

Program studiów
drugiego stopnia
dla kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka

1.1 Dane ogólne

Profil studiów ogólnoakademicki
(ogólnoakademicki/praktyczny)

Forma/y studiów stacjonarne
(stacjonarna/niestacjonarna)

Tytuł zawodowy magister inżynier

Sylwetka absolwenta:

Absolwent studiów II stopnia kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka ma pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia klinicznego, dietetyki, profilaktyki chorób cywilizacyjnych. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie planowania i wprowadzania, opartego o podstawy naukowe, żywienia indywidualnego i zbiorowego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup populacyjnych. Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii przygotowywania potraw oraz nowoczesnych technik stosowanych w analizie żywności.

Dysponuje także wiedzą niezbędną do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zapobiegania i wspomagania leczenia chorób dietozależnych przez propagowanie odpowiednich zaleceń i wskazań żywieniowych.

Absolwent kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka jest przygotowany do podjęcia pracy w jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, w szpitalach, sanatoriach, domach opieki społecznej i zakładach gastronomicznych. Może także podjąć w zakładach przemysłu spożywczego, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych. Ponadto, jest przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do założenia własnej działalności gospodarczej, ukierunkowanej na doradztwo żywieniowe.

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

Liczba: semestrów 3; 1240 godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) 45 godzin

Liczba punktów ECTS (łącznie) 90 ECTS

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	1	2	3
Deficyt punktów ECTS	6	6	

Sekwencje przedmiotów

Nazwa przedmiotu poprzedzającego	Nazwa przedmiotu realizowanego
1.	1.

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia: 54 ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 10 ECTS *)

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne: 32 ECTS

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom technologia żywności i żywienia 42 ECTS/nauki o zdrowiu 16 ECTS

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

Liczba godzin wychowania fizycznego: 0 **)

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

Student odbywa praktykę:

- żywieniowo-dietetyczną I - w wymiarze 4 tygodni – 160 godzin (w semestrze 1, 6 ECTS) – oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.
- żywieniowo-dietetyczną II - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 2, 6 ECTS) - dział żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastro-entrolologicznych i zaburzeń odżywiania), zakładach typu zamkniętego i cateringowych, szpitalu dla dzieci w przedszkolach i żłobkach.

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

Praktyki odbywają się na podstawie:

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

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

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

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

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

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

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

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

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

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

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

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z Regulaminem studiów.

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

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

Zajęcia i grupy zajęć *)

Przedmioty obowiązkowe:

1. **NŻD-SM>I** Innowacje
2. **NŻD-SM>KZCh** Kliniczny zarys chorób
3. **NŻD-SM>ŻKI** Żywność kliniczna I
4. **NŻD-SM>DiŻZ** Dietetyka i żywienie zbiorowe
5. **NŻD-SM>MiPBŻ** Metodologia i planowanie badań żywieniowych
6. **NŻD-SM>AP** Alergeny pokarmowe
7. **NŻD-SM>NR1** Nutraceutyki roślinne
8. **NŻD-SM>FOWIIP** Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej
9. **NŻD-SM>DdŻ** Dodatki do żywności
10. **NŻD-SM>P1** Praktyka I
11. **NŻD-SM>P2** Praktyka II
12. **NŻD-SM>PziŻ** Profilaktyka zdrowotna i żywieniowa
13. **NŻD-SM>MCziETM** Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej
14. **NŻD-SM>IS** Informatyka stosowana
15. **NŻD-SM>PiEM** Praca i egzamin magisterski
16. **Język obcy**
17. **Przedmiot humanistyczny**

Przedmioty do wyboru:

1. **NŻD-SM>SDI** Seminarium dyplomowe I
2. **NŻD-SM>NSiLwŻCziD** Nauki społeczne i informatyczne w żywieniu człowieka i dietetyce
NŻD-SM>ANSiLwŻCziD Social and informatical sciences in nutrition and dietetics
3. **NŻD-SM>ŻKII** Żywność kliniczna II
NŻD-SM>AŻKII Clinical nutrition II
4. **NŻD-SM>ŻwWFi** Żywność w wysiłku fizycznym i w warunkach ekstremalnych
NŻD-SM>SŻiSwSPŻ Strategie żywieniowe i suplementacja w specyficznych potrzebach żywieniowych
5. **NŻD-SM>PMI** Pracownia magisterska I
6. **NŻD-SM>SDII** Seminarium dyplomowe II
7. Blok przedmiotów z zakresu żywienia człowieka:
NŻD-SM>WTwŻCz Współczesne trendy w żywieniu człowieka
NŻD-SM>PN Podstawy nutrigenomiki
NŻD-SM>DA Diety alternatywne w żywieniu człowieka
8. Blok przedmiotów z zakresu przetwórstwa i analizy żywności:
NŻD-SM>NTIwBŻ Nowe techniki instrumentalne w badaniu żywności
NŻD-SM>NMAŻ Nowe metody analizy żywności
NŻD-SM>KRPŻ Kierunki rozwoju przetwórstwa żywności
9. Blok przedmiotów z zakresu nauk ekonomicznych i społecznych:
NŻD-SM>KMF Kierowanie małą firmą
NŻD-SM>ZP Zarządzanie projektami
10. **NŻD-SM>SDIII** Seminarium dyplomowe III
11. Blok przedmiotów z zakresu technologii żywności:

NŹD-SM>OTiSŹ
NŹD-SM>PNPŹ
12. NŹD-SM>PMII

Ocena towaroznawcza i sensoryczna żywności
Projektowanie nowych produktów żywnościowych
Pracownia magisterska II

Nazwa przedmiotu	Alergeny pokarmowe
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka / Egzamin / NŹD_P7S_WG08 Ma wiedzę z zakresu postępowania dietetycznego w występowaniu alergii pokarmowych / Egzamin / NŹD_P7S_WK10 W zakresie umiejętności: Potrafi wyszukiwać i wykorzystywać informacje dotyczące alergenów pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego / Egzamin / NŹD_P7S_UW02 Potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dieto-zależnymi / Egzamin / NŹD_P7S_UW05 W zakresie kompetencji społecznych: Jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów / Egzamin / NŹDP7S_KK02 Jest gotów demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Egzamin / NŹDP7S_KO06	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu 100 %
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none">1. Nieprawidłowe reakcje na pokarm, skala zjawiska, – wprowadzenie do przedmiotu.2. Problem alergii, choroby powiązane z alergią, podstawowe pojęcia stosowane w immunologii, rola układu odpornościowego.3. Typy odpowiedzi układu immunologicznego na obecność antygeny.4. Czynniki wystąpienia alergii, właściwości alergenów pokarmowych, reakcje krzyżowe5. Metody stosowane w diagnozowaniu alergii6. Alergeny owoców i warzyw7. Alergeny zbóż i orzechów8. Alergeny przypraw9. Alergeny pochodzenia zwierzęcego I	

10. Alergeny pochodzenia zwierzęcego II
11. Koncepcja hypoalergenności i procesy stosowane w przetwórstwie żywności mające wpływ na alergenność produktów spożywczych
12. Diety stosowane w diagnostyce i leczeniu nieprawidłowych reakcji na pokarm
13. Dieta rotacyjna i eliminacyjna
14. Dieta antyhistaminowa
15. Profilaktyka w alergii pokarmowej, wywoływanie tolerancji , wpływ karmienia piersią, związki pochodzące z żywności wywierające pozytywny wpływ na układ immunologiczny człowieka.
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Dietetyka i żywienie zbiorowe
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	7
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie: stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu u zdrowiu człowieka; W stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno - spożywczych; Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji / NŹD_P7S_WG03, NŹD_P7S_WG06, NŹD_P7S_WK10</p> <p>Umiejętności - student potrafi: Zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi; Dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka; Współdziałać i pracować w grupie; jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW05, NŹD_P7S_UW06, NŹD_P7S_UO09</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów; Przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka / obserwacja w trakcie ćwiczeń / NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KR06</p>	
Kryteria oceniania	średnia ważona oceny z ćwiczeń (40%) i oceny z egzaminu (60%)
Treści programowe - wykłady	
1. Objectives and tasks of dietetic nutrition. 2. Feeding in underweight and wasting.	

3.	Principles of dietotherapy of women in the procreative period
4.	Principles of pediatric dietotherapy
5.	Principles of pediatric dietotherapy c.d.
6.	Principles of dietotherapy among children and adolescents
7.	Principles of dietotherapy in selected non-infectious chronic diseases
8.	The rules of nutrition in sport
9.	Principles of geriatric dietotherapy
10.	Principles of dietotherapy in neurodegenerative diseases
11.	Principles of bariatric dietotherapy
12.	The principles of feeding models according to the principles of alternative dietetics
13.	New trends in gastronomy.
14.	Types of catering facilities.
15.	Rules of arranging menus in mass catering establishments.

Treści programowe - ćwiczenia

1.	Cele i zadania żywienia dietetycznego.
2.	Żywnienie w niedowadze i wyniszczeniu.
3.	Zasady kobiet w okresie prokreacyjnym
4.	Zasady planowania dietoterapii pediatryczna
5.	Zasady planowania dietoterapii pediatryczna c.d.
6.	Zasady planowania dietoterapii dzieci i młodzieży
7.	Zasady planowania w wybranych niezakaźnych chorobach przewlekłych
8.	Zasady planowania żywienia w sporcie
9.	Zasady planowania dietoterapii geriatrycznej
10.	Zasady planowania dietoterapii w chorobach neurodegeneracyjnych
11.	Zasady planowania dietoterapii bariatrycznej
12.	Zasady planowania modeli żywienia wg zasad dietetyki alternatywnej
13.	Nowe trendy w gastronomii.
14.	Rodzaje zakładów żywienia zbiorowego.
15.	Zasady układania jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego.

Nazwa przedmiotu	Diety alternatywne w żywieniu człowieka
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych;</p> <p>w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na</p>	

<p>organizm człowieka;</p> <p>zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / egzamin / NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WK08, NŹD_P7S_WK10</p> <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi;</p> <p>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 / Egzamin, odpowiedzi ustne / NŹDP7S_UW05, NŹDP7S_UK07</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Egzamin,</p> <p>odpowiedzi ustne / NŹDP7S_KO05, NŹDP7S_KR06, NŹDP7S_KR07</p>	
Kryteria oceniania	Średnia ważona oceny z ćwiczeń (40%) i oceny z egzaminu (60%)
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Założenia diet alternatywnych, rodzaje, charakterystyka. 2. Dieta niskowęglowodanowa 3. Dieta wysokobiałkowa 4. Diety wegetariańskie 5. Diety pseudowegetariańskie 6. Diety roślinne w kontekście chorób układu sercowo-naczyniowego 7. Dieta bezglutenowa 8. Dieta śródziemnomorska 9. Wpływ kompozycji diety i nadmiaru substratów energetycznych na rozwój niewydolności serca 10. Jakość diet alternatywnych 11. Konsekwencje stosowania diet alternatywnych 12. Nowe trendy leczenia żywieniowego w przypadku nieswoistych chorób zapalnych jelit 13. Alternatywne diety eliminacyjne 14. Suplementy diety – panaceum na współczesne dolegliwości zdrowotne czy triumf reklamy? 15. Alternatywne formy aktywności fizycznej jako terapia uzupełniająca w prewencji i leczeniu cukrzycy typu 2 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
------------------	---------------------

Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - absolwent zna i rozumie: w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / wyniki ocen uzyskanych z testu / NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK10</p> <p>Umiejętności - absolwent potrafi: poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka / wyniki ocen uzyskanych z testu / NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW06</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: analizowania i krytycznej oceny stosowanych rozwiązań technicznych i technologicznych w przetwarzaniu żywności i żywieniu człowieka prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy / wyniki ocen uzyskanych z testu / NŻDP7S_KK03, NŻDP7S_KO04</p>	
Kryteria oceniania	ocena z zaliczenia testu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady 2. Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne 3. Konserwanty 4. Regulatory kwasowości 5. Przeciwutleniacze i synergenty 6. Emulgatory 7. Hydrokoloidy polisacharydowe 8. Hydrokoloidy białkowe 9. Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę 10. Barwniki 11. Aromaty, przyprawy i substancje smakowe 12. Substancje słodzące 13. Substancje wzbogacające 14. Dodatki pomocnicze – enzymy, nośniki, rozpuszczalniki 15. Dodatki pomocnicze – substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej. / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_WK11</p> <p>Umiejętności: Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_UW02</p> <p>Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do krytycznej oceny odbieranych treści i aktualizowania wiedzy oraz samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu Absolwent jest gotów do uwzględniania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych / Ocena udziału w dyskusji / NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	ocena z wykład, minimum 60 % obecności
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka prawa własności intelektualnej i przemysłowej, podstawowe akty prawne, prawo własności przemysłowej, ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. 2. Podstawowe pojęcia z zakresu wynalazczości (przedmiot i podmiot prawa, nowość, badania patentowe, stan techniki, procedury przed UPRP) 3. Przedmioty własności przemysłowej 4. Wynalazki charakterystyka, pojęcie wynalazku; zdolność patentowa; treść patentu;; naruszenie patentu; prawa osobiste wynalazcy i ich ochrona 5. Ograniczenia patentu. Korzyści płynące z ochrony patentowej. 6. Zgłoszenie patentowe – wymagania formalne, elementy opisu, zastrzeżenia patentowe 7. Wynalazki biotechnologiczne. 8. Dodatkowe prawa ochronne SPC 9. Inne formy ochrony: know-how, projekty racjonalizatorskie, regulaminy, ochrona utworów na podstawie prawa autorskiego, nieuczciwej konkurencji 10. Depozyty patentowe - Traktat budapeszteński, PCM Polska Kolekcja Mikroorganizmów 11. Wyczerpanie praw własności intelektualnej i przemysłowej 12. Praktyczne aspekty ochrony własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii 13. Prawo autorskie. Utwór, jego ochrona i ograniczenia ochrony. 14. Prawo własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii w konwencjach międzynarodowych i porządku prawnym Unii Europejskiej. 15. Procedury prawne zapewniające ochronę własności intelektualnej i przemysłowej 	
Treści programowe - ćwiczenia	

--

Nazwa przedmiotu	Informatyka stosowana
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:
W zakresie wiedzy
zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki, baz danych; Student zna programy do statystycznej analizy danych/ Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_WG10
definiuje pojęcia z zakresu bezpieczeństwa w trakcie pracy w sieci, posługuje się programami do szyfrowania danych i przesyłania ich, posługuje się podpisem cyfrowym/ Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_WG13
W zakresie umiejętności:
kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej, oraz potrafi korzystać z internetowych baz danych;/ Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_UW08
Student dobiera i wykorzystuje aplikacje komputerowe przy zestawianiu i opracowywaniu wyników badań, / Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_UW08
Student w pogłębionym zakresie wykorzystuje programy z pakietu MS Office i oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych/ Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_UW08
W zakresie kompetencji społecznych:
Student zna zalety i zagrożenia wynikające z korzystania z sieci informatycznych Ocena pracy na ćwiczeniach/ NT_P7S_KR05

Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 100%
--------------------	----------------------

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Kryptografia
2. Szyfrowanie dysków, bezpieczne przesyłanie danych
3. Statystyczne projektowanie prac badawczych
4. Zastosowanie pakietu MS Office do przetwarzania i opracowywania wyników badań
5. Przygotowanie danych dla programów statystycznych
6. Zapoznanie się z programem do statystycznej analizy danych
7. Statystyki opisowe
8. Analiza wariancji cz.1
9. Analiza wariancji cz.2
10. Statystyki nieparametryczne
11. Korelacja, regresja oraz dopasowywanie modeli

12. Bazy danych

Nazwa przedmiotu	Kierowanie małą firmą
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Student ma wiedzę o zakładaniu i planowaniu działalności gospodarczej, funkcjonowaniu i organizowaniu małego przedsiębiorstwa oraz zarządzaniu jego zasobami. Opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Wskazuje sposoby finansowania przedsięwzięć gospodarczych oraz ich opodatkowania. Zna zasady tworzenia planu przedsięwzięcia gospodarczego (biznesplanu), metody analizy i oceny jego efektywności, w tym efektywności inwestycji. Definiuje pojęcia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi. / Ocena ze sprawdzianu pisemnego / NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12</p> <p>Umiejętności: Student potrafi prawidłowo interpretować i wyjaśniać procesy i relacje związane z zarządzaniem małym przedsiębiorstwem, samodzielnie tworzy koncepcję przedsięwzięcia gospodarczego. Ma umiejętność wyboru i oceny formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej, sposobu opodatkowania działalności i jej finansowania. Posiada umiejętność rekrutacji pracowników i kierowania nimi. / Ocena za realizowane zespołowo projekty (elementy biznesplanów: plany spłaty kredytów, rachunek zysków i strat, rachunek CF, ocena efektywności ekonomicznej i finansowej wykonalności przedsięwzięć gospodarczych) i prezentacje wybranych zagadnień / NŹD_P7S_UO09, NŹD_P7S_UU10</p> <p>Kompetencje społeczne: Docenia potrzebę ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych / Ocena udziału w dyskusjach w trakcie zajęć / NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KO04</p>	
Kryteria oceniania	Średnia ocena z wszystkich aktywności (prezentacje, referaty, test, biznesplan)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie – organizacja zajęć, podstawowe pojęcia, przedsiębiorczość, 2. Ustawodawstwo dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, firmy sektora MŚP w Polsce. 3. Zasady podejmowania działalności gospodarczej. Podjęcie decyzji o założeniu firmy. Założenie firmy; procedury formalno-prawne i administracyjne firmy. Początek działalności firmy. 4. Rodzaje spółek. Formy organizacyjno-prawne małych przedsiębiorstw. 5. Biznes plan. Charakterystyka przedsiębiorstwa. Opis przedsięwzięcia (cel i zakres przedsięwzięcia, koszty realizacji, potrzeby kredytowe i warunki spłaty kredytu, prognozy produkcyjne i ekonomiczne, analiza SWOT etc.). 6. Style i metody zarządzania, teoria zarządzania, a praktyka kierowania małą firmą. 7. Podatki i opłaty w działalności gospodarczej. Rozliczenia finansowe. Wybór formy opodatkowania dochodów z 	

działalności gospodarczej.

8. Finansowanie działalności gospodarczej – źródła kapitału, środki krajowe i zagraniczne, dotacje i pożyczki,
9. Organizacje, instytucje, urzędy kreowania przedsiębiorczości w Polsce (m.in.: KSU, PARP, Punkty Konsultacyjne, KIG, Fundusz Mikro, ARiMR, anioły biznesu/przedsiębiorczości itp.).
10. Wartość pieniądza w czasie. Dyskontowanie nakładów. Rachunek ekonomiczny inwestycji.
11. Leasing jako forma pozyskiwania środków działalności gospodarczej.
12. Style i techniki negocjacji.
13. Wzory pism urzędowych. Podstawowe elementy kontraktu.
14. Curriculum vitae. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna jako narzędzie rekrutacji pracowników.
15. Wybrane zagadnienia z etyki i etykiety w biznesie.

Nazwa przedmiotu	Kierunki rozwoju przetwórstwa żywności
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza Student po ukończeniu kursu: posiada specjalistyczną, poszerzoną wiedzę nt. nutraceutyków i innych substancji bioaktywnych żywności posiada wiedzę z zakresu wybranych technik fizycznych przetwarzania i utrwalania żywności. zna w szerokim zakresie rodzaje i typy żywności funkcjonalnej.</p> <p>Umiejętności potrafi opracować recepturę produktu o cechach żywności funkcjonalnej potrafi wyszukiwać i korzystać z niekonwencjonalnych źródeł substancji bioaktywnych</p> <p>Kompetencje społeczne rozumie potrzebę postępu techniczno-technologicznego w przetwórstwie żywności rozumie zagadnienia prawne związane ze stosowaniem substancji bioaktywnych w produkcji żywności</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z egzaminu
Treści programowe - wykłady	
Wytwarzanie żywności o obniżonej zawartości tłuszczu. Technologie produkcji żywności wegańskiej. Naturalne emulgatory i ich zastosowanie w produkcji żywności. Odzysk związków bioaktywnych z surowców ubocznych. Nowe trendy w izolacji i zastosowaniu lizozymu.	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Kliniczny zarys chorób
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / Prezentacja na ćwiczeniach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG11 <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii;</p> <p>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;</p> <p>planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do::</p> <p>krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;</p> <p>podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO05</p>	
Kryteria oceniania	Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie prezentacji , egzamin pisemny
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> Znaczenie badań diagnostycznych w medycynie. Otyłość i zespół metaboliczny. Choroby kwasozależne: zapalenie żołądka i dwunastnicy, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy choroba refluksowa przełyku, dyspepsja czynnościowa Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego , wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego – Crohna. Choroby wątroby. Choroby dróg żółciowych. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. Nowotwory, w tym przewodu pokarmowego. Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych - zaburzenia rytmu serca. Choroba wieńcowa. Nadciśnienie tętnicze. 	

12. Hiperlipidemie.
13. Choroby układu oddechowego.
14. Choroby układu moczowego.
15. Choroby układu płciowego.
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Metodologia i planowanie badań żywieniowych
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

W zakresie wiedzy student:

Student zna pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych w dziedzinie żywienia człowieka charakteryzuje metody oceny sposobu żywienia i zna ich zastosowanie. Rozróżnia rodzaje badań żywieniowych i opisuje ich zastosowanie w epidemiologii i technologii żywienia człowieka;

Student wskazuje elementy budowy kwestionariuszy żywieniowych i zna zasady ich konstruowania. Student zna metody statystyczne pozwalające na planowanie i optymalizację różnych typów badań żywieniowych, a także zasady opracowania interpretowania uzyskanych wyników oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie.

Student zna zasady prowadzenia pomiarów w badaniach żywieniowych;

Student zna zasady poszukiwania i zbierania informacji w różnych bazach danych / Kolokwia sprawdzające na ćwiczeniach, Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WK10,

W zakresie umiejętności student:

Student umie dobrać i zastosować metody oceny sposobu żywienia zależnie od celu badań. Potrafi przygotować potrzebne materiały i dokumenty do prowadzenia badań. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych. Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji;

Student potrafi zbierać informacje z różnych źródeł z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych;

Wykazuje umiejętność planowania i prowadzenia badań żywieniowych i prac eksperymentalnych indywidualnie lub w zespole. Organizuje podział pracy w zespole, potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem zadań.

Samodzielnie wykonuje proste zadania badawcze z zakresu badań żywieniowych i prac eksperymentalnych;

Student potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów (w tym medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia) w prowadzeniu badań naukowych, prowadzeniu edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, wykonywanie zadań, prowadzenie dokumentacji z ćwiczeń (notatnik, sprawozdania), aktywność w dyskusji / NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UO09, NŹD_P7S_UK07

W zakresie kompetencji społecznych student:

jest świadomy rozwoju badań naukowych i konieczności stałego uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie;

swoją postawą inspiruje innych do uczenia się;
 potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem badań naukowych. Student potrafi przekazywać i upowszechniać wyniki badań żywieniowych zrozumiale formułować wnioski z badań;
 jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za rzetelność i dokładność badań /
 Obserwacja zachowania podczas pracy na ćwiczeniach, Sposób współpracy w zadaniach zespołowych, stosunek do kolegów i wykonywanych zadań / NŻDP7S_KK01, NŻDP7S_KO05, NŻDP7S_KR06

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

Treści programowe - wykłady

- W 1. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych. Rys historyczny badań w dziedzinie żywienia człowieka.
- W 2. Główne rodzaje i typy badań naukowych. Klasyfikacja badań naukowych.
- W 3. Cele badań naukowych, hipotezy badawcze.
- W 4. Planowanie badań naukowych. Etapy badania naukowego.
- W 5. Dobór próby do badań - podstawowe pojęcia i zasady. Kryteria selekcji obiektów badawczych. Randomizacja.
- W6. Analiza przyczynowości w badaniach żywieniowych i medycznych. Zmienne zakłócające. w określaniu związku przyczynowo-skutkowego. Metody kontroli wpływu czynników zakłócających.
- W 7. Zasady zbierania i porządkowania wiedzy faktualnej. Literaturowe bazy danych i inne źródła faktów.
- W 8. Podstawy metrologii. Pomiary w badaniach naukowych. Skale pomiarowe dokładność i precyzja pomiarów.
- W 9. Przygotowanie materiałów niezbędnych do prowadzenia badań ankietowych. Zasady konstruowania ankiet i kwestionariuszy.
- W 10. Dokumentacja w badaniach naukowych. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań obserwacyjnych i eksperymentów naukowych.
- W 11. Metody analizy statystycznej wyników badań żywieniowych. Podstawowe pojęcia statystyczne, statystyki opisowe, elementy teorii prawdopodobieństwa, rozkłady zmiennych, przedziały ufności.
- w. 12. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych – testy parametryczne i nieparametryczne, analiza wariancji.
- W 13. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych – korelacja i regresja.
- w. 14. Opracowanie wyników badań. Zasady przedstawiania wyników, opracowania raportów z badań i formułowania wniosków. Publikowanie wyników badań.
- w. 15. Zaliczenie pisemne przedmiotu

Treści programowe - ćwiczenia

- ĆW 1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie materiałów do wykonania ćwiczeń.
Metody badania budżetów gospodarstw domowych.
Trendy spożycia żywności w Polsce na podstawie faktualnych danych statystycznych. (2h)
- ĆW 2. Zapoznanie z techniką i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego metodą wywiadu 24-godzinnego.
Przedstawienie techniki prowadzenia badania o spożyciu metodą bieżącego notowania.(2h)

ĆW 3. Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności i kalibrowany kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności (FFQ). Tworzenie kwestionariusza i zasady walidacji kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. (2h)
ĆW 4. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności (2h)
ĆW 5. Analiza literatury naukowej. Zasady pisania prac naukowych. Planowanie eksperymentu naukowego. Projektowanie dokumentacji naukowej. (2h)
ĆW6. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie przykładowych wyników eksperymentu naukowego (2h)
ĆW 7. Zasady wnioskowania naukowego interpretacja wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności . Źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. (2h)
ĆW 8. Zaliczenie ćwiczeń. (1h)

Nazwa przedmiotu	Nowe metody analizy żywności
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - absolwent zna i rozumie: w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne i instrumentalne metody analizy stosowane w badaniach żywności oraz aktualne kierunki rozwoju produkcji żywności; aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / Egzamin pisemny / NŹD_P7S_WG06, NŹD_P7S_WK10</p> <p>Umiejętności - absolwent potrafi: stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka; samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski / Egzamin pisemny / NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW03</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy; wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów / Egzamin pisemny / NŹDP7S_KO04, NŹDP7S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	Zaliczenie wykładów
Treści programowe - wykłady	
Wykład 1	Przygotowania próbek do badań laboratoryjnych
Wykład 2	Tłuszcze-badanie jakości. Tłuszcz surowy, definicja, metody oznaczania
Wykład 3	Tłuszcze: Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych
Wykład 4	Białka: oznaczanie metodą Kjeldahla.

Wykład 5	Białka: oznaczanie metodą spektroskopowymi
Wykład 6	Białka: oznaczanie metodą turbidymetryczną i nefelometryczną.
Wykład 7	Cukry: oznaczanie metodami fizycznymi i chemicznymi
Wykład 8	Podstawy techniki chromatograficznych w analizie żywności
Wykład 9	Zastosowanie kolorymetrii polarymetrii i refraktometrii w analizie żywności.
Wykład 10	Pozostałe techniki analiz
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Nutraceutyki roślinne
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Student w pogłębionym stopniu zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w żywności pochodzenia roślinnego oraz zna dostępne na rynku suplementów diety pochodzenia roślinnego i żywność funkcjonalną;</p> <p>Ma pogłębioną wiedzę w zakresie właściwości nutraceutyków roślinnych i rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożywania suplementów;</p> <p>student zna podstawowe zasady technologii produkcji substancji bioaktywnych / Egzamin / NT_P7S_WG02, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG07</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Student potrafi scharakteryzować różnice pomiędzy żywnością funkcjonalną, nutraceutykami a żywnością tradycyjną. Potrafi wskazać związki bioaktywne znajdujące się w żywności pochodzenia roślinnego.</p> <p>Analizuje i ocenia substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności / Egzamin / NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Jest gotów do krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w żywności pochodzenia roślinnego dla organizmu.</p> <p>Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych / egzamin / NT_P7S_KK01, NT_P7S_KO03</p>	
Kryteria oceniania	egzamin 100%
Treści programowe - wykłady	
<p>1-2. Żywność funkcjonalna i nutraceutyki – wprowadzenie do zagadnień, definicje (2godz)</p> <p>3-4. Związki fenolowe, budowa, podział, źródła, wykorzystanie (2godz)</p> <p>5-6. Związki fenolowe właściwości prozdrowotne (przeciwutleniające, przeciwnowotworowe, przeciwzapalne itp.) (2godz)</p>	

7. Wielonienasycone kwasy tłuszczowe omega-3, -6, -9
8. Fitosterole i fitostanole roślinne
9. Żywność probiotyczna pochodzenia roślinnego (kiszonki)
10. Składniki roślinne o właściwościach prebiotycznych (FOS, GOS,)
11-12. Witaminy działanie na organizm, zapotrzebowanie (2 godz.)
13. Błonnik pokarmowy, działanie na organizm, zapotrzebowanie
14. Związki mineralne, działanie na organizm, zapotrzebowanie
15. Podstawy technologii preparatów związków aktywnych
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Ocena towaroznawcza i sensoryczna żywności
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>pojęcia oceny towaroznawczej i analizy sensorycznej – opisuje terminologię, metody i techniki oceny towaroznawczej i analizy sensorycznej żywności;</p> <p>objaśnia główne zależności pomiędzy jakością produktu a jego cechami towaroznawczymi i sensorycznymi ;</p> <p>zna rolę analizy oceny towaroznawczej i sensorycznej żywności, opisuje wybrane cechy towaroznawcze i sensoryczne na podstawie odpowiednich norm / Odpowiedź ustna, Kolokwium / NŹD_P7S_WG06</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Student potrafi wybrać odpowiednią metodę oceny towaroznawczej i sensorycznej do osiągnięcia założonych celów</p> <p>Student zna wyposażenie laboratorium analiz sensorycznych i oceny towaroznawczej oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy w nim</p> <p>Student potrafi prawidłowo dobrać panel sensoryczny i zespół oceny towaroznawczej oraz przeprowadzić właściwe wnioskowanie na podstawie uzyskanych wyników / Obserwacja pracy w grupie, Ocena dokładności i poprawności wykonania raportu / NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Student współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów / Obserwacja pracy w grupie, Ocena prezentacji ustnej / NŹD_P7S_KO04</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z wykładu 100 %
Treści programowe - wykłady	
Wykład 1	Jakość żywności w ujęciu ogólnym, towaroznawczym i sensorycznym
Wykład 2	Definiowanie pojęć oceny towaroznawczej i sensorycznej
Wykład 3	Charakterystyka ogólnych wyróżników towaroznawczych i sensorycznych produktów spożywczych
Wykład 4	Ocena jakości wybranych produktów pochodzenia roślinnego w kontekście ich cech towaroznawczych i

sensorycznych	
Wykład 5	Ocena jakości wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego w kontekście ich cech towaroznawczych i sensorycznych
Wykład 6	Porównanie wybranych metod analizy instrumentalnej i sensorycznej produktów spożywczych
Wykład 7	Wybrane polskie jakościowe systemy żywności w kontekście oceny towaroznawczej i sensorycznej
Wykład 8	Wybrane europejskie jakościowe systemy żywności w kontekście oceny towaroznawczej i sensorycznej
Wykład 9	Wybrane testy badania wrażliwości sensorycznej
Wykład 10	Charakterystyka wybranych sensorycznych metod różnicowych i ich przydatność w ogólnej ocenie towaroznawczej jakości produktów spożywczych
Wykład 11	Charakterystyka wybranych sensorycznych metod z zastosowaniem różnych skal i kategorii i ich przydatność w ogólnej ocenie towaroznawczej jakości produktów spożywczych
Wykład 12	Identyfikacja i wybór deskryptorów do ustalania profilu sensorycznego
Wykład 13	Dokumentowanie i analiza wyników w ocenie towaroznawczej i sensorycznej
Wykład 14	Metody badań konsumenckich w kontekście oceny towaroznawczej i sensorycznej
Wykład 15	Rola oceny towaroznawczej i sensorycznej w potencjalnym określeniu zdrowotności wybranych produktów spożywczych
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Podstawy nutrigenomiki
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Student posiada wiedzę na temat zasad funkcjonowania wybranych układów w organizmie człowieka; Student zna zależności i powiązania występujące między sposobem żywienia człowieka i uwarunkowaniami genetycznymi. Rozumie istotę diety spersonalizowanej i powiązanie czynników środowiskowych i czynników wewnętrznych (genów).</p> <p>Student zna zasady pobierania i bezpiecznego przechowywania materiału genetycznego, metody stosowane w diagnostyce molekularnej. Student zna zależność pomiędzy dietą a genomem, wpływ środowiska na rozwój chorób wielogenowych / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG03</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Student potrafi omówić geny mające wrażliwość na bioaktywne składniki żywności; Student potrafi powiązać geny uczestniczące w powstawaniu otyłości, omówić molekularne postawy regulacji apetytu, mechanizmy molekularne wpływające na regulację metabolizmu energetycznego oraz uwarunkowania genetyczne w cukrzycy. / Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD_P7S_UW02</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Umie dokonać krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu nutrigenomiki;</p>	

Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie. Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności./ Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŻDP7S_KK02	
Kryteria oceniania	ocena z egzaminu
Treści programowe - wykłady	
Wykład 1.	Podstawowe pojęcia nutrigenomiki.
Wykład 2.	Organizmy modelowe i metody stosowane w badaniach nutrigenomicznych.
Wykład 3.	Choroby jednogenowe
Wykład 4.	Choroby jednogenowe
Wykład 5.	Dieta a genom, wpływ środowiska na rozwój chorób wielogenowych.
Wykład 6.	Mechanizmy molekularne wpływające na regulację gospodarki lipidowej i węglowodanowej.
Wykład 7.	Nutrigenomika a wspomaganie terapii chorób.
Wykład 8.	Geny uczestniczące w powstawaniu otyłości. Molekularne podstawy regulacji apetytu.
Wykład 9.	Dieta i geny w otyłości.
Wykład 10.	Mechanizmy molekularne wpływające na regulację metabolizmu energetycznego.
Wykład 11.	Mechanizmy uwarunkowań genetycznych w cukrzycy.
Wykład 12.	Polimorfizm MTHFR.
Wykład 13.	Indywidualnych różnic w odpowiedzi na składniki zawarte w produktach spożywczych.
Wykład 14.	Nutrigenomika w różnych stanach fizjologicznych.
Wykład 15.	Zaliczenie pisemne wykładów.
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Praca i egzamin magisterski
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	20
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu technologii żywności i opracować uzyskane wyniki</p> <p>potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu</p> <p>Umiejetności:</p> <p>Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu technologii żywności i opracować uzyskane wyniki</p> <p>potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu</p> <p>Kompetencje społeczne</p>	

Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	
Student ma świadomość konieczności szeregowania zadań badawczych i określania ich ważności	
Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	
Kryteria oceniania	100% egzamin końcowy
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska I
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	
W zakresie wiedzy	
Student po ukończeniu kursu ma zaawansowaną wiedzę z zakresu chemicznych, mikrobiologicznych i instrumentalnych metod analitycznych stosowanych w technologii żywności	
W zakresie umiejętności	
Student potrafi zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz opracować uzyskane wyniki	
potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	
W zakresie kompetencji społecznych:	
Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	
Student ma świadomość konieczności szeregowania zadań badawczych i określania ich ważności	
Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	
Kryteria oceniania	Ocena pracy w laboratorium
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Treści zajęć dostosowane do tematu pracy magisterskiej	

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska II
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna:</p> <p>dyskutowane w literaturze naukowej zagadnieniach w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki</p> <p>w stopniu pogłębionym zasady planowania i realizacji badań eksperymentalnych dotyczące sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i/lub wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności</p> <p>metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych / Ocena z pracy i egzaminu magisterskiego / NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WG03, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG07</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Posiada umiejętność poszukiwania, analizy i twórczego wykorzystywania informacji pochodzących z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego</p> <p>przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski</p> <p>Posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej / Ocena z pracy i egzaminu magisterskiego / NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UK07</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Ma świadomość zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska</p> <p>Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy / Ocena z pracy i egzaminu magisterskiego / NŹD_P7S_KR06, NŹD_P7S_KO04</p>	
Kryteria oceniania	ocena zaangażowania studenta w realizację badań (50%), ocena opracowania założeń i części teoretycznej pracy magisterskiej (50%)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta. Treści zajęć dostosowane do tematu pracy magisterskiej.	

Nazwa przedmiotu	Praktyka
Semestr	pierwszy

Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma pogłębioną wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w aspekcie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; - ma pogłębioną wiedzę na temat nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; - zna nowe trendy w zakresie technologii żywności w aspekcie bezpieczeństwa i jakości produktów; <p>W zakresie umiejętności</p> <p>posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej</p> <p>Interpretuje zjawiska w sektorze agrożywnościowym dotyczące wytwarzania i bezpieczeństwa żywności</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <p>Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania. Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych</p> <p>Wykazuje aktywną postawę i odpowiedzialność w rozwiązywaniu problemów w zakresie kształtowania jakości żywności</p>	
Kryteria oceniania	obecność na praktyce poświadczona wypełnionym dzienniczkiem praktyk, egzamin ustny
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Profilaktyka zdrowotna i żywieniowa
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Student zna Cele Operacyjne Narodowego Programu Zdrowia, Student klasyfikuje typy działań profilaktycznych; Student rozumie znaczenie działań profilaktycznych w dziedzinie zdrowia i ich konsekwencje stosowania w życiu jednostki ludzkiej;</p> <p>Student zna podłoże chorób żywieniowo zależnych i potrafi wymienić działania profilaktyczne w wybranych chorobach / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WG09, NŹD_P7S_WK12</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Student potrafi określić i zinterpretować związek między zdrowiem populacji ludzkiej a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny epidemiologicznej;</p>	

Student potrafi opisać podłoże wybranych chorób żywieniowozależnych i ustalić profilaktyczne postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zgodnie z fazami oddziaływań profilaktycznych / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P7S_UW05, NŹD_P7S_UK07

Kompetencje społeczne:

Student ma świadomość ważności i potrafi upowszechniać wiedzę na temat profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej ;
Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować rolę oddziaływań profilaktycznych na różnych etapach ludzkiego życia;

Student potrafi zidentyfikować wpływ działań profilaktycznych na zahamowanie i redukcję zachorowań na choroby żywieniowozależne;

Student posiada kompetencje do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania profilaktycznego w różnych etapach ludzkiego życia oraz w wybranych jednostkach chorobowych / Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne / NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KO04, NŹDP7S_KO05, NŹDP7S_KR06

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

Treści programowe - wykłady

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

Treści programowe - ćwiczenia

- ĆW 1. Profilaktyka zdrowotna w Narodowym Program Zdrowia na lata 2016-2020 (1 godz.)
- ĆW 2. Programy profilaktyki sercowo- naczyniowej w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 3. Programy profilaktyki nadwagi i otyłości w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 4. Programy profilaktyki cukrzycy w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 5. Programy profilaktyki chorób nowotworowych w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 6. Programy profilaktyki dotyczące zwiększenia aktywności fizycznej w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 7. Programy profilaktyki związanej z używaniem substancji psychoaktywnych, uzależnieniami behawioralnymi i innymi zachowaniami ryzykownymi w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)
- ĆW 8. Programy profilaktyki zdrowia psychicznego w Polsce, Europie i na świecie (2 godz.)

Nazwa przedmiotu	Projektowanie nowych produktów żywnościowych
------------------	--

Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie: w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody analizy stosowane w badaniach żywności oraz aktualne kierunki rozwoju produkcji żywności. aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka / ocena projektu, ocena poprawności przeprowadzonych założeń projektowych, ocena kompletności proponowanych rozwiązań / NŹD_P7S_WG06, NŹD_P7S_WK10</p> <p>Umiejętności - student potrafi: dobierać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka. współdziałać i pracować w grupie; w tym również kierować zespołami ludzkimi; jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania. / ocena innowacyjności rozwiązań projektowych / NŹD_P7S_UW06, NŹD_P7S_UO09</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: analizowania i krytycznej oceny stosowanych rozwiązań technicznych i technologicznych w przetwarzaniu żywności i żywieniu człowieka. prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy. / obserwacja i ocena wyników pracy indywidualnej i zespołowej przy opracowywaniu projektu / NŹDP7S_KK03, NŹDP7S_KO04</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z zaliczenia projektu w formie prezentacji (100%)
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gospodarka oparta na wiedzy - GOW 2. Innowacje i innowacyjność 3. Strategie biznesu, zarządzania, produktu 4. Komputerowe wspomaganie procesów zarządzania i produkcji 5. Pozyskiwanie technologii, źródła, metody 6. Uwarunkowania procesu projektowania produktu 7. Doskonalenie i wdrażanie nowych produktów 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe I
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <p>Ma pogłębioną wiedzę w zakresie zasad planowania eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik stosowanych w badaniach żywności</p> <p>Ma wiedzę o aktualnie dyskutowanych w literaturze naukowej problemach z zakresu żywienia człowieka</p> <p>W zakresie umiejętności</p> <p>Posiada umiejętność poszukiwania, analizy i twórczego wykorzystywania informacji pochodzących z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego</p> <p>Samodzielnie przygotowuje projekty i prace naukowe z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka, potrafi je zaprezentować; dyskutuje na tematy związane ze studiowanym kierunkiem</p> <p>Samodzielnie analizuje problemy związane z produkcją i jakością żywności, krytycznie ocenia różne rozwiązania techniczne i technologiczne w zakresie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka. Potrafi podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <p>Wykazuje potrzebę ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu</p> <p>Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania</p> <p>Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy</p>	
Kryteria oceniania	Przygotowanie i prezentacja tematów związanych z realizacją pracy magisterskiej, aktywność w dyskusji
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki – repetytorium</p> <p>Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku polskim: struktura i treści</p> <p>Zastosowanie podręcznika, monografii i skryptu - wersja drukowana i elektroniczna (ebook), bazy danych monografii, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej.</p> <p>Zastosowanie słownika naukowego, encyklopedii, raportu, rocznika statystycznego, norm i innych źródeł -wersja drukowana i elektroniczna, bazy danych źródeł, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej.</p> <p>Zastosowanie źródeł internetowych wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej</p> <p>Prezentacja wstępnych hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich</p> <p>Posumowanie i zaliczenie seminarium</p>	

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe II
Semestr	drugi

Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie: zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej różne bazy danych dotyczące literatury naukowej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK11</p> <p>Umiejętności - student potrafi: wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne i w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UO09, NŻD_P7S_UU10</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz demonstrowania postawy promującej zdrowie i przestrzeganie etyki zawodowej dietetyka / obserwacja w trakcie seminarium / NŻDP7S_KK03, NŻDP7S_KO06, NŻDP7S_KR06</p>	
Kryteria oceniania	Wiedza teoretyczna -25%, Umiejętność recenzowania artykułów -25%, Umiejętność zaprojektowania pracy -25%, Umiejętność przedstawienia wyników pracy magisterskiej- 25%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
S 1. Obowiązujące na poziomie krajowym przepisy prawa dotyczące stopni i tytułów naukowych oraz wydziałowe zasady pisania prac magisterskich. Wymaganie redakcyjne i techniczne S 2. Kontynuacja wyszukiwania literatury do pracy magisterskiej. Opracowanie właściwego spisu literatury zgodnie z zasadami obowiązującymi na wydziale cz. 1 S 3. Kontynuacja wyszukiwania literatury do pracy magisterskiej. Opracowanie właściwego spisu literatury zgodnie z zasadami obowiązującymi na wydziale cz. 2 S 4. Poprawność logiczna, językowa i styl pracy S 5. Charakterystyka i ćwiczenie zastosowania języka naukowego S 6. Charakterystyka i ćwiczenie zastosowania języka naukowego S 7. Prezentowanie części teoretycznej . Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 1 S 8. Prezentowanie części teoretycznej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 2	

- S 9. Prezentowanie części teoretycznej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 3
- S 10. Prezentowanie części teoretycznej . Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 4
- S 11. Prezentowanie części metodycznej pracy magisterskiej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 1
- S 12. Prezentowanie części metodycznej pracy magisterskiej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 2
- S 13. Prezentowanie części metodycznej pracy magisterskiej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 3
- S 14. Prezentowanie części metodycznej pracy magisterskiej. Analiza istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu własnej pracy magisterskiej cz. 4
- S 15. Posumowanie i zaliczenie seminarium

Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe III
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie: zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej różne bazy danych dotyczące literatury naukowej / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WG04 NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG09</p> <p>Umiejętności - student potrafi: wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne i w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz analizować i opracowywać w zespole wybrane zagadnienia teoretyczne i w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UW05, NŹD_P7S_UK07, NŹD_P7S_UO09</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych rozwijania potrzeby ukierunkowanego doskonalenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role, wzrastania w śniadości odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania / obserwacja w trakcie seminarium / NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KR06, NŹDP7S_KO04, NŹDP7S_KO05, NŹDP7S_KK01</p>	
Kryteria oceniania	Wiedza teoretyczna -25%, umiejętność recenzowania artykułów -25%, umiejętność zaprojektowania pracy -25%, umiejętność przedstawienia wyników pracy

	magisterskiej- 25%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
S 1. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań naukowych - repetytorium S 2. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych S 3. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych S 4. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań eksperymentalnych S 5. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań eksperymentalnych S 6. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie własnej pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań studium przypadku S 7. Zasady prezentacji wyników badań naukowych S 8. Zasady prezentacji wyników badań naukowych S 9. Zasady formułowania wniosków w badaniach naukowych S 10. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1 S 11. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2 S 12. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3 S 13. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4 S 14. Prezentowanie części praktycznej pracy magisterskiej– wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5 S 15. Posumowanie i zaliczenie seminarium	

Nazwa przedmiotu	Strategie żywieniowe i suplementacja w specyficznych potrzebach żywieniowych
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Student zna fizjologiczne uwarunkowania wybranych schorzeń. Student zna zapotrzebowanie na składniki odżywcze w specyficznych warunkach. Student potrafi określić wpływ nieodpowiedniej suplementacji diety na organizm człowieka / Odpowiedź ustna, Kartkówki / NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG03 Umiejętności: Student potrafi dobrać suplementy diety dopasowane do specyficznych potrzeb żywieniowych różnych grup ludności. Student potrafi ocenić spożycie witamin i składników mineralnych przez różne grupy ludności, określić potrzebę suplementacji ich diety. Student potrafi scharakteryzować i ułożyć diety dla różnych grup ludności zgodnie z	

<p>potrzebami żywieniowymi, zaproponować dobór suplementów diety. Student potrafi zweryfikować celowość zastosowania suplementów diety wykorzystując przy tym zdobytą wiedzę o mechanizmach jej zarówno korzystnego i negatywnego oddziaływania na organizm ludzki./ Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena raportów z ćwiczeń / NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW04</p> <p>Kompetencje społeczne: Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹDP7S_KK03</p>	
Kryteria oceniania	Ocena z zaliczenia ćwiczeń
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1-3 Wpływ temperatury otoczenia na zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię i składniki odżywcze.</p> <p>Ćwiczenie 4-6 Fizjologiczne sposoby przystosowania się do skrajnych warunków środowiska.</p> <p>Ćwiczenie 7-9 Sposób żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych.</p> <p>Ćwiczenie 10-12 Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy.</p> <p>Ćwiczenie 13-15 Substancje wspomagające w sporcie oraz ich wpływ na zdrowie.</p>	

Nazwa przedmiotu	Żywienie kliniczne I
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <ol style="list-style-type: none"> w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja na zajęciach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG11 <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii;</p> <p>planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena ze sprawozdań z ćwiczeń / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UU11</p>	

Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:
przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych;
wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KR06, NŹD_P6S_KK02

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

Treści programowe - wykłady

1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych.
2. Choroby układu krążenia - miażdżyca, hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze.
3. Zawał mięśnia sercowego.
4. Cukrzyca typu 1 i 2.
5. Zespół metaboliczny.
6. Choroba refluksowa przełyku, wrzody żołądka i dwunastnicy.
7. Dna moczanowa.
8. Osteoporoza.
9. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości.
10. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe.
11. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
12. Choroby wątroby i dróg żółciowych.
13. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki.
14. Choroby nowotworowe i sposoby leczenia (chemioterapia i radioterapia)
15. Wybrane zagadnienia z chorób zakaźnych (HIV, AIDS)

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ocena stanu odżywienia za pomocą kwestionariuszy. Interpretacja badań antropometrycznych i biochemicznych. Wywiad żywieniowy.
2. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów w chorobach układu krwionośnego: miażdżyca, hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze.
3. Zalecenia żywienie i układanie jadłospisu w cukrzycy typu 1.
4. Zalecenia żywienie i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 2 i z zespołem metabolicznym.
5. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu i profilaktyka refluksu żołądkowo- przełykowego oraz wrzodów żołądka.
6. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w dnie moczanowej.
7. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu dla chorych z osteoporozą. Profilaktyka osteoporozy.
8. Zalecenia żywieniowe i profilaktyka niedokrwistości.
9. Zasady żywienia w niedożywieniu.
10. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
11. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach wątroby i dróg żółciowych.
12. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach trzustki.
13. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobie nowotworowej – żywienie w radio- i chemioterapii. Kacheksja nowotworowa.

14. Zalecenia żywieniowe, zasady żywienia i układanie jadłospisu dla chorych z HIV.
15. Zaliczenie ćwiczeń

Nazwa przedmiotu	Żywienie kliniczne II
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza - student zna i rozumie: 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 / Sprawozdania z zajęć, Obserwacja na zajęciach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11</p> <p>Umiejętności - student potrafi: porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem; w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka / Obserwacja pracy na Ćwiczeniach, Ocena ze sprawozdań z ćwiczeń / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UU11, NŹD6_P6S_WG05</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych; wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KR06, NŹD_P6S_KK02</p>	
Kryteria oceniania	Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie średniej ze sprawozdań , egzamin pisemny
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none">1. Operacje bariatryczne – definicja, poddział, wskazania. Rola zespołu żywieniowego w operacjach bariatrycznych.2. Epidemiologia, objawy i leczenie chorób układu oddechowego. Zalecenia żywieniowe w chorobach układu oddechowego.3. Epidemiologia, objawy i leczenie chorób układu moczowo-płciowego. Zalecenia żywieniowe w chorobach układu moczowo-płciowego. Choroby nerek.4. Nieswoiste choroby zapalne jelit (choroba Leśniewskiego – Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego) – epidemiologia, objawy, leczenie farmaceutyczne, biologiczne. Zalecenia żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.5. Zespół jelita nadwrażliwego – epidemiologia, rozpoznanie, leczenie farmakologiczne i dietetyczne. Dieta Food Map.6. Nadczynność i niedoczynność tarczycy. Choroba Hashimoto. Nowotwory tarczycy.	

7. Choroby neurodegeneracyjne (choroba Alzheimera, choroba Parkinsona, depresje) – występowanie, objawy, zasady postępowania farmakologicznego i dietetycznego.
8. Choroby spichrzeniowe glikogenu (glikogenozy) – epidemiologia, klasyfikacja, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
9. Zaburzenia przemiany tłuszczów (lipidozy) – epidemiologia, klasyfikacja, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
10. Zaburzenia przemiany białek i aminokwasów – epidemiologia, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.
11. Epidemiologia chorób alergicznych w Polsce i na świecie. Terminologia alergologiczna. Rodzaje alergenów (pokarmowe, wziewne, kontaktowe, infekcyjne), źródła alergenów, częstość występowania poszczególnych alergii. Podział i omówienie typów reakcji. Stany zagrożenia życia: anafilaksja, obrzęk Quinkego.
12. Alergie pokarmowe – epidemiologia, rozpoznanie. Wielka ósemka alergenów pokarmowych. Patomechanizm i definicja reakcji krzyżowych. Przykłady reakcji z udziałem alergenów pokarmowych.
13. Nietolerancje pokarmowe – definicja, rozpoznanie, leczenie farmakologiczne i dietetyczne. Nietolerancje pokarmowe węglowodanów.
14. Gluten – definicja, występowanie, rola w żywieniu człowieka. Nietolerancje glutenu (celiakia, sprue) w różnych grupach wiekowych. Epidemiologia, rozpoznanie i leczenie nietolerancji glutenu. Nietolerancja glutenu a współwystępowanie innych jednostek chorobowych (awitaminozy, zespół Downa, niedokrwistości).
15. Leczenie żywieniowe w pediatryi.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Układanie zaleceń żywieniowych i jadłospisu dla pacjentów po operacjach bariatrycznych.
2. Układanie jadłospisów dla pacjentów z chorobami układu oddechowego.
3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu moczowo-płciowego, w tym w chorobach nerek.
4. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych w zespole jelita nadwrażliwego.
5. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z chorobami tarczycy.
6. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z chorobami neurodegeneracyjnymi.
7. Układanie zaleceń żywieniowych i planów żywieniowych dla chorych z chorobami spichrzeniowymi glikogenu. Układanie zaleceń żywieniowych i planów żywieniowych dla chorych z zaburzeniami wchłaniania tłuszczów i kwasów tłuszczowych.
8. Układanie planów żywieniowych dla chorych z fenylketonurią. Układanie zaleceń żywieniowych dla chorych z innymi zaburzeniami wchłaniania białek i aminokwasów.
9. Układanie zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla pacjentów z alergiami pokarmowymi w różnych grupach wiekowych.
10. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z nietolerancjami węglowodanów. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla chorych z nietolerancją glutenu.

Nazwa przedmiotu	Innowacje
Semestr	1
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Efekt przedmiotowy/ metoda weryfikacji/ nr efektu kierunkowego

W zakresie wiedzy

absolwent zna i rozumie:

podstawowe pojęcia z zakresu innowacyjności oraz klasyfikacje innowacji, ich źródła i uwarunkowania standardowe i oryginalne sposoby pobudzania twórczości indywidualnej i grupowej
specyfikę proinnowacyjnego środowiska pracy oraz rozwiązania dotyczące jego kształtowania

W zakresie umiejętności

absolwent potrafi:

rozpoznawać wewnętrzne i zewnętrzne bariery innowacyjności pracowników danej organizacji
stosować zaawansowane metody i techniki heurystyczne stymulujące innowacyjność pracowników
planować i organizować kierunki i sposoby rozwoju osób kreatywnych zatrudnionych w organizacji
stosować innowacyjne metody i techniki do rozwiązywania problemów i stymulowania rozwoju w organizacji

W zakresie kompetencji społecznych

absolwent jest gotów do:

myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy
szukania niekonwencjonalnych rozwiązań
dostrzegania korzyści wynikających z dzielenia się wiedzą

Kryteria oceniania Zaliczenie ćwiczenia projektowego - 100%

Treści programowe – realizacja projektu z metodologii rozwiązywania interdyscyplinarnego problemu technologicznego, zajęcia seminaryjne dot. metodologii rozwiązywania problemów, mentoring, w tym przez Internet.

Zajęcia 1: Innowacje i innowacyjność
Zajęcia 2 – 3: Metody twórczego rozwiązywania problemów
Zajęcia 4 – 5: Metody heurystyczne poszukiwania rozwiązań
Zajęcia 6: Praca grupowa w przedsięwzięciach gospodarczych
Zajęcia 7: Działalność multidyscyplinarna w innowacyjnym biznesie.
Zajęcia 8 – 9: Komercjalizacja wiedzy: przykłady sukcesów i porażek.
Zajęcia 10 – 11: Zastosowanie metody „Design Thinking” w tworzeniu produktów „Zielonej Doliny”
Zajęcia 12: Konsultacje projektu (mentoring indywidualny, w tym 2h z mentorem międzynarodowym)

Treści programowe - projekt

Projekt rozwiązania problemu technologicznego lub opracowania nowego produktu / usługi w rolnictwie lub obszarze pokrewnym (zadanie realizowane w zespołach 1-3-os.)

Kod przedmiotu	SJO>A-NŻDB2-SM-2S-M1
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych - biegłość językowa wymagana na poziomie B2+ (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisów Kształcenia Językowego, Warszawa 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student powinien rozumieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej, informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. <p>CZYTANIE Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej), instrukcje dotyczące obsługi różnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w domu, laboratorium i potencjalnym środowisku pracy. <p>MÓWIENIE Student powinien umieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. <p>PISANIE Student powinien umieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, reklamację, zaproszenie, podziękowanie, podanie, etc., opisać wydarzenia i czynności, które miały lub będą miały miejsce w jego środowisku lub poza nim, napisać sprawozdanie, streszczenie, esej, przygotować pisemną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów. <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%),</p>

	umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

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

- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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

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

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,

- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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

Kod przedmiotu	SJO>F-NŻDB2-SM-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język francuski B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia

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

Kod przedmiotu	SJO>H-NŻDB2-SM-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

	umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

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

- informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością.

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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

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

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,

- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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

Kod przedmiotu	SJO>N-NŻDB2-SM-3S-M
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz

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

Kod przedmiotu	SJO>R-NŻDB2-SM-2S-M
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Wiedza:

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

Umiejętności:

SŁUCHANIE

Student powinien rozumieć:

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

CZYTANIE

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

	umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym. 2. Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka. 3. Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego. 4. Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym. 5. Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów. 6. Pisanie CV i listu motywacyjnego. 7. Prowadzenie rozmów o pracę. 8. Opis pracy magisterskiej. 9. Teksty branżowe (z czego 20%-30% w systemie b-learning). 	

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

Student powinien umieć przeczytać ze zrozumieniem:

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

MÓWIENIE

Student powinien umieć:

- porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów,
- przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów,
- parafrazować i omawiać przeczytane teksty i usłyszane wypowiedzi,
- rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź.

PISANIE

Student powinien umieć:

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

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

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

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

Kod przedmiotu	HS-S2L>0007
Nazwa przedmiotu	Komunikacja w biznesie
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy:

1. Student ma podstawową wiedzę z zakresu teorii komunikowania (interpersonalnego i medialnego) przydatną w działalności biznesowej.
2. Student ma podstawową wiedzę na temat relacji społecznych i rządzących nimi prawidłowości.
3. Student ma podstawową wiedzę na temat możliwości praktycznego wykorzystania technik i narzędzi komunikacji w procesie rozwoju organizacji (w kontaktach z pracodawcą, współpracownikami i mediami).

W zakresie umiejętności:

1. Student posiada umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej w określonym obszarze działań komunikacyjnych organizacji – na poziomie interpersonalnym, grupowym i medialnym.
2. Potrafi formułować problemy badawcze pozwalające na rozwiązywanie typowych problemów komunikacyjnych w sytuacjach biznesowych.
3. Student posiada umiejętność przygotowania wystąpień publicznych z zakresu zastosowań komunikologii w biznesie – z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł informacji.

W zakresie kompetencji społecznych:

1. Student rozumie potrzebę ciągłego zdobywania i pogłębiania wiedzy wynikające ze zmienności otoczenia.

2. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i zadania.

Literatura obowiązkowa:

1. Hamilton, Ch. (2011). Skuteczna komunikacja w biznesie. Warszawa: PWN.
2. Morreale, S.P., Spitzberg, B.H., Barge, J.K. (2008). Komunikacja między ludźmi. Warszawa: PWN.

Literatura uzupełniająca:

1. Czechowska-Derkacz, B., Zimnak, M. (red.). (2015) Rzecznik prasowy. Warszawa: Difin.
2. Decker, B. (2009). Wystąpienia publiczne. Warszawa: MT Biznes Sp. z o.o.

Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40%.
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

1. Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji w biznesie, modele i zasady skutecznej komunikacji, kompetencja komunikacyjna.
2. „Personal branding” – budowanie wizerunku publicznego za pośrednictwem komunikacji werbalnej i niewerbalnej.
3. Dokumenty aplikacyjne jako narzędzie komunikowania się z potencjalnym pracodawcą.
4. Skuteczna autoprezentacja podczas rozmowy kwalifikacyjnej.
5. Rola savoir vivre’u w budowaniu marki osobistej – zwroty grzecznościowe, precedencja, kultura osobista.
6. Komunikacja w zespole zadaniowym, role, normy, struktura komunikacyjna, audyt komunikacyjny jako narzędzie diagnozowania procesów komunikowania w organizacji.
7. Rozwiązywanie sytuacji trudnych w bezpośrednich interakcjach, techniki asertywnej komunikacji.
8. Prowadzenie negocjacji biznesowych, typy negocjacji, strategie i techniki negocjacji.
9. Komunikacja w procesie kierowania zespołem pracowniczym – instruktarz, feedback i rozmowa oceniająca.
10. Zasady wystąpień publicznych.
11. Komunikowanie się z mediami, rola rzecznika prasowego i public relations.
12. Planowanie i realizacja kampanii komunikacyjnych.
13. Zarządzanie komunikacją w sytuacjach kryzysowych.
14. Rola nowych mediów w działalności biznesowej.
15. Repetytorium.

Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu	HS-B2L>0001
Nazwa przedmiotu	Coaching
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu definiuje cechy człowieka dorosłego uczestniczącego w procesach komunikowania się w zarządzaniu podmiotami agrobiznesu; Zna metodykę stosowaną w doradztwie w agrobiznesie wykorzystywaną w sferze produkcji, obrotu rolnego, przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych ; Rozpoznaje potrzeby wynikające z sytuacji problemowych związanych z prowadzeniem prawidłowej agrotechniki, w tym z użyciem techniki komputerowej; student interpretuje model przyswajania nowości do praktyki; Przygotowuje konspekt szkolenia w języku polskim; Umie planować i realizować zadania z obszaru doradztwa technologicznego w tym z użyciem techniki komputerowej dotyczące wymagań siedliskowych podstawowych grup roślin, dobrostanu zwierząt, technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów ekologicznych. Student po zakończeniu kursu docenia znaczenie permanentnego doskonalenia zawodowego; Animuje pracę w środowisku lokalnym; Organizuje procesy komunikacji werbalnej i niewerbalnej.</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

1.3. Opis kierunkowych efektów uczenia się

Efekty uczenia się

Dyscyplina naukowa wiodąca do której odnoszą się efekty uczenia się*): technologia żywności i żywienia (85%)

Dyscypliny dodatkowe nauki o zdrowiu (15%)

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

Symbol	WIEDZA absolwent zna i rozumie:
NŻD_P7S_WG01	w stopniu pogłębionym fakty i pojęcia z zakresu żywienia człowieka, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka
NŻD_P7S_WG02	w pogłębionym stopniu zasady funkcjonowaniu organizmu człowieka na różnych poziomach złożoności
NŻD_P7S_WG03	w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG04	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych
NŻD_P7S_WG05	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
NŻD_P7S_WG06	w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody analizy stosowane w badaniach żywności oraz aktualne kierunki rozwoju produkcji żywności
NŻD_P7S_WG07	metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk oraz analizy danych, w tym narzędzia stosowane w żywieniu człowieka i dietetyce
NŻD_P7S_WG08	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka
NŻD_P7S_WG09	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych
NŻD_P7S_WK10	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_WK11	uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej, metody pozyskiwania środków finansowych przeznaczonych na

	działalność gospodarczą
NŻD_P7S_WK11	Zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości
UMIĘTNOŚCI absolwent potrafi:	
NŻD_P7S_UW01	stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_UW02	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego
NŻD_P7S_UW03	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŻD_P7S_UW04	dobrać i wykorzystać zaawansowane techniki eksperymentalne i laboratoryjne w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce, zastosować odpowiednie techniki informatyczne do opracowania wyników
NŻD_P7S_UW05	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi, korzystać z odpowiednich komputerowych programów dietetycznych i oceny stanu odżywienia
NŻD_P7S_UW06	dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka
NŻD_P7S_UK07	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŻD_P7S_UK08	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NŻD_P7S_UO09	współdziałać i pracować w grupie; w tym również kierować zespołami ludzkimi; jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania
NŻD_P7S_UU10	samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:	
NŻD_P7S_KK01	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŻD_P7S_KK02	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów
NŻD_P7S_KK03	analizowania i krytycznej oceny stosowanych rozwiązań technicznych i technologicznych w przetwarzaniu żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_KO04	prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŻD_P7S_KO05	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż związany z wykonywaniem

	zawodu dietetyka
NŻD_P7S_KO06	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro

Oznaczenia:

XY – nazwa kierunku,

P6S - studia pierwszego stopnia,

P7S - studia drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie,

WG – wiedza w kategorii zakres i głębia,

WK – wiedza w kategorii kontekst,

UW – umiejętność w kategorii wykorzystanie wiedzy,

UK – umiejętność w kategorii komunikacji,

UO – umiejętność w kategorii organizacji pracy,

UU – umiejętność w kategorii uczenia się,

KK – kompetencja społeczna w kategorii krytycznej oceny,

KO – kompetencja społeczna w kategorii odpowiedzialności,

KR – kompetencja społeczna w kategorii roli zawodowej.

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

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