych stanowiskach. Kwalifikacje pracowników na poszczególnych stanowiskach. Poziom i kultura obsługi konsumenta. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi konsumenta. Czynności porządkowe wykonywane w części handlowej. Wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładów gastronomicznych. Podstawowy sprzęt niezbędny do obsługi konsumentów. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym. Zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności gościa - serwis specjalny. Rodzaje kart menu. Zasady tworzenia kart menu. Elementy baristerstwa. Elementy enologii. Elementy barmaństwa. Obsługa konsumenta w obiektach hotelowych. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Catering. | Wykład |

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Metoda projektów, Ćwiczenia, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Wykład, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|-------------------------|---|---|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 50% |
| Ćwiczenia laboratoryjne | Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wizyta studyjna | 50% |

Dodatkowy opis

Kluczowym elementem decydującym o zaliczeniu ćwiczeń jest udział w zajęciach organizowanych w lokalach gastronomicznych (wizyty studyjne)

Literatura

Obowiązkowa

1. Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wydawnictwo SGGW, 2008.
2. Duda J.: Obsługa konsumenta w hotelarstwie: podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa Cz. 1 i 2. Wydawnictwo REA, 2007-2008.
3. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa kelnerska cz. 1 i 2. Wydawnictwo WSiP, 2015

Dodatkowa

1. Czasopisma: Hotelarz, Food Service, Nowości Gastronomiczne, Przegląd Gastronomiczny



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Projektowanie koncepcji gastronomicznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3315.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Danuta Figurska-Ciura | |
| Pozostali prowadzący | Danuta Figurska-Ciura, Jagoda Ambrozik-Haba | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 3.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 20 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|--|--|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | pojęcie usługi gastronomicznej jako produktu zaspokajającego potrzeby różnych grup konsumentów; metody zarządzania zakładami gastronomicznymi profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii; zagadnienia dotyczące kształtowania cen oraz dystrybucji i promocji usług; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych | NŻD_P6S_WG06, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji |
| W2 | wymagania prawne i organizacyjne związane z otwieraniem i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i inne czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; zasady projektowania technologicznego różnych zakładów gastronomicznych wymagania techniczne i sanitarne w różnych zakładach gastronomicznych; programy komputerowe do obsługi gospodarki surowcowej w technologii gastronomii; specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych | NŻD_P6S_WG07, NŻD_P6S_WK09 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji |
| W3 | gastromię jako element gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i sieciowej | NŻD_P6S_WG06, NŻD_P6S_WK11 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zrozumieć przebieg procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych, określić różne jego obszary i nadzorować proces | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW04 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |

| | | | |
|---|--|--|---|
| U2 | określić warunki organizacyjno-techniczne, wymagania organizacyjno-techniczne i sanitarne różnych zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa; ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur, prowadzić dokumentację magazynową i oszacować koszty surowców w tym z zastosowaniem systemów komputerowych planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych | NŻD_P6S_UW04, NŻD_P6S_UW07 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| U3 | zaprojektować w zespole proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce i materiały oraz zasoby ludzkie niezbędne do produkcji; stworzyć szkic techniczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP, systemów zapewnienia jakości i przepisów BHP w zakładach gastronomicznych. | NŻD_P6S_UO11, NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW05 | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i zrozumienia specyficznych potrzeb różnych grup konsumentów. | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| K2 | prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy indywidualnej i w zespole | NŻD_P6S_KK01, NŻD_P6S_KO02 | Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Wykład | 15 | |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 20 | |
| Przygotowanie projektu | 25 | |
| Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 10 | |
| Przygotowanie do zajęć | 10 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 | ECTS 1.2 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 20 | ECTS 0.8 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

| | | |
|----|--|----------------------------------|
| 1. | <p>Gastronomia jako element nowoczesnej gospodarki żywnościowej, rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie Zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych - wymagania prawne w UE i w Polsce</p> <p>Znaczenie nowoczesnego wyposażenia w realizacji procesu technologicznego i systemów produkcji potraw w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych Zasoby ludzkie w organizacji produkcji gastronomicznej Wymagania sanitarne i BHP w zakładach gastronomicznych, znaczenie systemów zapewnienia jakości w procesie zarządzania zakładami gastronomicznymi Formy organizacyjne i metody zarządzania zakładami gastronomicznymi Organizacja pracy i zarządzanie w zakładach gastronomicznych typu otwartego - restauracje Organizacja pracy i zarządzanie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary Planowanie i realizacja żywienia w zakładach typu zamkniętego Koncept zakładu żywienia zbiorowego - struktura funkcjonalna i przestrzenna Koncept zakładu żywienia zakładu żywienia zbiorowego - dobór maszyn i urządzeń Koncept zakładu żywienia zakładu żywienia zbiorowego - instalacje Marketing i zarządzanie w gastronomii - strategię w gastronomii indywidualnej Marketing i zarządzanie w gastronomii - strategię w gastronomii sieciowej Formy i metody obsługi konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych.</p> | Wykład |
| 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowanie do pracy w grupach. 2. Wybór rodzaju projektowanego konceptu i produktów gastronomicznych oraz jego lokalizacji. 3. Określenie założeń dotyczących produkcji, opracowanie menu, receptur, dobór surowców i materiałów, określenie kosztów produkcji dań marży i cen. 4. Określenie wymagań formalno-prawnych związanych z funkcjonowaniem projektowanego konceptu. 5. Stworzenie w wybranej lokalizacji szkicu sytuacyjnego układu funkcjonalno-przestrzennego zakładu z drogami technologicznymi. 6. Dobór i rozmieszczenie wyposażenia technicznego, oszacowanie zużycia mediów w projektowanym zakładzie gastronomicznym. 7. Dobór personelu w projektowanym koncepcie, podział obowiązków, organizacja pracy, określenie kosztów pracy. 8. Dobór narzędzi informatycznych do zarządzania konceptem, działań promocyjnych i marketingowych. 9. Prezentacja i dyskusja projektowanego konceptu gastronomicznego. Ocena rówieśnicza projektów. 10. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

metoda challenge based learning, Burza mózgów, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład

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

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|---|--|
| Wykład | Zaliczenie pisemne | 40% |
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji | 60% |

Dodatkowy opis

przedmiot może być realizowany hybrydowo lub zdalnie, prowadzenie ćwiczeń wymaga pracowni komputerowej

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Mołoniewicz J. M., Menedżer gastronomii. Cz.1, 2017, MOJA Consulting
2. Mołoniewicz J. M., Menedżer gastronomii. Cz.2, 2017, MOJA Consulting
3. Sala J., Marketing w gastronomii, 2011, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
4. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni hotelowych i szpitalnych, Gastroprojekt 2012,
5. Grzebińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wyd. SGGW, 2012,
6. Kmiólek Anna, Organizacja produkcji gastronomicznej Podręcznik do nauki zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych, 2018 WSIP

Dodatkowa

1. Krzyszewski J.: Maszyny i urządzenia przemysłu Żywnościowego wyd. Politechnika Gdańska, Gdańsk 2003,
2. Konarzewska M., Lada E, Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, Warszawa 2009
3. strony internetowe producentów i dystrybutorów wyposażenia zakładów gastronomicznych, programy komputerowe do obsługi gastronomii



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Pracownia licencjacka (DZZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3799.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maciej Bienkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Maciej Bienkiewicz, Ewa Piotrowska, Karolina Rak, Dorian Nowacki, Monika Maćków, Michaela Godyla-Jabłoński, Robert Gajda, Joanna Wyka, Ewa Raczkowska, Dominika Mazurkiewicz, Danuta Figurska-Ciura | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 8.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Przekazanie wiedzy i ewaluacja zaznajomienia się studentów z zasadami praktycznego opracowywania zaleceń i planów żywieniowych w zależności od rodzaju placówki żywienia zbiorowego (grupy docelowej) |
| C2 | Uświadomienie słuchaczom jak ważnym aspektem w pracy dietetyka jest proces zadawania pytań, umiejętność poszukiwania, analizy i krytycznej oceny danych dostępnych w literaturze, a także ocena ich przydatności w podejmowaniu decyzji dotyczących sposobu postępowania żywieniowego w placówkach żywienia zbiorowego |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | zasady organizacji żywienia w zależności od rodzaju placówki żywieniowej | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WK09, NŻD_P6S_WK11 | Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku |
| W2 | zasady i narzędzia służące do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranej grupy populacyjnej | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W3 | zasady wdrażania i stosowania postępowania dietetycznego w wybranych placówkach żywienia zbiorowego | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W4 | dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanego studium przypadku z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG08, NŻD_P6S_WK09 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować proces żywienia w zakładach żywienia zbiorowego oraz dobrać odpowiedni sposób postępowania dietetycznego w zależności od wymagań pacjenta/klienta | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW07 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | komunikować się i nawiązać współpracę ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w celu rozwiązywania problemów zawodowych | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UO11 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | dokonać krytycznej analizy informacji pochodzących z różnych źródeł i wykorzystać zdobytą wiedzę w rozwiązywaniu złożonych problemów zawodowych | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UW01 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U4 | prawidłowo wskazać metody i narzędzia wykorzystywane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz dokonać krytycznej analizy uzyskanych wyników w celu opracowania odpowiedniego schematu postępowania z pacjentem | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | konfrontowania własnej wiedzy z informacjami pochodzącymi z różnych źródeł | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K2 | wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu | NŻD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K3 | etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 80 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 30 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 30 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 20 | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 50 | |
| Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 212 | ECTS 8.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 82 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|----------------------------------|
| 1. | Realizowane treści programowe obejmują zagadnienia związane z szeroko rozumianym żywieniem człowieka, dietetyką, poradnictwem żywieniowym oraz technologią gastronomii. Treści kształcenia są dostosowane do rodzaju placówki żywienia zbiorowego oraz do wymagań osób z nich korzystających (studium przypadku). | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

tutoring, analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|---|---|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2021
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PWL, Warszawa, 2021
3. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWL, Warszawa, 2022
4. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016
5. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (m.in. Nutrition, Clinical Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

1. Materiały udostępniane przez prowadzącego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium (DZZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3800.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze sposobem doboru i analizy źródeł literaturowych przydatnych do opracowania strategii żywieniowych w zakładach żywienia zbiorowego |
| C2 | Kształtowanie umiejętności właściwego prezentowania zebranych informacji oraz przedstawiania własnego stanowiska i dyskusji |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz żywienia zbiorowego | NŻD_P6S_WG03 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W2 | zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG07 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | poszukiwać i analizować oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego | NŻD_P6S_UW01 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego oraz żywienia zbiorowego. Przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu | NŻD_P6S_UK09 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować dokończanie i samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu | NŻD_P6S_UU12 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | identyfikacji i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki oraz żywienia zbiorowego | NŻD_P6S_KR04 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K2 | kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka, doradcy żywieniowego i odpowiedzialnego za żywienia zbiorowe. | NŻD_P6S_KR03 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Seminarium/Konwersatorium | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Przeprowadzenie badań literaturowych | 8 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 28 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|---------------------------|
| 1. | <ol style="list-style-type: none">Charakterystyka pracy licencjackiej (studium przypadku) - dokumenty obowiązujące na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności , Mapa myśli - tworzenie struktury prezentacji własnego przypadku (2h)Charakterystyka bibliograficzna: podręcznika, monografii i skryptu, czasopisma - wersja drukowana i elektroniczna (ebook). Charakterystyka bibliograficzna czasopisma, struktura czasopism w dziedzinie żywienia, diety i żywienia zbiorowego (2h)Wyszukiwanie literatury w bazach uczelni do studium przypadku, praca z menadżerami bibliografii, gromadzenie literatury do pracy licencjackiej (2h)Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h)Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h) | Seminarium/Konwersatorium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|---|---|
| Seminarium/Konwersatorium | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

- Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

- Ustawa o zdrowiu publicznym
- Ustawa o zdrowiu psychicznym
- Narodowy Program Zdrowia 2022-2025



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium (Ż-D) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3795.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze sposobem doboru i analizy źródeł literaturowych przydatnych do opracowania strategii żywieniowo-dietetycznych |
| C2 | Kształtowanie umiejętności właściwego prezentowania zebranych informacji oraz przedstawiania własnego stanowiska i dyskusji |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki | NŻD_P6S_WG03 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W2 | zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG07 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego | NŻD_P6S_UW01 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu | NŻD_P6S_UK09 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować dokształcanie i samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu | NŻD_P6S_UU12 | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, | NŻD_P6S_KR04 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K2 | kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka | NŻD_P6S_KR03 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Seminarium/Konwersatorium | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Przeprowadzenie badań literaturowych | 8 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 28 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|---------------------------|
| 1. | <p>1. Charakterystyka pracy licencjackiej (studium przypadku) - dokumenty obowiązujące na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności , Mapa myśli – tworzenie struktury prezentacji własnego przypadku (2h)</p> <p>2. Charakterystyka bibliograficzna: podręcznika, monografii i skryptu, czasopisma - wersja drukowana i elektroniczna (ebook). Charakterystyka bibliograficzna czasopisma (struktura czasopism). Literatura dotycząca dietetyki. (2h)</p> <p>3. Wyszukiwanie literatury min.dotyczącej dietetyki w bazach uczelni do studium przypadku, praca z menadżerami bibliografii, gromadzenie literatury do pracy licencjackiej (2h)</p> <p>4. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>5. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>6. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>7. Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h)</p> <p>8. Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h)</p> | Seminarium/Konwersatorium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|---|---|
| Seminarium/Konwersatorium | Referat, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

1. Ustawa o zdrowiu publicznym
2. Ustawa o zdrowiu psychicznym
3. Narodowy Program Zdrowia 2022-2025



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia licencjacka (Ż-D) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3796.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maciej Bienkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Maciej Bienkiewicz, Ewa Piotrowska, Karolina Rak, Dorian Nowacki, Monika Maćków, Michaela Godyla-Jabłoński, Robert Gajda, Joanna Wyka, Ewa Raczkowska, Dominika Mazurkiewicz, Danuta Figurska-Ciura | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 8.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Przekazanie wiedzy i ewaluacja zaznajomienia się studentów z zasadami praktycznego opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych w zależności od stanu zdrowia i oczekiwań klienta gabinetu dietetycznego |
| C2 | Uświadomienie studentom jak ważnym aspektem w prowadzeniu praktyki dietetycznej jest proces zadawania pytań, umiejętność poszukiwania, analizy i krytycznej oceny danych dostępnych w literaturze, a także ocena ich przydatności w podejmowaniu decyzji dotyczących sposobu postępowania żywieniowego z klientem gabinetu dietetycznego |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|---|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | wymogi oraz zasady postępowania z klientem gabinetu dietetycznego | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08, NŻD_P6S_WK09, NŻD_P6S_WK11 | Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku |
| W2 | zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W3 | zasady wdrażania i stosowania postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych zdiagnozowanych u klientów gabinetu dietetycznego | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W4 | dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanego studium przypadku z zakresu żywienia człowieka i dietetyki | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | zaplanować i przeprowadzić wizytę w gabinecie dietetycznym | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09, NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | prawidłowo wskazać metody i narzędzia wykorzystywane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz dokonać krytycznej analizy uzyskanych wyników w celu opracowania odpowiedniego schematu postępowania z pacjentem | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | komunikować się i nawiązać współpracę ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki w celu rozwiązywania problemów zawodowych | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U4 | dokonać krytycznej analizy informacji pochodzących z różnych źródeł i wykorzystać zdobytą wiedzę w rozwiązywaniu złożonych problemów zawodowych | NŻD_P6S_UW01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |

| | | | |
|----|---|--------------|--|
| K1 | konfrontowania własnej wiedzy z informacjami pochodzącymi z różnych źródeł | NŹD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| K2 | wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu | NŹD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |
| K3 | etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka | NŹD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 80 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 30 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 30 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 20 | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 50 | |
| Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 212 | ECTS 8.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 82 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|--|----------------------------------|
| 1. | Realizowane treści programowe obejmują zagadnienia związane z szeroko rozumianym żywieniem człowieka, dietetyką oraz poradnictwem żywieniowym. Treści kształcenia są dostosowane do realizowanych przypadków, z którymi dietetyk może się spotkać pracując w gabinecie dietetycznym. | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

tutoring, analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|---|---|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2021
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka. PWL, Warszawa, 2021
3. Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWL, Warszawa, 2022
4. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka i dietetyki (m.in. Nutrition, Clinical Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

1. Materiały udostępniane przez prowadzącego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia licencjacka (ŻK) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 | |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3797.24 | |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski | |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak | |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie | |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Maciej Bienkiewicz | |
| Pozostali prowadzący | Maciej Bienkiewicz, Ewa Piotrowska, Karolina Rak, Dorian Nowacki, Monika Maćków, Michaela Godyla-Jabłoński, Robert Gajda, Joanna Wyka, Ewa Raczkowska, Dominika Mazurkiewicz, Danuta Figurska-Ciura | |
| Okres Semestr 6 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 8.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 80 | |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Przekazanie wiedzy i ewaluacja zaznajomienia się studentów z zasadami praktycznego opracowywania indywidualnych zaleceń żywieniowych w zależności od stanu klinicznego pacjenta |
| C2 | Uświadomienie słuchaczom jak ważnym aspektem w pracy dietetyka jest proces zadawania pytań, umiejętność poszukiwania, analizy i krytycznej oceny danych dostępnych w literaturze, a także ocena ich przydatności w podejmowaniu decyzji dotyczących sposobu postępowania żywieniowego z pacjentem |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|--|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanego przypadku klinicznego z zakresu dietetyki | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG03 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W2 | zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka | NŻD_P6S_WG02, NŻD_P6S_WG04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W3 | zasady wdrażania i stosowania postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych | NŻD_P6S_WG03, NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG08 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | komunikować się i nawiązać współpracę ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki w celu rozwiązywania problemów zawodowych | NŻD_P6S_UK08, NŻD_P6S_UK09 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | dokonać krytycznej analizy informacji pochodzących z różnych źródeł i wykorzystać zdobytą wiedzę w rozwiązywaniu złożonych problemów zawodowych | NŻD_P6S_UW01 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | zastosować odpowiedni sposób postępowania dietetycznego w zależności od stanu zdrowia pacjenta | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U4 | prawidłowo wskazać metody i narzędzia wykorzystywane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz dokonać krytycznej analizy uzyskanych wyników w celu opracowania odpowiedniego schematu postępowania z pacjentem | NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UW05 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencji społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | konfrontowania własnej wiedzy z informacjami pochodzącymi z różnych źródeł | NŻD_P6S_KK01 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K2 | wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu | NŻD_P6S_KR03 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| K3 | etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka | NŻD_P6S_KR04 | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku |

Bilans punktów ECTS

| | |
|----------------------------------|---|
| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|----------------------------------|---|

| | | |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | 80 | |
| Przygotowanie do ćwiczeń | 30 | |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 30 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 20 | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 50 | |
| Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej | 2 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 212 | ECTS 8.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 82 | ECTS 3.0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | Liczba godzin 80 | ECTS 3.0 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|----------------------------------|
| 1. | Realizowane treści programowe obejmują zagadnienia związane z szeroko rozumianym żywieniem człowieka, dietetyką oraz poradnictwem żywieniowym. Treści kształcenia są dostosowane do realizowanych przypadków klinicznych. | Ćwiczenia projektowe/warsztatowe |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

tutoring, Metoda problemowa, analiza przypadków, Dyskusja, Ćwiczenia

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|----------------------------------|---|---|
| Ćwiczenia projektowe/warsztatowe | Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka i dietetyki (m.in. Nutrition, Clinical Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).
2. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2021
3. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PWL, Warszawa, 2021
4. Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWL, Warszawa, 2022

Dodatkowa

1. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. TOM I - II. Wyd. Czelej, 2020



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium (ŻK) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów Dietetyka | Cykl kształcenia 2024/25 |
| Specjalność - | Kod przedmiotu ND000000NDIS.L20B.3798.24 |
| Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności | Języki wykładowe polski |
| Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat) | Obligatoryjność Fakultatywny |
| Forma studiów stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe |
| Profil studiów ogólnoakademicki | Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak |
| | Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | Ewa Piotrowska |
| Pozostali prowadzący | Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska |

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze sposobem doboru i analizy źródeł literaturowych przydatnych do opracowania strategii żywieniowych w zależności od stanu klinicznego pacjenta |
| C2 | Kształtowanie umiejętności właściwego prezentowania zebranych informacji oraz przedstawiania własnego stanowiska i dyskusji |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|---|-------------------------------|--|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki | NŻD_P6S_WG03 | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| W2 | zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej | NŻD_P6S_WG04, NŻD_P6S_WG07 | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego | NŻD_P6S_UW01 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U2 | samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu | NŻD_P6S_UK09 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| U3 | uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować dokształcanie i samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu | NŻD_P6S_UU12 | Udział w dyskusji, Studium przypadku |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | identyfikacji i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, | NŻD_P6S_KR04 | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |
| K2 | kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka | NŻD_P6S_KR03 | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności | |
|--|--|--------------------|
| Seminarium/Konwersatorium | 15 | |
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 5 | |
| Przeprowadzenie badań literaturowych | 8 | |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 28 | ECTS 1.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 15 | ECTS 0.6 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|---------------------------|
| 1. | <p>1. Charakterystyka pracy licencjackiej (studium przypadku) - dokumenty obowiązujące na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności , Mapa myśli - tworzenie struktury prezentacji własnego przypadku (2h)</p> <p>2. Charakterystyka bibliograficzna: podręcznika, monografii i skryptu, czasopisma - wersja drukowana i elektroniczna (ebook). Charakterystyka bibliograficzna czasopisma (struktura czasopism). Literatura dotycząca żywienia klinicznego. (2h)</p> <p>3. Wyszukiwanie literatury min.dotyczącej żywienia klinicznego w bazach uczelni do studium przypadku, praca z menadżerami bibliografii, gromadzenie literatury do pracy licencjackiej (2h)</p> <p>4. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>5. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>6. Próbna prezentacja studium przypadku, analiza prezentacji i nauka dyskusji nad prezentowanymi przypadkami (2h)</p> <p>7. Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h)</p> <p>8. Recenzja przykładowych projektów studium przypadku. Krytyczna analiza wykorzystanych rozwiązań (2h)</p> | Seminarium/Konwersatorium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|---------------------------|--|---|
| Seminarium/Konwersatorium | Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

1. Ustawa o zdrowiu publicznym
2. Ustawa o zdrowiu psychicznym
3. Narodowy Program Zdrowia 2022-2025