



UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu

Program studiów

Kierunek: Dietetyka

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	5
Sekwencje przedmiotów	6
Efekty	7
Plan studiów	9
Sylabusy	16

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

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

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

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

Dyscyplina wiodąca	Udział procentowy	ECTS
Technologia żywności i żywienia	80%	96
Nauki o zdrowiu	20%	24

Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów magisterskich na kierunku dietetyka posiada pogłębioną wiedzę z zakresu funkcjonowania organizmu w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych we wszystkich okresach życia. Zna zasady żywienia ludzi zdrowych oraz dietetyki i żywienia klinicznego, jak również metody oceny sposobu żywienia i określania zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Posiada wiedzę z zakresu epidemiologii, profilaktyki zdrowotnej i psychologii odżywiania. Rozumie wybrane zagadnienia z zakresu nutigenomiki i nutrigenetyki. Potrafi ocenić stan odżywiania, formułować diagnozę żywieniową oraz zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne, a także dobrać odpowiednie techniki przygotowywania potraw i właściwie je zastosować w realizacji różnych jadłospisów i planów dietetycznych. Ma wiedzę i umiejętności niezbędne do opracowywania programów edukacyjnych, promujących zasady racjonalnego żywienia, a także profilaktyki zdrowotnej. Potrafi zastosować narzędzia informatyczne w pracy dietetyka. Absolwent jest również przygotowany do planowania i realizacji eksperymentów badawczych z wykorzystaniem nowoczesnych metod analitycznych, oraz narzędzi matematycznych i informatycznych. Potrafi opracować oraz zinterpretować uzyskane wyniki doświadczalne. Absolwent kierunku dietetyka jest przygotowany do podjęcia pracy w jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, w szpitalach, sanatoriach, domach opieki społecznej i zakładach gastronomicznych. Ponadto, jest przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, ukierunkowanej na doradztwo żywieniowe. Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie do szkoły doktorskiej, a także podjąć studia podyplomowe.

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

Student odbywa praktykę:

- żywieniowo-dietetyczną I - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 2, 6 punktów ECTS) - oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.
- żywieniowo-dietetyczną II - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 3, 6 punktów ECTS) - dział żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastro-entrolologicznych i zaburzeń odżywiania), zakładach typu

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

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

Praktyki odbywają się na podstawie:

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

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

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje wykonanie pracy magisterskiej i egzamin magisterski.

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

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

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

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

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

ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów 68

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

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 41

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

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne

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

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	5	
2	5	
3	5	
4	0	

Sekwencje przedmiotów

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

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu dietetyki, psychodietetyki, nauk o żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania oraz techniki i metody stosowane w badaniach żywieniowych, w tym również narzędzia statystyczne i technologie informatyczne
NŻD_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady dietoterapii osób z różnymi jednostkami chorobowymi oraz ryzyka zdrowotne związane z zanieczyszczeniami żywności
NŻD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych
NŻD_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu uwarunkowania procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia, jego ochrony oraz stylu życia, a także modele zachowań prozdrowotnych
NŻD_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne i prawne związane z zawodem dietetyka
NŻD_P7S_WK07	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
NŻD_P7S_WK08	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne, w pogłębionym stopniu zna zasady działania systemów i instytucji właściwych w działalności dietetyka.

Umiejętności

Kod	Treść
NŻD_P7S_UK06	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, w tym dokumentację żywieniową, komunikować się z różnymi grupami odbiorców, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko, a także prowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.
NŻD_P7S_UK07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NŻD_P7S_UO08	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie; w tym również kierować zespołami ludzkimi.
NŻD_P7S_UU09	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową i ukierunkowywać innych w tym zakresie
NŻD_P7S_UW01	Absolwent potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze z zakresu dietetyki i nauk o żywieniu człowieka.
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki i technologie w przetwarzaniu i analizie produktów żywnościowych oraz potraw dietetycznych.
NŻD_P7S_UW03	Absolwent potrafi opracować jadłospisy i plany żywieniowe z uwzględnieniem indywidualnych ograniczeń pacjenta, wdrożyć postępowanie dietetyczne, a także przygotować i zaserwować dania i posiłki, w tym posiłki dietetyczne.
NŻD_P7S_UW04	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać materiały badawcze, opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik informatycznych i statystycznych oraz interpretować uzyskane wyniki i formułować wnioski

Kod	Treść
NŹD_P7S_UW05	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym też z zakresu nauk medycznych, społecznych i ekonomicznych z zachowaniem prawa autorskiego

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NŹD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŹD_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do podejmowania zadań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i działania w sposób przedsiębiorczy.
NŹD_P7S_KR03	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie z poszanowaniem pacjentów i w trosce o ich dobro
NŹD_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz podkreślania jego roli w ochronie zdrowia.

Plany studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka sportowa	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5.0	Egzamin	0
Elementy patofizjologii	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę	0
Metodologia i planowanie badań żywieniowych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4.0	Egzamin	0
Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3.0	Zaliczenie na ocenę	0
Nowoczesna diagnostyka medyczna w dietoterapii	Wykład e-learning: 10 Ćwiczenia audytorijne: 20	3.0	Zaliczenie na ocenę	0
Nowoczesne technologie informatyczne w pracy dietetyka	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	1.0	Zaliczenie na ocenę	0
Regulacja metabolizmu	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę	0
Systemy jakości żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	3.0	Zaliczenie na ocenę	0
Szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia (BHK)	Wykład e-learning: 4	-	Zaliczenie	0
Żywność fermentowana	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5.0	Egzamin	0
Żywność funkcjonalna i suplementy diety	Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 30	4.0	Zaliczenie na ocenę	0

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietoterapia w zaburzeniach rozrodczości i wspieraniu funkcji seksualnych człowieka	Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 20	2.0	Zaliczenie na ocenę	0
Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej	Wykład: 15	1.0	Zaliczenie na ocenę	0
Innowacje	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	1.0	Zaliczenie na ocenę	0
Seminarium dyplomowe I	Seminarium/Konwersatorium: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	0

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka kliniczna I				O
Student wybiera wersję językową przedmiotu				
Clinical dietetic I	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	6.0	Egzamin	F
Dietetyka kliniczna I	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	6.0	Egzamin	F
Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna				O
Student wybiera wersję językową przedmiotu				
Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Epidemiology and health prophylactic	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Wybrane zagadnienia produkcji żywności				O/F
Student wybiera dwa przedmioty				
Dodatki do żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Opakowania żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Wybrane zagadnienia z organizacji żywienia				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Catering dietetyczny	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 25	3.0	Zaliczenie na ocenę	F
Organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 25	3.0	Zaliczenie na ocenę	F
Zaburzenia odżywiania				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Psychodietetyka	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3.0	Zaliczenie na ocenę	F
Terapia zaburzeń odżywiania	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3.0	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka żywieniowo-dietetyczna I				O/F
Student wybiera rodzaj praktyki				

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Praktyka w gabinecie dietetycznym I	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego I	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego I	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę	F

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Nutrigenomika i nutrigenetyka	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2.0	Egzamin	O
Dietetyka kliniczna II				O
Student wybiera wersję językową przedmiotu				
Clinical dietetic II	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	6.0	Egzamin	F
Dietetyka kliniczna II	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	6.0	Egzamin	F
Interakcje w bromatologii				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Interakcje ksenobiotyków z żywnością	Wykład: 15	1.0	Zaliczenie na ocenę	F
Interakcje leków z żywnością	Wykład: 15	1.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język obcy				O/F
Student wybiera określony język				
Język angielski	Ćwiczenia e-learning: 8 Język obcy (lektorat): 22	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język francuski	Ćwiczenia e-learning: 8 Język obcy (lektorat): 22	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Ćwiczenia e-learning: 8 Język obcy (lektorat): 22	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Ćwiczenia e-learning: 8 Język obcy (lektorat): 22	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Kulturowe uwarunkowania żywienia				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Etnodietetyka	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę	F
Regionalne tradycje i zwyczaje żywieniowe	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji
Polityka żywienia ludności			O
Student wybiera wersję językową przedmiotu			
Food policy	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	2.0	Zaliczenie na ocenę F
Polityka żywienia ludności	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	2.0	Zaliczenie na ocenę F
Produkcja potraw i posiłków dietetycznych			O
Student wybiera wersję językową przedmiotu			
Dietetic meals production	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	3.0	Zaliczenie na ocenę F
Produkcja potraw i posiłków dietetycznych	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	3.0	Zaliczenie na ocenę F
Wybrane aspekty prawa żywnościowego			O/F
Student wybiera jeden przedmiot			
Podstawy prawa żywnościowego	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę F
Znakowanie żywności	Wykład: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę F
Praktyka żywieniowo-dietetyczna II			O/F
Student wybiera rodzaj praktyki			
Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego II	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę F
Praktyka w gabinecie dietetycznym II	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę F
Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego II	Praktyka: 160	6.0	Zaliczenie na ocenę F
BLOKI SPECJALIZACYJNE			O/F
Student wybiera blok specjalizacyjny			
Żywnie i dietetyka (ŻiD)			F
student wybiera blok specjalizacyjny			
Pracownia magisterska I (ŻiD)	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	3.0	Zaliczenie na ocenę O
Seminarium dyplomowe II (ŻiD)	Seminarium/Konwersatorium: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę O
Żywnie i ocena żywności (ŻiO)			F
Student wybiera blok specjalizacyjny			
Seminarium dyplomowe II (ŻiO)	Seminarium/Konwersatorium: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Pracownia magisterska I (ŻiO)	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	3.0	Zaliczenie na ocenę	O

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Interwencje żywieniowe	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	O
Metody statystyczne w żywieniu	Ćwiczenia laboratoryjne: 10	1.0	Zaliczenie na ocenę	O
Praca i egzamin magisterski	Prace kontrolne i przejściowe: 10	16.0	Egzamin	O
BLOKI SPECJALIZACYJNE				O/F
Student wybiera blok specjalizacyjny				
Żywnienie i dietetyka (ŻiD)				F
student wybiera blok specjalizacyjny				
Pracownia magisterska II (ŻiD)	Ćwiczenia laboratoryjne: 60	4.0	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe III (ŻiD)	Seminarium/Konwersatorium: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Żywnienie i ocena żywności (ŻiO)				F
Student wybiera blok specjalizacyjny				
Seminarium dyplomowe III (ŻiO)	Seminarium/Konwersatorium: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Pracownia magisterska II (ŻiO)	Ćwiczenia laboratoryjne: 60	4.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język obcy				O/F
Student wybiera określony język				
Język angielski	Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język francuski	Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Ćwiczenia e-learning: 4 Język obcy (lektorat): 26	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Przedmiot humanistyczny				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Komunikacja w biznesie	Wykład: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Coaching	Wykład: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przedsiębiorczość				O/F
Student wybiera jeden przedmiot				
Marketing	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie projektami europejskimi	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F
Kierowanie małą firmą	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2.0	Zaliczenie na ocenę	F

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

Sylabusy



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka sportowa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3339.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Paweł Szewczyk	
Pozostali prowadzący	Paweł Szewczyk	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie adaptacji fizjologicznych organizmu podczas wysiłku i treningu. Poznanie zagadnień związanych z wydolnością, zmęczeniem i wypoczynkiem w treningu sportowym.
C2	Poznanie zasad żywienia w różnych dyscyplinach sportu. Podział suplementów diety dla sportowców. Dozwolone i niedozwolone metody i środki wspomaganie wydolności fizycznej w sporcie wyczynowym..
C3	Nabycie podstawowych umiejętności w zakresie planowania indywidualnych strategii żywieniowych dla zawodników różnych dyscyplin.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna podstawy fizjologii wysiłku fizycznego oraz zasady i aktualne zalecenia dotyczące żywienia sportowców różnych dyscyplin.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
W2	Wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych wysiłkiem fizycznym. Student zna skuteczne metody przeciwdziałania niedożywieniu w sporcie.	NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
W3	Student zna metody planowania jadłospisów dla sportowców różnych dyscyplin w zależności od celu, rodzaju i fazy treningu. Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywnością w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywnością w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin oraz popełniane błędy żywieniowe i potrafi zaproponować działania korygujące.	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywiania sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych. Potrafi dobrać odpowiednią strategię dietetyczną w zależności od założonego przez zawodnika i/lub trenera celu.	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Student potrafi dobrać skuteczne metody oddziaływania na zawodnika w celu zmiany niewłaściwych nawyków żywieniowych ze szczególnym uwzględnieniem działań edukacyjnych Student potrafi opracować projekt strategii żywieniowej dla zawodników różnych dyscyplin z zastosowaniem narzędzi informatycznych (bazy danych, programy obliczeniowe i inne).	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

U4	Student jest przygotowany do współpracy w zakresie żywienia zawodnika z trenerami, lekarzami, psychologami i działaczami sportowymi.	NŻD_P7S_UO08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość wpływania na wyniki sportowe zawodnika przez stosowanie strategii dietetycznych. Jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie odbiorcy porad dietetycznych ze szczególnym uwzględnieniem żywienia sportowców wyczynowych. Rozumie uwarunkowania ekonomiczne i psychologiczne powodujące chęć osiągnięcia najlepszych wyników sportowych i zagrożenia ze strony stosowania niedozwolonych metod żywieniowego wspomagania wysiłku fizycznego. Student jest świadomy konsekwencji nieetycznego postępowania w żywieniu sportowców związanego z dopingiem.	NŻD_P7S_KR03, NŻD_P7S_KR04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie.	NŻD_P7S_KR03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	Student potrafi w sposób kreatywny upowszechnić wiedzę o racjonalnym żywieniu wśród zawodników i trenerów.	NŻD_P7S_KO02, NŻD_P7S_KR03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Konsultacje	1	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie prezentacji/referatu	25	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 127	ECTS 5.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 62	ECTS 2.1

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W 1. Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu w czasie wysiłku. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas skurczu mięśniowego i wysiłku fizycznego.</p> <p>W 2 Tkanka tłuszczowa - rola w ustroju sportowca.</p> <p>W 3. Gospodarka żelazowa ustroju sportowca.</p> <p>W 4. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu.</p> <p>W 5. Wspomaganie ergogeniczne - podział suplementów diety według Australijskiego Instytutu Sportu.</p> <p>W 6. Problem doping w sporcie wyczynowym. Lista substancji i metod zabronionych. Kontrola antydopingowa.</p>	Wykład
2.	<p>1. Poradnictwo dietetyczne - rola dietetyka sportowego. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego sportowców.</p> <p>2. Metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i monitoringu medycznego sportowców.</p> <p>3. Redukcja masy ciała sportowca – strategie żywieniowe, główne założenia, mechanizmy regulacji metabolizmu tkanki tłuszczowej, adaptacje metaboliczne, metody generowania deficytu kalorycznego.</p> <p>4. Budowa masy, siły i mocy mięśniowej u sportowców – strategie żywieniowe, rola i zapotrzebowanie na makroskładniki w różnych dyscyplinach sportu.</p> <p>5. Nawodnienie, witaminy i składniki mineralne w sporcie</p> <p>6. a. Zaburzenia żołądkowo-jelitowe u sportowców</p> <p>7. Suplementy diety dla sportowców - grupa A wg AIS</p> <p>8. Suplementy diety dla sportowców - grupa B wg AIS</p> <p>9. Suplementy diety dla sportowców - grupa C wg AIS</p> <p>10. Suplementy diety dla sportowców - grupa D wg AIS. Lista substancji i praktyk zabronionych wg Światowej Komisji Antydopingowej</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Metoda projektów, Metoda problemowa, analiza przypadków, Burza mózgów, Praca w grupie

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Egzamin	50%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	50%

Dodatkowy opis

Zajęcia mogą się odbywać zdalnie.

Wymagania wstępne

Żywność człowieka, podstawy anatomii i fizjologii żywienia, podstawy dietetyki

Literatura

Obowiązkowa

1. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H., Dietetyka sportowa, PZWL, Warszawa 2019
2. Górski J. Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. PZWL, Warszawa 2019
3. Benardot D. Żywność w sporcie. Edra Urban & Partner, Wrocław 2019
4. Mędraś M. Endokrynologia wysiłku fizycznego sportowców z zarysem endokrynologii ogólnej. MedPharm, Wrocław 2010
5. Kerksick C. et al.: ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. J Int Soc Sports Nutr. 15: 38.

Dodatkowa

1. Birch K., MacLaren D., George K. (2008): Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN Warszawa.
2. Burke L. (2007): Practical and cultural factors. In: Burke L(ed.): Practical Sports Nutrition. Champaign: Human Kinetics
3. Celejowa I., Żywność w sporcie. PZWL, Warszawa 2014.
4. Bean A., Żywność w sporcie. Kompletny przewodnik. Wydawnictwo: Zys i S-ka, Poznań 2019
5. Maughan R.J., Shirreffs S.M. (2008): Development of individual hydration strategies for athletes. International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism.18(5):457-472.
6. Burke LM (2010): Fuel for optimal training: train high or train low. Scandinavian Journal of Science and Medicine in Sport. (<http://www.ausport.gov.au/ais/>)
7. Bączek S. (1993): Podstawy biochemii sportu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Poznań.
8. Jaskólski A., Jaskólska A.: Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka. AWF Wrocław 2006



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Elementy patofizjologii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3338.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Beata Kaczmarek-Wdowiak
Pozostali prowadzący	Beata Kaczmarek-Wdowiak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady i mechanizmy leżące u podstaw zdrowia człowieka i powstawania chorób	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne
W2	zmiany patofizjologiczne w narządach i układach oraz mechanizmy biologiczne (w tym immunologiczne)	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i umiejętności zawodowe, w celu wdrożenia odpowiedniego postępowania dietetycznego	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazywania postawy promującej zdrowie oraz okazywania szacunku dla różnych pacjentów	NŻD_P7S_KR03, NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie pisemne
K2	krytycznej oceny swojej wiedzy oraz wykorzystania jej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Konsultacje	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 26	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 11	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patofizjologia w obrębie górnego odcinka przewodu pokarmowego – jama ustna i przełyk. 2. Patofizjologia żołądka (patomechanizm zaburzeń wydzielania i motoryki żołądka w przebiegu wybranych chorób). 3. Przyczyny zaburzeń w strukturze i czynności dwunastnicy i jelita cienkiego. 4. Patomechanizm zaburzeń anatomicznych i czynnościowych dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Przyczyny zaburzeń w strukturze i czynności jelita grubego i odbytnicy. 5. Patofizjologia chorób wątroby. 6. Patofizjologia chorób trzustki. 7. Zaburzenia w obrębie przewodu pokarmowego w chorobach związanych z przyjmowaniem używek. 8. Patomechanizmy zaburzeń pracy serca oraz chorób układu krwionośnego. 9. Konsekwencje nefrologiczne chorób wieloukładowych. 10. Patofizjologia chorób układu nerwowego ze szczególnym uwzględnieniem procesów neurodegeneracyjnych 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, analiza tekstów

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

Wymagania wstępne

Anatomia, podstawy fizjologii, biochemii, zarys chorób.

Literatura

Obowiązkowa

1. Dominika Kanikowska, Janusz Witowski: Patofizjologia. Repetytorium PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2018
2. PATOFIZJOLOGIA KLINICZNA PODRĘCZNIK DLA STUDENTÓW MEDYCYNY WYD 3. Ewa Małecka-Tendera , Jerzy Chudek , Magdalena Olszanecka-Glinianowicz. Wydawca: Edra Urban & Partner. 2023.
3. Michał Kukła: Rola mikrobioty jelitowej w patofizjologii i profilaktyce różnych schorzeń układu pokarmowego, Forum Medycyny Rodzinnej 2020;14(2):73-87.

Dodatkowa

1. Guzek Jan W.: Patofizjologia człowieka w zarysie. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2015



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metodologia i planowanie badań żywieniowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.1242.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Danuta Figurska-Ciura, Robert Gajda, Ewa Piotrowska
Pozostali prowadzący	Danuta Figurska-Ciura, Robert Gajda, Ewa Piotrowska

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie przez studenta z metodologii badań sposobu żywienia i stanu odżywienia, rodzajów metod badawczych, planowania badań i doboru metod i narzędzi badawczych oraz walidacji narzędzi badawczych.
C2	Przygotowanie studenta do zbierania i analizy statystycznej uzyskanych danych oraz przedstawiania wyników, opracowywania raportów i prac naukowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych w dziedzinie żywienia człowieka charakteryzuje metody oceny sposobu żywienia i zna ich zastosowanie. Rozróżnia rodzaje badań żywieniowych i opisuje ich zastosowanie w epidemiologii i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	elementy budowy kwestionariuszy ankiet i zasady ich konstruowania oraz zasady prowadzenia pomiarów w badaniach żywieniowych.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	metody statystyczne pozwalające na planowanie i optymalizację różnych typów badań żywieniowych, a także zasady opracowania interpretowania uzyskanych wyników oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WK08	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W4	zasady poszukiwania i zbierania informacji naukowych w różnych bazach danych, zasady porządkowania wiedzy faktualnej i opracowania tekstów naukowych.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i zastosować metody oceny sposobu żywienia zależnie od celu badań. Potrafi przygotować potrzebne materiały i dokumenty do prowadzenia badań. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych. Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji narzędzi badawczych oraz opracowania i interpretacji wyników badań	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi zbierać informacje z różnych źródeł z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	planować i prowadzić badania żywieniowe i prace eksperymentalne indywidualnie lub w zespole pod opieką prowadzącego. Organizuje podział pracy w zespole, potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem zadań. Samodzielnie wykonuje proste zadania badawcze z zakresu badań żywieniowych i prac eksperymentalnych.	NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U4	współpracować z przedstawicielami innych zawodów (w tym medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia) w prowadzeniu badań naukowych, prowadzeniu edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08, NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozwoju osobistego i konieczności stałego uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; swoją postawą inspiruje innych do uczenia się.	NŻD_P7S_KO02, NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

K2	podejmowania różnych zadań i ról związanych z wykonywaniem badań naukowych oraz do przekazywania i upowszechniania wyników badań żywieniowych i zrozumiałego formułowania wniosków z badań.	NŻD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K3	do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za rzetelność i dokładność badań.	NŻD_P7S_KR04	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie raportu	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 115	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych. Rys historyczny badań w dziedzinie żywienia człowieka.</p> <p>2. Główne rodzaje i typy badań naukowych. Klasyfikacja badań naukowych.</p> <p>3. Cele badań naukowych, hipotezy badawcze.</p> <p>4. Etapy badania naukowego. Planowanie badań naukowych.</p> <p>5. Dobór próby do badań - podstawowe pojęcia i zasady. Kryteria selekcji obiektów badawczych. Randomizacja.</p> <p>6. Analiza przyczynowości w badaniach żywieniowych i medycznych.</p> <p>7. Zasady zbierania i porządkowania wiedzy faktualnej. Literaturowe bazy danych i inne źródła faktów.</p> <p>8. Przygotowanie materiałów niezbędnych do prowadzenia badań ankietowych. Zasady konstruowania ankiet i kwestionariuszy. Dokumentacja w badaniach naukowych. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań obserwacyjnych i eksperymentów naukowych.</p> <p>9. Metody analizy statystycznej wyników badań żywieniowych. Podstawowe pojęcia statystyczne, statystyki opisowe, elementy teorii prawdopodobieństwa, rozkłady zmiennych, przedziały ufności. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych - testy parametryczne i nieparametryczne, analiza wariancji, korelacja i regresja.</p> <p>10. Opracowanie wyników badań. Zasady przedstawiania wyników, opracowania raportów z badań i formułowania wniosków. Publikowanie wyników badań.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<p>Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Krytyczna analiza metod badawczych stosowanych w nauce o żywieniu człowieka na podstawie aktualnej literatury (2h)</p> <p>Jakościowe metody oceny sposobu żywienia - opracowanie wybranych narzędzi badawczych cz.1. (2h)</p> <p>Jakościowe metody oceny sposobu żywienia - opracowanie wybranych narzędzi badawczych cz.2. (2h)</p> <p>Jakościowe metody oceny sposobu żywienia - opracowanie wybranych narzędzi badawczych cz.3. (2h)</p> <p>Opracowanie wybranego narzędzia badawczego do jakościowej oceny sposobu żywienia. (2h)</p> <p>Zastosowanie platform internetowych do zbierania danych jakościowych w badaniach żywieniowych (2h)</p> <p>Przygotowanie danych jakościowych do analizy statystycznej (2h)</p> <p>Wybrane metody analizy statystycznej danych jakościowych w badaniach żywieniowych (2h)</p> <p>Metody badania budżetów gospodarstw domowych. Trendy spożycia żywności w Polsce na podstawie faktycznych danych statystycznych. (2 h)</p> <p>Ilościowe metody oceny sposobu żywienia - krytyczna analiza wybranych narzędzi badawczych na podstawie aktualnej literatury (2h)</p> <p>Ilościowe metody oceny sposobu żywienia - zastosowanie wybranych narzędzi badawczych cz 1. (2h)</p> <p>Ilościowe metody oceny sposobu żywienia - zastosowanie wybranych narzędzi badawczych cz 1. (2h)</p> <p>Metody statystyczne w badaniach żywieniowych półilościowych (2h)</p> <p>Metody statystyczne w badaniach żywieniowych ilościowych. (2h)</p> <p>Zasady wnioskowania naukowego, interpretacja wyników badań ilościowych. Zaliczenie ćwiczeń. (2h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Burza mózgów, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	40%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	60%

Dodatkowy opis

Ćwiczenia wymagają sali komputerowej z dostępem do programu Statistica lub innych programów statystycznych. Wykład

realizowany w wymiarze maksymalnie 1 h w tygodniu, może być prowadzony zdalnie lub w systemie blended learning.

Wymagania wstępne

Żywność człowieka, Dietetyka, Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia, Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Behawioralne uwarunkowania żywienia, Technologia informacyjna, Matematyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Arciszewska-Leszczuk A. Kołek M.F., Józefacka N., Iwankowski P. Metodologia i statystyka. Przewodnik naukowego turysty. Tom 1, 2023, PWN
2. Gronowska-Senger A. Senger M. Ocena żywienia w Żywność Człowieka t.1 Podstawy nauki o żywieniu. 2022, PWN
3. Creswell J. W. Projektowanie badań naukowych Metody jakościowe, ilościowe i mieszane., 2013, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego
4. Drzewowska K., Franczyk-Żarów M., Bieżanowska-Kopeć R. Ocena sposobu żywienia w Żywność Człowieka Akademicki podręcznik praktyczny 2023 Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
5. Szponar L., Matczuk E. Ocena jakości i sposobu żywienia w żywieniu zbiorowym Żywność Człowieka t.2 Żywność człowieka zdrowego i chorego. 2022, PWN
6. Stanisław A. Przystępny kurs statystyki z wykorzystaniem programu Statistica PL na przykładach medycyny. Tom I. Wyd. StatSoft, Kraków 2000.
7. Gronowska-Senger A. (red.) Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Wyd. Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2013

Dodatkowa

1. Rocznik statystyczny GUS, Warszawa. Opracowania z lat 1970-2023
2. Watała C. Rozalski M., Boncler M., Kaźmierczak P., Badania i publikacje w Naukach biomedycznych. t.1 i 2, 2013 Alfa medica press
3. Jarosz M. (red.) Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2020
4. Pelc M., Elementy metodologii badań naukowych Wydawnictwo Akademii Obrony Narodowej, 2012
5. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywność a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2011.
6. Krajewski M., O metodologii nauk i zasadach pisarstwa naukowego Mirosław Krajewski 2010
7. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Wyd. SGGW, Warszawa 2001.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.1292.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Xymena Połomska	
Pozostali prowadzący	Xymena Połomska, Marta Kuźmińska-Bajor	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikrobioty różnych okolic ciała.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	rolę bakterii w kontekście odżywiania i wpływu na zdrowie człowieka (wpływ na masę ciała i apetyt, a także układ odpornościowy i nerwowy)	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	potrafi skomponować odpowiednią dietę zawierającą produkty spożywcze i probiotyki wspierające zdrowie człowieka poprzez mikrobiom jelitowy	NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	korygowania i uaktualniania swojej wiedzy z zakresu mikrobioty człowieka pod wpływem najnowszych publikacji naukowych.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Przygotowanie prezentacji/referatu	10
Gromadzenie i studiowanie literatury	15
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15
Konsultacje	2

Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 87	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1-2. Mikrobiota różnych okolic ciała człowieka. 3. Rozwój mikrobioty podczas życia człowieka. 4-5. Biofilmy bakteryjne, komunikacja bakterii 6. Mikrobiota a układ odpornościowy 7. Probiotyki, prebiotyki, symbiotyki i psychobiotyki 8. Mikrobiota a choroby autoimmunologiczne 9. Mikrobiota w kontekście odżywiania (wpływ na masę ciała, choroby metaboliczne, apetyt itp.) 10. Mikrobiota a choroby skóry 11. Mikrobiota a zdrowie psychiczne 12. Diagnostyka mikrobioty 13. Terapie mikrobiologiczne (autoszczepionki, terapie kałowe i inne) 14-15. Terapia fagowa</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenia odbywają się w 5 blokach po 3h.</p> <p>1. Wybór zagadnień / schorzeń wymagających mikrobiotycznego wsparcia.</p> <p>Podział studentów na zespoły szczegółowo zajmujące się danym zagadnieniem / schorzeniem. Proponowane tematy: otyłość, zaburzenia nastroju, choroby alergiczne, trądzik.</p> <p>2. Wsparcie mikrobiomu w otyłości- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>3. Wsparcie mikrobiomu w zaburzeniach nastroju- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>4. Wsparcie mikrobiomu w chorobach alergicznych- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p> <p>5. Wsparcie mikrobiomu w trądziku- dieta i suplementy. Prezentacja wyników analiz literatury przygotowanej przez studentów. Dyskusja na forum.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Praca w grupie, Burza mózgów, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50%
Ćwiczenia laboratoryjne	Prezentacja, Udział w dyskusji	50%

Wymagania wstępne

mikrobiologia ogólna i żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Ishiguro E., Haskey N., Campbell C. Gut Microbiota. 1st Edition. Interactive Effects on Nutrition and Health. Academic Press 2018.
2. Najnowsze publikacje z bazy PubMed oraz PMC



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Nowoczesna diagnostyka medyczna w dietoterapii Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3336.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Paweł Serek	
Pozostali prowadzący	Paweł Serek	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 20 Wykład e-learning: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technikami stosowanymi w diagnostyce laboratoryjnej, w tym z podstawami diagnostyki molekularnej (proteomika, metabolomika, immunochemia, transkryptomika) oraz możliwościami ich wykorzystania w wykrywaniu niedoborów pokarmowych i zaburzeń metabolicznych w różnych stanach fizjologicznych i chorób, a także w monitorowaniu skuteczności interwencji dietetycznych i efektów terapii farmakologicznej.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej wraz z możliwością jej wykorzystania w wykrywaniu niedoborów pokarmowych i zaburzeń metabolizmu w różnych stanach fizjologicznych i schorzeniach, a ponadto w monitorowaniu skuteczności interwencji dietetycznych i skutków terapii farmakologicznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie patomechanizmy i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób związanych z ryzykiem niedożywienia, w monitorowaniu terapii i wykrywaniu niedoborów składników odżywczych	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WK06	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
W2	Student zna i rozumie wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	Student zna i rozumie znaczenie wykorzystania nowoczesnych technik laboratoryjnych w diagnostyce i monitorowaniu terapii chorób oraz w ocenie nieprawidłowego stanu odżywienia	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych	NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
U2	Student potrafi uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych	NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U3	Student potrafi właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce	NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i dietoterapii	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KR03	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	20	
Wykład e-learning	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	25	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnostyka laboratoryjna chorób wątroby i dróg żółciowych. 2. Diagnostyka laboratoryjna chorób trzustki. 3. Układ wewnętrzwydzielniczy. Diagnostyka laboratoryjna chorób tarczycy i chorób nadnerczy. 4. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń odżywiania. 5. Choroby metaboliczne. Diagnostyka laboratoryjna osteoporozy i dny moczanowej. 	Wykład e-learning
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnostyka laboratoryjna układu moczowego. Znaczenie badania ogólnego moczu w dietoterapii. Analiza wyników badań moczu. 2. Diagnostyka laboratoryjna układu krążenia - zawał serca i nadciśnienie. Studium przypadków. 3. Nietolerancje i alergię pokarmowe - nowoczesne metody diagnostyki, możliwości zastosowania w dietoterapii. 4. Diagnostyka chorób o podłożu autoimmunologicznym na przykładzie celiakii. Studium przypadku. 5. Podstawy diagnostyki molekularnej - zastosowanie badań genetycznych w dietoterapii. 	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Metoda sytuacyjna, Dyskusja, Praca w grupie, analiza przypadków, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji	50%
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	50%

Wymagania wstępne

Podstawy biochemii, anatomii, fizjologii i dietetyki

Literatura

Obowiązkowa

1. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.. Wyd. I PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2023
2. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Dembińska-Kieć A, Naskalski J.W. (red.). Wyd. V. Edra Urban & Partner, 2022.
3. Próbkki: od pacjenta do laboratorium. Wpływ zmienności przedanalizycznej na jakość wyników badań laboratoryjnych. Walter G. Guder, Sheshadri Narayanan, Hermann Wisser, Bernd Zawfa. Wyd. 2, MedPharm, Wrocław 2012.

Dodatkowa

1. Diagnostyka laboratoryjna. Bogdan Solnica. Wyd. 1, PZWL, Warszawa 2019
2. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019
3. Dietetyka – żywność żywienie w prewencji i leczeniu, Jarosz M. (red.). Wyd. Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa 2016



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nowoczesne technologie informatyczne w pracy dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3340.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Tomasz Boruckowski
Pozostali prowadzący	Tomasz Boruckowski

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie podstawowe zasady działania aplikacji komputerowych wspomagających pracę dietetyka oraz aplikacje do zabezpieczania danych cyfrowych	NŻD_P7S_WG02	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wybrać, zainstalować i używać oprogramowanie wspomagające jego pracę jako dietetyka, potrafi używać oprogramowania w celu zabezpieczenia danych cyfrowych. Potrafi w zespole zaprojektować i wykonać w pełni funkcjonalną witrynę internetową.	NŻD_P7S_UW04	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystania podstawowej wiedzy informatycznej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	15	
Przygotowanie projektu	10	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 27	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 17	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	1. Bezpieczeństwo danych - szyfrowanie poczty 2. Bezpieczeństwo danych - szyfrowanie danych na nośnikach 3. Bezpieczeństwo danych - podpis cyfrowy 4. Wirtualizacja 5. Analiza komputerowa obrazów cyfrowych 6. Systemy CMS - instalacja i podstawy pracy 7. Systemy CMS - projektowanie witryny internetowej	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe
----	---	----------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Metoda projektów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100%

Literatura

Obowiązkowa

- Zasoby internetowe prezentowane na zajęciach



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Regulacja metabolizmu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3307.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Beata Kaczmarek-Wdowiak	
Pozostali prowadzący	Beata Kaczmarek-Wdowiak	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	przemiany metaboliczne w organizmie człowieka oraz ich regulację	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne
W2	nowoczesne metody badawcze stosowane w obszarze fizjologii żywienia człowieka	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się specjalistyczną terminologią z zakresu funkcjonowania organizmu człowieka	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zasięgania opinii specjalistów z dziedziny medycyny w aspekcie żywienia człowieka.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03, NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	2	
Gromadzenie i studiowanie literatury	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 12	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Burza mózgów, analiza przypadków, Wykład

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

Wymagania wstępne

żywienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka

Literatura

Obowiązkowa

1. H.Krauss. Fizjologia żywienia. PZWL. 2019
2. Fizjologia Człowieka. Konturek. wyd. 3, red. T. Brzozowski. Edra Urban & Partner, 2019
3. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka. wyd. 5 Warszawa, 2021

Dodatkowa

1. Metabolizm i żywienie. O. Vanbergen, R. Appleton. Wydanie 4. Edra Urban & Partner. 2020



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Systemy jakości żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3341.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Oziembłowski	
Pozostali prowadzący	Maciej Oziembłowski, Anna Salejda	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu rolę systemów jakości żywności w kształtowaniu postaw żywieniowych społeczeństwa	NŹD_P7S_WG05	Kolokwium
W2	pogłębionym stopniu rolę bezpieczeństwa żywności dla zdrowia publicznego społeczeństwa	NŹD_P7S_WK08	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW05	Wykonanie ćwiczeń
U2	dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŹD_P7S_UW02	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy	NŹD_P7S_KO02	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	15	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 85	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Bezpieczeństwo żywności w kontekście historycznym. Bezpieczeństwo żywności a bezpieczeństwo żywnościowe.</p> <p>Wykład 2. Regulacje prawne zapewniające bezpieczeństwo żywności. Organy zapewniające w Polsce jakość żywności i jej bezpieczeństwo.</p> <p>Wykład 3. Jakość w ujęciu klasycznym. Bezpieczeństwo żywności z perspektywy producenta oraz konsumenta.</p> <p>Wykład 4. Pojęcia produktu regionalnego, tradycyjnego, lokalnego, marki regionu, GHP, GMP.</p> <p>Wykład 5. System „Chroniona Nazwa Pochodzenia” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 6. System „Chronione Oznaczenie Geograficzne” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 7. System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 8. System "Jakość Tradycja". Charakterystyka wybranych właściwości starych odmian jabłoni.</p> <p>Wykład 9. Systemy "Rolnictwo Ekologiczne" oraz "Integrowana Produkcja". Zasady systemowe związane z materiałem siewnym, w tym starych odmian zbóż.</p> <p>Wykład 10. Wybrane systemy jakości żywności w Niemczech, Austrii, Francji i Szkocji</p> <p>Wykład 11. Idea i rola polskich systemów jakościowych QMP, PQS oraz QAFP dotyczących produktów mięsnych.</p> <p>Wykład 12. Systemy promocyjno-jakościowe „Sieć Dziedzictwa Kulinarne” oraz "Smaki Dolnego Śląska"</p> <p>Wykład 13. System "Zielona Dolina Żywności i Zdrowia" oraz charakterystyka jego wybranych produktów</p> <p>Wykład 14. Mechanizm ekspresji genów człowieka w kontekście czynników żywnościowych.</p> <p>Wykład 15. Charakterystyka wybranych substancji biologicznie czynnych w żywności w kontekście ich aktywności epigenetycznej.</p>	Wykład

2.	<p>Ćw. 1. Rola normalizacji, standaryzacji oraz certyfikacji w kontekście systemów jakości żywności [3h]</p> <p>Ćw. 2. Przygotowanie szkicu specyfikacji wybranego produktu spożywczego według wymogów jednego z europejskich systemów jakościowych (PDO, PGI lub TSG) [3h]</p> <p>Ćw. 3. Założenia oraz opracowanie wniosku o rejestrację wybranego produktu w systemie "Jakość Tradycja" [3h]</p> <p>Ćw. 4. Charakterystyka wybranych aspektów w systemie promocyjno-jakościowym „Smaki Dolnego Śląska” [3h]</p> <p>Ćw. 5. Charakterystyka wybranej grupy składników biologicznie czynnych w określonym produkcie spożywczym w kontekście ich potencjalnej aktywności epigenetycznej [3h]</p>	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe
----	---	----------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

zajęcia mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Film dydaktyczny, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	50%
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	50%

Literatura

Obowiązkowa

- Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, red. T. Trziszka, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
- Żywność człowieka a zdrowie publiczne, tom 3, red. J. Gawęcki i W. Roszkowski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Dodatkowa

- Bezpieczeństwo żywności i żywienia, pod red. Jana Gawęckiego i Zbigniewa Krejpcio, Poznań, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014
- Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania, Rafał Płocki, Szczytno, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji, 2017



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia (BHK)

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu 00000000WS.IIo1A.3772.24	
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne	
Profil studiów wszystkie	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Aleksander Drobny	
Pozostali prowadzący	Aleksander Drobny	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Film dydaktyczny

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

Dodatkowy opis

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

Literatura

Obowiązkowa

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

Dodatkowa

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność fermentowana Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.2920.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Joanna Kawa-Rygielska
Pozostali prowadzący	Joanna Kawa-Rygielska, Witold Pietrzak, Justyna Gąsior

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	W stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności fermentowanej i jej oceną	NŹD_P7S_WG01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Egzamin, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
W2	Zagadnienia z zakresu jakości napojów fermentowanych oraz zagrożeń biologicznych i chemicznych	NŹD_P7S_WG01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Egzamin, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie analizy procesów fermentacyjnych	NŹD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
U2	Wykonać analizy z wykorzystaniem metod i technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie oceny produktów fermentacji posługując się odpowiednią aparaturą	NŹD_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
U3	Porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny technologii fermentacji z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_P7S_UK06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	NŹD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Ocena sprawozdań z ćwiczeń
K2	Wykorzystania wiedzy z zakresu technologii fermentacji w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Ocena sprawozdań z ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30

Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Konsultacje	2	
Przygotowanie prezentacji/referatu	7	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie raportu	14	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 135	ECTS 5.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 64	ECTS 2.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 59	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Rola i znaczenie procesów fermentacji w produkcji żywności 2. Wpływ procesu fermentacji na kształtowanie cech sensorycznych i wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych (2h) 3. Charakterystyka żywności fermentowanej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego(2 h) 4. Napoje fermentowane (2 h) 5. Niekonwencjonalne napoje fermentowane 6. Biologicznie aktywne składniki w napojach fermentowanych 7. Wpływ procesów fermentacyjnych na właściwości odżywcze pieczywa(2h) 8. Dalekowschodnia żywność fermentowana (2 h) 9. Walory prozdrowotne octów owocowych (2h)	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym 2. Procesy i mikroorganizmy w produkcji żywności fermentowanej 3. Wpływ procesu fermentacji etanolowej na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne produktu 4. Wpływ procesu fermentacji mlekowej na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne produktu 5. Wpływ procesu fermentacji octowej na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne produktu 6. Znaczenie procesów fermentacji w kształtowaniu właściwości przeciwutleniających 7. Podstawowe techniki analizy sensorycznej żywności fermentowanej 8. Przegląd produktów fermentowanych dostępnych na rynku 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin	50%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Ocena sprawozdań z ćwiczeń	50%

Wymagania wstępne

Mikrobiologia ogólna i żywności, Biochemia

Literatura

Obowiązkowa

1. Przemysłowe wykorzystanie mikroorganizmów, Mieczysław Kazimierz Błaszczyk, Agata Goryluk-Salmonowicz, PWN, 2020
2. Mikrobiologia żywności teoria i ćwiczenia, Maria Wojtatowicz, Regina Stempniewicz, Barbara Żarowska
3. Zmysły a jakość żywności i żywienia, Jan Gawęcki, Nina Baryłko-Pikielna
4. Mikrobiologia ogólna, Maria Wojtatowicz, Regina Stempniewicz, Barbara Żarowska, Waldemar Rymowicz, Małgorzata Robak :Wydawnictwo UP we Wrocławiu, 2008

Dodatkowa

1. www.scopus.com
2. www.webofknowledge.com



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność funkcjonalna i suplementy diety Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M1B.3335.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Bienkiewicz	
Pozostali prowadzący	Maciej Bienkiewicz, Ewa Raczkowska	
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wymaganiami jakie muszą spełnić produkty spożywcze o cechach funkcjonalnych oraz suplementy diety
C2	Zapoznanie studentów z produktami spożywczymi zaliczanymi do żywności o cechach funkcjonalnych w oparciu o dostępne dane literaturowe z zakresu właściwości związków bioaktywnych oraz z asortymentem suplementów diety mogących znaleźć zastosowanie w uzupełnianiu diety

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	definicję żywności funkcjonalnej oraz suplementu diety, a także zna uwarunkowania prawne w tym zakresie	NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja
W2	asortyment żywności funkcjonalnej i suplementów diety dostępny na polskim rynku	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja
W3	możliwości wykorzystania żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu człowieka zdrowego i chorego	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	korzystać z naukowej literatury w celu oceny potencjalnych właściwości funkcjonalnych produktów spożywczych oraz suplementów diety	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	ocenić wartość odżywczą produktów funkcjonalnych oraz zaprojektować prosty produkt funkcjonalny lub suplement mogący stanowić element zróżnicowanej diety konsumentów ze specyficznymi wymaganiami żywieniowymi	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania zdobytej wiedzy i umiejętności do planowania żywienia różnych grup społecznych z wykorzystaniem produktów funkcjonalnych i suplementów diety	NŻD_P7S_KO02, NŻD_P7S_KR03	Projekt, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	30
Konsultacje	1
Przygotowanie prezentacji/referatu	30

Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie projektu	15	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 117	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 47	ECTS 1.8
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Nowa żywność - uwarunkowania prawne. Katalog nowej żywności. Rodzaje żywności nowej generacji. Żywność funkcjonalna - podstawowe definicje, regulacje prawne. Klasyfikacja żywności funkcjonalnej. Czynniki kształtujące rynek żywności funkcjonalnej. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Suplementy diety - podstawowe definicje, przepisy prawne. Związki o właściwościach funkcjonalnych. Składniki suplementów diety. Poziomy witamin i składników mineralnych w suplementach. Znakowanie suplementów diety. Opiniowanie produktów spożywczych w Polsce. Przegląd literatury związków bioaktywnych. Charakterystyka żywności funkcjonalnej i suplementów diety przeznaczonych dla wybranych grup ludności. Ocena przydatności żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu osób zdrowych. Ocena przydatności żywności funkcjonalnej i suplementów diety w żywieniu ludzi chorych.	Wykład
2.	Ocena ilościowa i jakościowa jadłospisów wybranych grup ludności (studium przypadku). Projekt żywności o cechach funkcjonalnych lub suplementu dla wybranego przypadku. Wykonanie produktu o cechach funkcjonalnych lub suplementu. Ocena konsumencka zaprojektowanych produktów o cechach funkcjonalnych. Oznaczenie zawartości wybranych witamin w zaprojektowanym produkcie. Oznaczanie wybranych składników mineralnych w zaprojektowanym produkcie. Oznaczanie zawartości wybranych związków bioaktywnych w zaprojektowanym produkcie. Projekt etykiety żywności o cechach funkcjonalnych lub suplementu. Prezentacja wyników badań.	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

problem-based learning (PBL), blended learning, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja	50%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	50%

Literatura

Obowiązkowa

1. Świdorski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo WNT, 2023
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2019
3. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, 2020
4. Materiały udostępniane przez prowadzącego na ćwiczeniach.

Dodatkowa

1. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu cz. I. PWN, Warszawa, 2022
2. Ciborowski A., Ciborowska H.: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, 2021



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w zaburzeniach rozrodczości i wspieraniu funkcji seksualnych człowieka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3350.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Bienkiewicz	
Pozostali prowadzący	Maciej Bienkiewicz, Dominika Mazurkiewicz	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 20 Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	rodzaje oraz etiologię najczęściej diagnozowanych zaburzeń rozrodczości oraz dysfunkcji seksualnych człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne
W2	narzędzia wykorzystywane do diagnozowania i oceny stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Projekt
W3	wpływ czynników żywieniowych i pozażywniowych na jakość życia seksualnego człowieka	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
W4	możliwość wykorzystania wybranych związków obecnych w produktach spożywczych w procesie wspierania jakości życia seksualnego	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać wybrane i dostępne narzędzia w procesie diagnozowania i ogólnej oceny stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW05	Projekt
U2	zaprojektować i wdrożyć spersonalizowany plan żywieniowy dedykowany pacjentom ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi	NŻD_P7S_UW03	Projekt
U3	współdziałać i pracować w grupie w celu osiągnięcia zamierzonego rezultatu	NŻD_P7S_UO08	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŻD_P7S_KK01	Projekt
K2	podjęcia współpracy z pacjentami zgłaszającymi się z problemami dotyczącymi intymnej sfery życia	NŻD_P7S_KR03	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	20
Wykład	10

Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	12	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Wykład, Ćwiczenia, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Projekt	60%
Wykład	Zaliczenie pisemne	40%

Literatura

Obowiązkowa

1. Lew-Starowicz M., Lew-Starowicz Z., Skrzypulec-Plinta V.: Seksuologia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2017
2. Cierpiąkowska L., Turbaczewska-Brakoniecka I., Groth J.: Seksualność i problemy seksualne z perspektywy psychodynamicznej. Wydawnictwo naukowe PWN 2018

Dodatkowa

1. Czasopisma naukowe: Seksuologia, Psychiatria Polska, Forum Psychologiczne



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2HS.0741.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Marta Paluch
Pozostali prowadzący	Marta Paluch

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych i zleconych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 25	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dyskusja, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	100%

Literatura

Obowiązkowa

1. Pyrża A.: Poradnik wynalazcy- praca zbiorowa, wyd. 3 uzup. Warszawa 2017;
2. Żakowska-Henzler H.: Wynalazek biotechnologiczny. Przedmiot patentu, Warszawa 2006;

Dodatkowa

1. Kotarba W.: Patentowanie wynalazków biotechnologicznych, 2003;



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Innowacje Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2A.0961.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Szymon Szewrański
Pozostali prowadzący	Szymon Szewrański

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe/warsztatowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne, których celem jest nauczenie studentów korzystania z metod i narzędzi pracy kreatywnej na rzecz projektowania innowacji oraz twórczego rozwiązywania złożonych problemów
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe problemy innowacyjności, formy innowacji i strategie ich wdrażania	NŻD_P7S_WK08	Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	pracować zespołowo z wykorzystaniem technik warsztatowych i narzędzi pracy kreatywnej wspierających projektowanie innowacji.	NŻD_P7S_U008, NŻD_P7S_UU09	Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myślenia krytycznego i kreatywnego rozwiązywania złożonych problemów, dzielenia się wiedzą i współpracy na rzecz innowacji, oraz podejmowania decyzji w oparciu o wiedzę	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	15	
Przygotowanie do zajęć	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Proces innowacji. Formy innowacji (produktowe, usług, procesowe, wartości). Innowacje społeczne. Praktyczna analiza trendów. Metody i narzędzia pracy kreatywnej. Proces grupowy i organizacja pracy zespołowej. Mapowanie konceptów. Design thinking w projektowaniu innowacji. Modele biznesowe. Myślenie krytyczne i kreatywne rozwiązywanie złożonych problemów.	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

warsztaty, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100%

Dodatkowy opis

Zajęcia warsztatowe zaplanowane w układzie 5 dni x 3 godziny

Literatura

Obowiązkowa

1. Szmidt K.J., 2013, Trening kreatywności. Podręcznik dla pedagogów, psychologów i trenerów grupowych, wyd. 2.. Helion.
2. Szmidt K.J., 2016, Sesje twórczej pomysłowości dla pedagogów, psychologów i trenerów grupowych, Sensus
3. Agnieszka Dejnaka, Aniela Styś, 2018. Innowacje w biznesie. Difin
4. Biela, A. 2015: Trening kreatywności. Jak pobudzić twórcze myślenie. Samo Sedno
5. Czyżewska Marta, 2020: Innowacje - Start-upy - ryzyko. CeDeWu
6. Mariusz Sołtysik, 2021: Projektowanie strategii innowacji. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
7. Krippendorff Kaihan, 2020: Wprowadzanie innowacji od wewnątrz. Wydawnictwo Naukowe PWN
8. Teresa Bał-Woźniak, 2019: Zarządzanie innowacjami. Wydawnictwo Naukowe PWN
9. Jelonek Dorota, Moczala Aleksander, 2020: Metody i techniki projektowania innowacji. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
10. Beata Michalska-Dominiak, Piotr Grocholiński, Poradnik design thinking, czyli jak wykorzystać myślenie projektowe w biznesie. OnePress
11. Osterwalder Alexander et al. 2022: Tworzenie najlepszych ofert. Produkty i usługi, na których zależy klientom. OnePress



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.2268.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie przez studentów struktury pracy magisterskiej oraz wymagań stawianych pracom dyplomowym obowiązujących na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności.
C2	Zapoznanie studentów z różnymi typami źródeł wiedzy faktualnej.
C3	Wykształcenie w studentach umiejętności prezentacji tematyki pracy magisterskiej i prowadzenia dyskusji.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	aktualne zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz uwarunkowania społeczne wpływające na sposób żywienia	NŻD_P7S_WG05	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW05	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW01	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U3	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_UO08, NŻD_P7S_UU09	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, ponoszenia etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu.	NŻD_P7S_KR03	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Seminarium/Konwersatorium	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5
Gromadzenie i studiowanie literatury	20

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Dokumenty prawa państwowego i własnego uczelni dotyczące pracy magisterskiej. Procedury dotyczące ochrony własności intelektualnej (2h)</p> <p>2. Wymagania redakcyjne dla prac magisterskich obowiązujące na wydziale. Źródła wiedzy faktualnej, zasady sporządzania bibliografii i cytowania w tekście pracy mgr. Język naukowy w opracowaniach naukowych. (2h)</p> <p>3. Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki – repetytorium. (2h)</p> <p>4. Bazy danych monografii, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej, zastosowanie menadżerów bibliografii. (2h)</p> <p>5. Zastosowanie podręcznika, monografii i skryptu - wersja drukowana i elektroniczna (ebook). (2h)</p> <p>6. Zastosowanie słownika naukowego, encyklopedii, raportu, rocznika statystycznego, norm i innych źródeł -wersja drukowana i elektroniczna, bazy danych źródeł, wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej. Zastosowanie źródeł internetowych wyszukiwanie i cytowanie w pracy magisterskiej. (2h)</p> <p>7. Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku polskim i obcym: struktura i treści. (2h)</p> <p>8. Analiza wybranych artykułów epidemiologicznych języku polskim i obcym struktura i treści. (2h)</p> <p>9. Analiza wybranych artykułów doświadczalnych języku polskim i obcym: struktura i treści. (2h)</p> <p>10. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr. (2h)</p> <p>11. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr. (2h)</p> <p>12. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>13. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>14. Prezentacja części teoretycznej i bibliografii pracy mgr (2h)</p> <p>15. Podsumowanie seminarium i dyskusja.(2h)</p>	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda problemowa, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100%

Wymagania wstępne

Żywienie człowieka, Dietetyka i Dietetyka kliniczna, Metodologia badań naukowych

Literatura

Obowiązkowa

1. Wykaz wydawnictw publikujących recenzowane monografie naukowe MNiSW 2019,
2. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych

Dodatkowa

1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej
2. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical dietetic I Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Dietetics	Education cycle 2024/25	
Speciality -	Subject code ND000000NDIS.M2B.3345.24	
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages english	
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional	
Study form Full-time	Block major subjects	
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes	
	Subject shaping practical skills Yes	
Teacher responsible for the subject	Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków	
Other teachers conducting classes	Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków, Dorian Nowacki	
Period Semester 2	Examination exam	Number of ECTS points 6.0
	Activities and hours lecture: 40 laboratory classes: 50	

Goals

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

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	modern methods of nutritional status assessment and diagnostic methods used in the area of diagnosing patients with various disease entities and hospitalized patients to an in-depth degree	NŽD_P7S_WG02, NŽD_P7S_WG04	written exam, test
W2	current problems discussed in the scientific literature in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_WG01	written exam, test
W3	characteristics of diet therapy, dietary recommendations and the principles of production of products and dishes used in selected disease entities	NŽD_P7S_WG03	written exam, test
Skills - Student can:			
U1	develop written dietary recommendations and menus in the field of clinical dietetics for patients with selected disease entities	NŽD_P7S_UW03	execution of the report
U2	interact in the therapeutic team and communicate with other specialists as well as present and justify your position	NŽD_P7S_UK06, NŽD_P7S_UO08	case study, execution of the report
U3	independently assess the nutritional status of the patient and interpret the results of diagnostic tests used in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_UW04	case study, execution of the report
U4	use professional terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UK07	written exam, test, execution of the report
Social competences - Student is ready to:			
K1	use of knowledge in the field of clinical dietetics in solving professional problems	NŽD_P7S_KK01	test, case study, execution of the report
K2	ethical conduct and care for the patient's well-being	NŽD_P7S_KR04	test, case study, execution of the report

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	40

laboratory classes	50	
exam / credit preparation	25	
consultations	2	
class preparation	25	
report preparation	15	
collecting and studying literature	15	
Student workload	Hours 172	ECTS 6.0
Workload involving teacher	Hours 92	ECTS 3.2
Practical workload	Hours 65	ECTS 2.3

* hour means 45 minutes

Study content

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

1.	<p>1. Methods for assessing the nutritional status of patients in hospital. Patient nutritional status questionnaires. Importance of laboratory tests in dietetics. Interpretation of laboratory tests.</p> <p>2. Obesity and the metabolic syndrome.</p> <p>3. Bariatric surgery.</p> <p>4. Cardiovascular diseases - atherosclerosis, hyperlipidaemia, stroke.</p> <p>5. Cardiovascular diseases cont.: hypertension, myocardial infarction.</p> <p>6. Type 1 diabetes.</p> <p>7. Type 2 diabetes and insulin resistance.</p> <p>8. Gout.</p> <p>9. Thyroid disorders - hyper- and hypothyroidism, autoimmune diseases.</p> <p>10. Adrenal gland disorders - Cushing's disease.</p> <p>11. Endocrine disorders in women (PCOS).</p> <p>12. Principles of enteral and parenteral nutrition.</p> <p>13. Diseases of the haematopoietic system. Clinical division of anaemia.</p> <p>14. Malnutrition: causes, types, nutritional treatment.</p> <p>15. Gastroesophageal reflux disease. Peptic ulcer disease of the stomach and duodenum.</p> <p>16. Liver and biliary tract diseases.</p> <p>17. Inflammatory bowel disease (Crohn's disease, ulcerative colitis).</p> <p>18. Irritable bowel syndrome. Disorders of the intestinal microflora in terms of clinical dietetics.</p> <p>19. Respiratory diseases - cystic fibrosis and COPD.</p> <p>20. Kidney disease - chronic and acute kidney disease. Kidney stones.</p>	lecture
----	--	---------

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

Course advanced

Teaching methods:

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

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	60%
laboratory classes	test, case study, execution of the report	40%

Literature

Obligatory

1. Raymond J.L., Janice L.: Nutrition in care process, Elsevier Books, 2020
2. Marian M.J., Mullin G.E: Integrative Nutrition Therapy, CRC Press, 2016
3. Clinical Nutrition Journal, ESPEN
4. supplementary materials from the teacher

Optional

1. Mann J., Truswell A.S: Essential in Human Nutrition, Oxford University Press, 2017
2. Sobotka L.etc: Basics in Clinical Nutrition, ESPEN Book, 2019
3. Ruiz-Tovar J.: Nutrition and bariatric surgery, Elsevier, 2020



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka kliniczna I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3344.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Dominika Mazurkiewicz	
Pozostali prowadzący	Dominika Mazurkiewicz, Monika Maćków, Dorian Nowacki	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu nowoczesne metody oceny stanu odżywienia oraz metody diagnostyczne stosowane w obszarze diagnozowania pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi oraz pacjentami hospitalizowanymi	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	charakterystykę dietoterapii, zaleceń żywieniowych oraz zasady produkcji produktów i potraw stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_WG03	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	opracować pisemne zalecenia żywieniowe oraz jadłospisy z zakresu dietetyki klinicznej dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi	NŻD_P7S_UW03	Projekt, Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
U2	współdziałać w zespole terapeutycznym i komunikować się z innymi specjalistami oraz przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08	Projekt, Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
U3	samodzielnie przeprowadzić ocenę stanu odżywienia pacjenta oraz zinterpretować wyniki badań diagnostycznych stosowanych w obszarze dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_UW04	Projekt, Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu dietetyki klinicznej w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01	Projekt, Kolokwium, Studium przypadku
K2	etycznego postępowania i dbania o dobro pacjenta	NŻD_P7S_KR04	Projekt, Prezentacja, Kolokwium, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	40

Ćwiczenia laboratoryjne	50	
Przygotowanie do zajęć	25	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	25	
Konsultacje	2	
Przygotowanie raportu	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 172	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 92	ECTS 3.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

2.	<p>1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentów w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentów. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboratoryjnych.</p> <p>2. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w otyłości oraz zespole metabolicznym.</p> <p>3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych dla pacjentów bariatrycznych.</p> <p>4. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krążenia: miażdżyca oraz hiperlipidemia.</p> <p>5. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krążenia cd.: nadciśnienie tętnicze.</p> <p>6. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych po zawale mięśnia sercowego.</p> <p>7. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w cukrzycy typu 1.</p> <p>8. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w cukrzycy typu 2 oraz insulinooporności.</p> <p>9. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w dnie moczanowej</p> <p>10. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nadczynność tarczycy oraz chorobie Gravesa-Basedova.</p> <p>11. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w niedoczynności tarczycy oraz Hashimoto.</p> <p>12. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach pracy nadnerczy - choroba Cushinga.</p> <p>13. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach hormonalnych u kobiet (PCOS).</p> <p>14. Praktyczne zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.</p> <p>15. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu krwiotwórczego.</p> <p>16. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w niedożywieniu.</p> <p>17. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobie refluksowej przełyku. oraz w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy.</p> <p>18. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach wątroby i dróg żółciowych.</p> <p>19. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.</p> <p>20. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zespole jelita nadwrażliwego</p> <p>21. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach mikroflory jelitowej.</p> <p>22. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach układu oddechowego.</p> <p>23. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach nerek i w kamicy nerkowej.</p> <p>24. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Prezentacja, Kolokwium, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania	40%

Literatura

Obowiązkowa

- Małgorzewicz S.: Żywnienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Czelej, Lublin 2021.
- L.Ostrowska, K.Orywal, E.Stefańska, Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL 2018.
- Grzymisławski M., (red.): Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa, 2019.
- Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego, Scientifica, Kraków, 2019.
- Jarosz M., Pachocka L.: Dna moczanowa. Poradnik dla lekarzy i dietetyków, PZWL, Warszawa, 2013.

Dodatkowa

- Jeznach - Steinnagen A. (red.): Żywnienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi, PZWL, Warszawa, 2020
- Stachoska E.: Żywnienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej, PZWL, Warszawa, 2021.
- Piśmiennictwo wskazane przez prowadzącego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.0635.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Joanna Wyka	
Pozostali prowadzący	Joanna Wyka	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z oddziaływaniami prewencyjnymi, rozróżnianie etapu profilaktyki w podejmowanej w różnych fazach rozwoju wybranych chorób, rozumienie wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób żywieniowozależnych
C2	Przekazanie wiedzy z epidemiologii chorób, kryteriów diagnostycznych wybranych chorób, znajomość postępowania dietetycznego i psychologicznego w wybranych chorobach

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	cele operacyjne Narodowego Programu Zdrowia i dane epidemiologiczne stanu zdrowia	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	określić i zinterpretować związek między zdrowiem populacji ludzkiej a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny epidemiologicznej	NŻD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	popularyzowania wiedzę na temat epidemiologii i profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej	NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do zajęć	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zdrowie i jego uwarunkowania 2. Istotne epidemiologiczne problemy zdrowotne na tle niedoborów żywieniowych i podstawy ich profilaktyki 3. Profilaktyka (definicja, podział i zadania) w aspekcie żywienia i zdrowia 4. Zalecane badania profilaktyczne w różnych grupach ludności 5. Epidemiologia żywieniowa i mierniki zdrowia stosowane w epidemiologii żywieniowej 6. Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie 7. Rola żywienia i żywności w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych 8. Wzbogacanie żywności i suplementacja jako instrument profilaktyki żywieniowej 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opracowanie projektu interwencji żywieniowej w wybranej chorobie dietozależnej. Identyfikacja czynników ryzyka i czynników chroniących 2. Niedobory żywieniowe w różnych grupach wiekowych na wybranym przykładzie (jod, żelazo, wapń), opracowanie projektu interwencji żywieniowej 3. Nadmiary skaźników odżywczych w różnych grupach wiekowych na wybranym przykładzie (NKT, sól, cukry proste), opracowanie projektu interwencji żywieniowej 4. Metody edukacji zdrowotno-żywieniowej w różnych grupach wiekowych (m.in. Pij mleko, Kobiety bez diety). Prewencja pierwotna i wtórna. 5. Bazy danych o chorobach dietozależnych i epidemiologia żywieniowa (GUS, NIZP-PZH, NCEZ) 	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

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

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Ch. Bain, A. Page. Epidemiologia, Wyd. Scholar, 2021.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność Człowieka zdrowego i Chorego, T.2. PWN, Warszawa, 2021.
3. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowie publiczne T. 3. PWN, Warszawa, 2023

Dodatkowa

1. I. Contento Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, 2018



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Epidemiology and health prophylactic Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Dietetics	Education cycle 2024/25
Speciality -	Subject code ND000000NDIS.M2B.3342.24
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages english
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No
Teacher responsible for the subject	Joanna Wyka
Other teachers conducting classes	Joanna Wyka

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

Goals

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

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	The student knows nutritional programs and epidemiological data base	NŽD_P7S_WG01	written credit, active participation
Skills - Student can:			
U1	The student is able to determine and interpret the relationship between the health of the human population and the eating behavior of individuals and social groups based on prepared epidemiological assessment instruments	NŽD_P7S_UW01	observation of student's work, presentation
Social competences - Student is ready to:			
K1	The student is aware of the importance and is able to disseminate knowledge about epidemiology and health and nutrition prevention	NŽD_P7S_KR03	observation of student's work, active participation

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
practical classes	15	
presentation/report preparation	5	
consultations	5	
exam participation	5	
lesson preparation	5	
Student workload	Hours 50	ECTS 2.0
Workload involving teacher	Hours 40	ECTS 1.5
Practical workload	Hours 15	ECTS 0.6

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities

1.	1. Health and its determinants 2. Significant epidemiological health problems due to shortages nutrition and the basics of their prophylaxis 3. Prevention (definition, division and tasks) in terms of nutrition and health 4. Recommended preventive examinations in various groups of the population 5. Nutritional epidemiology and health measures used in epidemiology nutritional 6. The causes of nutritional health disorders in the world 7. The role of nutrition and food in the prevention of chronic non-communicable diseases 8. Food enrichment and supplementation as an instrument of prevention nutritional	lecture
2.	1. Development of a nutritional intervention project in a selected disease diet-dependent. Identification of risk factors and protective factors 2. Nutritional deficiencies in different age groups on the selected example (iodine, iron, calcium), developing a nutritional intervention design 3. Excess nutrients in different age groups na selected example (SFA, salt, simple sugars), development of an intervention design nutritional 4. Methods of health and nutrition education in various age groups (incl. Drink milk, Women without diet). Primary and secondary prevention. 5. Databases on diet-related diseases and nutritional epidemiology (GUS, NIZP-PZH, NCEZ)	practical classes

Course advanced

Teaching methods:

discussion, presentation / demonstration, lecture

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written credit, active participation	50%
practical classes	observation of student's work, presentation	50%

Literature

Obligatory

1. Gibson R.S.: Principles of Nutritional Assessment, Oxford, New York, 2005
2. Mayen A-L, Marques-Vidal P, Paccaud F et al. (2014) Socioeconomic determinants of dietary patterns in low- and middle-income countries: a systematic review. Am J Clin Nutr 100, 1520-1531.
3. Trivedi T, Liu J, Probst J et al. (2015) Obesity and obesity-related behaviors among rural and urban adults in the USA. Rural Remote Health 15, 3267.

Optional

1. Elrod JK, Fortenberry JL Jr. Advertising in health and medicine: using mass media to communicate with patients. BMC Health Serv Res. 2020 Sep 15;20(Suppl 1):818. doi: 10.1186/s12913-020-05599-3. PMID: 32928190; PMCID: PMC7491105.
2. Bernstein M., Munoz N.: Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: food and nutrition for older adults: promoting health and wellness. J Acad Nutr Diet. 2012, 112: 1255-1277.
3. Hark L., Deen D., Morrison G.: Medical nutrition & disease. A case-based approach, Wiley Blackwell, 2014



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dodatki do żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.0509.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Andrzej Jarmoluk
Pozostali prowadzący	Andrzej Jarmoluk, Anna Zimoch-Korzycka

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu nauk o żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym też z zakresu nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 33	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne Konserwanty Regulatory kwasowości Przeciwtleniacze i synergenty Emulgatory Hydrokoloidy polisacharydowe Hydrokoloidy białkowe Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę Barwniki Aromaty, przyprawy i substancje smakowe Substancje słodzące Substancje wzbogacające Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię	Wykład
2.	1. Ocena efektywności oddziaływania wybranych substancji konserwujących 2. Ocena aktywności przeciwutleniającej wybranych antyoksydantów 3. Ocena cech reologicznych wybranych hydrokoloidów 4. Ocena parametrów funkcjonalnych wybranych surfaktantów 5. Analiza ilościowa wybranych substancji sensorycznie czynnych	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Udział w badaniach, Ćwiczenia, Praca w grupie, Wykład

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

Dodatkowy opis

Wykład realizowany jest przy współpracy z CKNO metodą e-learningu.

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, chemia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności, Rutkowski A., Gwiazda, S., Dąbrowski K., Czapski J., Kamiński E., Pluta A., Wyd. Agro and Food Technology 1997;
2. Chemia żywności. Główne składniki żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT Warszawa 2013
3. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT Warszawa 2013

Dodatkowa

1. Food additives, Codex alimentarius, Abridged Version,FAO/WHO, Ed. Smith B., Rome 1990;
2. Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 - dodatki do żywności
3. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=LEGISSUM%3AAsa0003>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Opakowania żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.1497.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Anna Zimoch-Korzycka	
Pozostali prowadzący	Anna Zimoch-Korzycka, Dominika Kulig	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	<p>Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: definicji, funkcji oraz charakterystyki opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych; aspektów prawnych i dotyczących bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności; znakowania i etykietowania opakowań spożywczych; reakcji deterioracyjnych w żywności; jakości zapakowanej żywności i jej okresu przydatności do spożycia; charakterystyki materiałów opakowaniowych ze szkła, metalu, papieru, tworzyw sztucznych i materiałów łączonych; technik i systemów pakowania produktów spożywczych; technologii pakowania; nowoczesnych systemów pakowania żywności – opakowań inteligentnych i aktywnych; jadalnych powłok ochronnych; aspektów ekologicznych; utylizacji opakowań do żywności.</p>
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	przydatność różnych metod utrwalania i pakowania żywności oraz wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	w stopniu zaawansowanym negatywny wpływ syntetycznych opakowań żywności na środowisko.	NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji opakowań i utrwalania żywności.	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu opakowań żywności.	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, w tym działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości produktów żywnościowych i ich bezpieczeństwa.	NŻD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Konsultacje	2
Udział w egzaminie	1
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15

Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie raportu	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 33	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Udział w badaniach, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja

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

Dodatkowy opis

Wykład realizowany przy współpracy z CKNO - metodą nauczania na odległość.

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

- Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Panfil-Kuncewicz H., Kuncewicz A., Juśkiewicz M., 2012. Wydawnictwo UWM.
- Food packaging: principles and practice, Robertson G.L., Marcel Dekker Inc., 2013.
- Food packaging technology. Coles R., McDwell D., Kirwan M.J., Blackwell Publishing, CRC Press, 2003

Dodatkowa

- Opakowania żywności, Czarniawski B., Michniewicz J., Agro Food Technology, 1998.
- https://dbc.wroc.pl/Content/24416/Sykut_Wspolczesne_Opakowania_Dla_Przemyslu_Zywnosciowego_2013.pdf
- <https://www.foodpackagingforum.org/>
- <https://www.packagingdigest.com/food-packaging>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3346.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Anna Dąbrowska
Pozostali prowadzący	Anna Dąbrowska, Łukasz Bobak, Małgorzata Korzeniowska, Alicja Kucharska, Joanna Kawa-Rygielska, Agnieszka Tajner-Czopek, Barbara Żarowska

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym zagrożenia wynikające z obecności zanieczyszczeń i zafałszowań w surowcach i wybranych produktach żywnościowych.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
W2	w stopniu zaawansowanym zasady metod (biochemicznych, biologii molekularnej i technik chromatograficznych) wykorzystywanych w analizie żywności.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
W3	zapisy prawne, terminy i definicje zanieczyszczeń, skażeń oraz zafałszowań żywności, posiada zaawansowaną wiedzę na temat zależności pomiędzy potencjalnymi zanieczyszczeniami, skażeniami oraz zafałszowaniami surowców roślinnych i zwierzęcych, a jakością produktów finalnych, oraz zdrowiem	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	określić grupę produktów żywnościowych, w których potencjalnie mogą występować zanieczyszczenia, potrafi wskazać metody umożliwiające ich eliminację z żywności.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	dobrać metodę do wykrycia zanieczyszczeń i zafałszowań produktów roślinnych i zwierzęcych, zna w stopniu zaawansowanym zasadę metody i interpretację uzyskanego wyniku.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	samodzielnie wykonać odpowiednią analizę zanieczyszczeń, skażeń oraz zafałszowań surowców i wyrobów pochodzenia zwierzęcego/roślinnego.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	oceny w stopniu zaawansowanym konsekwencji zdrowotnych i prawnych wprowadzania do obrotu żywności skażonej i zafałszowanej.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	wskazania potencjalne drogi zanieczyszczeń i zafałszowań żywności i ich eliminacji i analizy.	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K3	ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania, wykazywania odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny i wyrażania własnych ocen	NŻD_P7S_KR04	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

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

Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie raportu	5	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 57	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 42	ECTS 1.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Friedman M. 2015. Acrylamide: inhibition of formation in processed food and mitigation of toxicity in cells, animals, and humans. *Food & Function*. 6, 1752-1772; Turner P.C., McLennan A.G, Bates A.D., White M.R.H., PWN Biologia Molekularna (krótkie wykłady), , (kolejne wydania od roku 2004);
2. Mendel F., Mottram D. 2005. Chemistry and Safety of Acrylamide in Food, In *Advances in Experimental Medicine and Biology*. Springer-Verlag US. pp. 1-466;
3. Tajner-Czopek A. Wpływ zabiegów technologicznych na właściwości frytek ziemniaczanych i zawartość akrylamidu. 2011. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Monografie CXX. 1-86;
4. Turner P.C., McLennan A.G, Bates A.D., White M.R.H., PWN Biologia Molekularna (krótkie wykłady), , (kolejne wydania od roku 2004);
5. Słomski R., Przykłady analiz DNA, (kolejne wydania od r. 2004), Wyd. Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Catering dietetyczny Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3348.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Bienkiewicz
Pozostali prowadzący	Maciej Bienkiewicz

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 25	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Studium przypadku
W2	wymagania organizacyjne oraz różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w zależności od rodzaju zakładu żywieniowego	NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego oraz formy świadczenia usług żywieniowych	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Studium przypadku
U2	samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Studium przypadku
U3	wskazać i wykorzystać obowiązujące akty prawne w procesie organizacji żywienia w wybranych placówkach żywieniowych	NŻD_P7S_UW05	Prezentacja, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii w celu prawidłowego wywiązania się z powierzonych obowiązków zawodowych	NŻD_P7S_KR03	Prezentacja, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	25	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 76	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.3

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

blended learning, Ćwiczenia, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Wykład, Praca w grupie, Metoda problemowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40%
Ćwiczenia laboratoryjne	Prezentacja, Studium przypadku	60%

Literatura

Obowiązkowa

1. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, 2016
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywienia zdrowego i chorego człowieka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2021
3. Materiały udostępniane przez prowadzącego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3349.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Bienkiewicz
Pozostali prowadzący	Maciej Bienkiewicz

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 25	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	powody oraz konieczność uwzględniania specyficznych wymagań żywieniowych osób korzystających z usług gastronomicznych oferowanych przez zakłady gastronomiczne typu zamkniętego	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
W3	wymagania organizacyjne oraz różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w zależności od rodzaju zakładu żywieniowego typu zamkniętego	NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego typu zamkniętego	NŻD_P7S_UW03	Projekt, Prezentacja
U2	samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej	NŻD_P7S_UW03	Projekt, Prezentacja
U3	wskazać i wykorzystać obowiązujące akty prawne w procesie organizacji żywienia w wybranych placówkach żywienia zamkniętego	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii w celu prawidłowego wywiązania się z powierzonych obowiązków zawodowych	NŻD_P7S_KR03	Projekt, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	10
Ćwiczenia laboratoryjne	25
Konsultacje	1
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Przygotowanie projektu	25
Przygotowanie do ćwiczeń	15

Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 87	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 37	ECTS 1.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 25	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ćwiczenia wprowadzające (zasady BHP i PPOż., zasady zaliczenia ćwiczeń). Zakłady żywieniowe typu zamkniętego – charakterystyka i zakres świadczonych usług. Planowanie jadłospisów dla wybranych jednostek żywieniowych typu zamkniętego. Normy, zalecenia oraz akty prawne wykorzystywane w trakcie planowania żywienia w wybranych zakładach gastronomicznych (szpitale, sanatoria, uzdrowiska, szkoły). Planowanie i optymalizacja procesu produkcyjnego w zależności od zaprojektowanego jadłospisu. Systemy dystrybucji potraw wykorzystywane w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Przygotowanie ogłoszenia konkursowego (przetarg) na realizację żywienia dla wybranych jednostek gastronomicznych typu zamkniętego. Wizyty studyjne.	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w szkołach, przedszkolach i żłobkach. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w domach pomocy społecznej i domach dziecka. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w domach dziecka. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w zakładach karnych. Ustawa Prawo zamówień publicznych, specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz koszty związane z żywnością w omawianych placówkach. Modele gastronomii. Systemy dystrybucji potraw. Planowanie procesu produkcyjnego.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów, Metoda problemowa, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Prezentacja	60%

Literatura

Obowiązkowa

1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016
2. Ustawy i Rozporządzenia (wskazane przez prowadzącego)

Dodatkowa

1. Materiały udostępniane studentom podczas zajęć



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Psychodietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.2152.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Dorian Nowacki	
Pozostali prowadzący	Dorian Nowacki, Michaela Godyła-Jabłoński	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 15 Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu cech psychicznych i odżywiania się.
C2	Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy.
C3	Podstawowe pojęcia psychologiczne, podstawowa znajomość uwarunkowań sposobu żywienia, podstawowy podział czynników psychologicznych warunkujących sposób żywienia, podstawowe wiadomości o czynnikach psychologicznych wpływających na sposób żywienia, zaburzenia odżywiania
C4	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi wzajemnego wpływu cech psychicznych i odżywiania się.
C5	Zadaniem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy, na podstawie której student będzie potrafił zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student klasyfikuje typy osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	Student rozumie znaczenie wymiaru ciała i konsekwencje stosowania diety	NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W3	Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach .	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej	NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach	NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			

K1	Student potrafi zidentyfikować wpływ czynników psychologicznych na różne typy osobowości i ich zachowania żywieniowe	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	Student ma świadomość i potrafi upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.	NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K3	Student pracować w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych	NŻD_P7S_KK01	Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytorjne	15	
Wykład	15	
Przygotowanie do zajęć	10	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie prezentacji/referatu	15	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	2	
Przygotowanie projektu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 33	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Przedstawienie pogramu zajęć prowadzonych metodą PBL, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń.</p> <p>Szkic tematyki ćwiczeń:</p> <p>ĆW1. Studium i analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych (Otyłość) (2h)</p> <p>ĆW 2. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych. (Cukrzyca) (2h)</p> <p>ĆW 3. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Anoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 4. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Bulimia) (2h)</p> <p>ĆW 5. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Ortoresja, Pregoreksja , Bigoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 6. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach przewodu pokarmowego (2h)</p> <p>ĆW 7. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach neurologicznych (2h)</p> <p>ĆW 8. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach nowotworowych. Zaliczenie ćwiczeń (2h)</p>	Ćwiczenia audytoryjne
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do komunikacji interpersonalnej 2. Otwartość – świadomość 3. Otwartość- ekspresja 4. Związki z ludźmi 5. Ponad podziałami- konflikty 6. Komunikacja między kulturami 7. Spojrzenie na komunikację 8. Dialog motywujący 9. Angażowanie- relacje 10. Ukierunkowanie- cele 11. Wywoływanie- zmiany 12. Planowanie – droga zmiany 13. Dialog motywujący- praktyka 14. Ocena dialogu motywującego 15. Zaliczenie wykładu 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

prezentacja, Ćwiczenia, Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda problemowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku	40%
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja	60%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
2. Piłska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywności. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.
3. Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.
4. Fairburn Ch. G: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Wydawnictwo UJ, Kraków 2013
5. Brytek-Matera A.: Zaburzenia odżywiania, Wydawnictwo PZWL 2021
6. Brytek-Matera A.:Psychodietetyka, Wydawnictwo PZWL 2020

Dodatkowa

1. Jeżewska- Zychowicz M.: Wpływ wybranych cech indywidualnych i środowiskowych na zachowania żywieniowe młodzieży, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa, 2006
2. Heitzman J., Psychiatria. Podręcznik dla studentów studiów medycznych , PZWL, Warszawa 2007
3. Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
4. Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010
5. Ostrowska L: Dietetyka w psychiatrii i neurologii, Wydawnictwo PZWL 2023



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Terapia zaburzeń odżywiania Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.2567.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 15 Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna pojęcie zaburzeń odżywiania i ich klasyfikację oraz metody terapii i ich klasyfikację	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	Student wylicza grupy czynników sprzyjających wybranym zaburzeniom odżywiania i metody skutecznej terapii	NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W3	Student zna kryteria diagnostyczne wybranych zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi zinterpretować związek między podłożem poznawczo-behawioralnym, rodzinnym i kulturalnym zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_UK06	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	Student charakteryzuje zaburzenia łaknienie osobników i dobiera odpowiednie metody terapii w zależności od płci i wieku.	NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi zaproponować rozwiązanie problemów i metod terapii związanych z zaburzeniami żywieniowymi	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	Student poprawi w oparciu o współczesną wiedzę i pracę w zespole zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania i ustalić metody terapii w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K3	Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad etyki zawodowej przy proponowaniu terapii w zaburzeniach odżywiania.	NŻD_P7S_KR04	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia audytoryjne	15
Wykład	15

Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	10	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie projektu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń. Zarys analiza nieprawidłowości w sferze odżywiania i możliwość terapii</p> <p>2. Studium i analiza przypadku oraz terapia zaburzeń odżywiania. Otyłość</p> <p>3. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Anoreksja psychiczna</p> <p>4. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zaburzeń odżywiania. Bulimia psychiczna</p> <p>5. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Orthoreksja</p> <p>6. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Bigoreksja</p> <p>7. Studium i analiza przypadku oraz terapia specyficznych zachowań odżywiania. Pregoreksja</p> <p>8. Studium i analiza przypadku oraz terapia innych zachowań odżywiania. Zespół nocnego jedzenia, wilczy apetyt na słodycze, anarchia jedzeniowa</p> <p>9. Studium i analiza przypadku oraz terapia niespecyficznych zaburzeń odżywiania. Kompulsywne objadanie się</p> <p>10. Studium i analiza przypadku oraz terapia neofobii żywieniowej.</p> <p>Podsumowanie ćwiczeń</p>	Ćwiczenia audytoryjne

2.	1. Zaburzenia odżywiania, perspektywa transdiagnostyczna oraz teoria poznawczo- behawioralna (1h) 2. Wzmocniona terapia poznawczo- behawioralna zaburzeń odżywiania (2h) 3. Pacjenci, ocena, przygotowanie do terapii i opieka medyczna (2h) 4. Początek terapii i osiągnięcie zmiany na wczesny etapie (2h) 5. Ocena postępów terapii i planowanie jej dalszego ciągu (2h) 6. Obawy o figurę i kształt ciała , poczucie bycia grubym. Nastawienie psychiczne. Drogi terapeutyczne (2h) 7. Niedowaga i niedojadanie. Drogi terapeutyczne (2h) 8. Sytuacje zewnętrzne, zmiany nastroju i jedzenie. Zakończenie terapii (2h)	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Film dydaktyczny, Ćwiczenia, Dyskusja, Metoda problemowa, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Studium przypadku	40%
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja	60%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

- Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowie publiczne cz. III. PWN, Warszawa, 2011.
- Pińska Magdalena, Jeżewska- Zychowicz M.: Psychologia Żywienia. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.
- Ogden J.: Psychologia odżywiania się, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2011.
- Fairburn Ch. G: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania, Wydawnictwo UJ, Kraków 2013

Dodatkowa

- Jeżewska- Zychowicz M.: Wpływ wybranych cech indywidualnych i środowiskowych na zachowania żywieniowe młodzieży, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa, 2006
- Jeżewska- Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2007
- Heitzman J., Psychiatria. Podręcznik dla studentów studiów medycznych , PZWL, Warszawa 2007
- Manley M.R., Psychiatria. Praktyczny Przewodnik Kliniczny, Wrocław 2010



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w gabinecie dietetycznym I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.3821.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w gabinecie dietetycznym jest zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności gabinetu.
C2	Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych	NŹD_P7S_UK06, NŹD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŹD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 160	ECTS 6.0

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
--	-----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zapoznanie się z celem, zakresem oraz charakterystyką ogólną gabinetu dietetycznego, wyposażeniem technicznym gabinetu w którym odbywa się praktyka, poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praktyka

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

Literatura

Obowiązkowa

1. materiały udostępnione przez opiekuna praktyk



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.4104.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski	
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego jest zapoznanie studentów z zasadą ich funkcjonowania i zakresem działalności.
C2	Poznanie zasad żywienia człowieka oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych (charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka ,dietetyki i gastronomii	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć plan żywieniowy, a także zaplanować i zarządzać procesem produkcji w zależności od profilu działalności zakładu	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych	NŹD_P7S_UK06, NŹD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŹD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ogólne zapoznanie się z zakresem działania i organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka (oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.), normami jakościowymi dotyczącymi surowców i wyrobów gotowych, wyposażeniem technologicznym zakładu, poznanie zasad żywienia wybranych grup osób, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,.</p> <p>Ponadto zapoznanie się z charakterystyką procesów technologicznych (od surowca do wyrobu gotowego, charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).</p>	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

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

Literatura

Obowiązkowa

1. materiały udostępniane przez opiekuna praktyk



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M2B.4105.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski	
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego jest zapoznanie studentów z zasadą ich funkcjonowania i zakresem działalności.
C2	Poznanie zasad żywienia człowieka oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych (charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia)

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym, zasady planowania i metody badań diety, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony, a także stylu życia i wybranych modeli prozdrowotnych zachowania	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka ,dietetyki i gastronomii	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć plan żywieniowy, a także zaplanować i zarządzać procesem produkcji w zależności od profilu działalności zakładu	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych	NŹD_P7S_UK06, NŹD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŹD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ogólne zapoznanie się z zakresem działania i organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka, normami jakościowymi dotyczącymi surowców i wyrobów gotowych, wyposażeniem technologicznym zakładu, poznanie zasad żywienia różnych grup osób, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.</p> <p>Ponadto zapoznanie się z charakterystyką procesów technologicznych (od surowca do wyrobu gotowego, charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).</p>	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

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

Literatura

Obowiązkowa

1. materiały udostępniane przez opiekuna praktyk



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Nutrigenomika i nutrigenetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.1418.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Paweł Serek	
Pozostali prowadzący	Paweł Serek	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy z zakresu genetyki, genomiki, epigenomiki, transkryptomiki, proteomiki, metabolomiki oraz ich powiązań z dietetyką. Zapoznanie z koncepcją diety spersonalizowanej. Identyfikacja oczekiwań związanych z nutrigenomiką oraz nutrigenomiką i prowadzonych projektów badawczych. Poznanie wpływu interakcji pomiędzy substancjami bioaktywnymi i ksenobiotykami występującymi w pożywieniu a genomem. Zrozumienia roli składników żywności na ekspresję genów takich jak wpływ na czynniki transkrypcyjne, translacyjne i zmiany epigenetyczne.
C2	Analiza związków pomiędzy polimorfizmem genów a żywieniem i ich roli w zapobieganiu rozwojowi chorób niezakaźnych (otyłość, zaburzenia gospodarki lipidowej i węglowodanowej). Ocena roli polimorfizmów genetycznych w dietoterapii. Możliwość wykorzystywania genetyki, genomiki, proteomiki i metabolomiki w diagnostyce i leczeniu chorób dietozależnych. Możliwość wykorzystania informacji genotypowej do przewidywania odpowiedzi na dietoterapię.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie interakcje pomiędzy żywnością a genami oraz wpływ tych interakcji na różnice ryzyka chorób niezakaźnych i skuteczność modyfikacji diety w leczeniu tych chorób	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Prezentacja, Egzamin
W2	Student zna i rozumie istotę diety spersonalizowanej i powiązanie czynników środowiskowych i czynników genetycznych.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK08	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Egzamin
W3	Student zna i rozumie zasady przeprowadzania badań nutrigenomicznych	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Egzamin
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi omówić mechanizmy determinujące wrażliwość genomu na bioaktywne składniki żywności	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi ocenić rolę genów w skuteczności modyfikacji diety w leczeniu chorób i w zapobieganiu ryzyku chorób	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi ocenić jakość publikowanych wyników badań nutrigenomicznych na podstawie danych o stosowanych metodach i cechach materiału badawczego	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW04	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu nutrigenomiki i nutrigenetyki	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
K2	Student jest gotów do uczenia się przez całe życie i ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR04	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

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

Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Biologiczne podstawy dziedziczności i różnorodności. Natura cech, genów i zmienności.</p> <p>2. Ekspresja i regulacja ekspresji genów. Regulacja ekspresji genów przez składniki pokarmowe. Regulacja translacji przez składniki pokarmowe.</p> <p>3. Polimorfizm DNA do zmienności fenotypu. Wykorzystanie informacji genotypowej do przewidywania odpowiedzi na dietoterapię.</p> <p>4. Epigenetyka i programowanie płodowe. Mechanizmy epigenetyczne. Czynniki żywieniowe w epigenetyce.</p> <p>5. Definicja, rola i znaczenie nutrigenomiki i nutrigenetyki w badaniach dotyczących wpływu żywności na organizm człowieka</p> <p>6. Udział biologii systemowej w rozwoju idei personalizacji żywienia. Epigenomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika, farmakogenomika i bioinformatyka.</p> <p>7. Narzędzia badawcze nutrigenetyki. Testy genetyczne - ocena możliwości wykorzystania w dietoterapii.</p> <p>8. Względy etyczne w nutrigenetyce i nutrigenomice i wpływ tych dziedzin na społeczeństwo.</p> <p>9. Oczekiwania związane z nutrigenomiką i prowadzone projekty badawcze. Żywność funkcjonalna a nutrigenomika.</p>	Wykład

2.	<p>Nutrigenetyka</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Badania przesiewowe noworodków. 2. Genetyczne uwarunkowania wyborów żywieniowych i regulacji apetytu. 3. Zmienność genetyczna wpływająca na reakcję na określone diety. 4. Genetyczne różnice w odpowiedzi na wysiłek fizyczny: wpływ na sprawność fizyczną i wydajność. 5. Kontrola ekspresji genów przez aminokwasy. Bioaktywne peptydy i białka – wpływ na geny. 6. Biologiczna aktywność kwasów tłuszczowych i cholesterolu. 7. Nutrigenetyka węglowodanów. Interakcje diety i genów w insulinooporności i cukrzycy typu 2. 8. Ekspresja genów a wybrane witaminy i składniki mineralne. 9. Mikrobiota jelitowa i jej wpływ na reakcję na pokarmy. 10. Związki pochodzenia roślinnego i ich wpływ na ekspresję genów. <p>Nutrigenomika</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Składniki odżywcze i ekspresja genów w otyłości. 2. Składniki odżywcze i ekspresja genów w cukrzycy. 3. Ekspresja genów w dyslipidemiach. 4. Genomika i proteomika w alergii. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Burza mózgów, Ćwiczenia, Metoda problemowa, Wykład, analiza przypadków, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin	50%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	50%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Nutrigenomika. Chmurzyńska A., PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2022
2. Krótkie wykłady genetyka. Fletcher H., Hickey I. Wydawca: PWN, Wydanie: IV, 2021
3. Raffaele De Caterina J. Alfredo Martinez Martin Kohlmeier (red.). Principles of Nutrigenetics and Nutrigenomics. 1st Edition. Fundamentals of Individualized Nutrition. Elsevier Inc. 2020
4. Elżbieta Poniewierka (red.). Dietetyka oparta na dowodach. MedPharm Wrocław 2016.

Dodatkowa

1. Biomedycyna : wybrane aspekty / pod redakcją Ewy Brzeziańskiej-Lasoty, Wydawnictwo Continuo, 2021
2. Nasir, Ayesha i in. "Nutrigenomics: Epigenetics and cancer prevention: A comprehensive review." Critical reviews in food science and nutrition (2019): 1-13.
3. Ramos-Lopez, Omar, J. Alfredo Martinez. "Nutrigenetic approaches in obesity and weight loss." Precision Medicine for Investigators, Practitioners and Providers. Academic Press, 2020. 409-415.
4. Mohajeri, M. Hasan i in. "The role of the microbiome for human health: from basic science to clinical applications." European journal of nutrition 57.1 (2018): 1-14.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Clinical dietetic II Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Dietetics	Education cycle 2024/25	
Speciality -	Subject code ND000000NDIS.M4B.3358.24	
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages english	
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional	
Study form Full-time	Block major subjects	
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes	
	Subject shaping practical skills Yes	
Teacher responsible for the subject	Monika Maćków, Dorian Nowacki, Robert Gajda	
Other teachers conducting classes	Monika Maćków, Dorian Nowacki, Robert Gajda	
Period Semester 3	Examination exam	Number of ECTS points 6.0
	Activities and hours laboratory classes: 50 lecture: 40	

Goals

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

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	characteristics and methods of preparing diet therapy, products and dishes used in selected disease entities	NŽD_P7S_WG01	test, execution of the report
W2	the health risk associated with various types of allergies and intolerances of food components to an increased degree, as well as methods of dealing with food allergies and intolerances	NŽD_P7S_WG03	test, execution of the report
W3	changes in the functioning of the human body in various disease entities	NŽD_P7S_WG05	test, execution of the report
Skills - Student can:			
U1	plan and prepare nutritional recommendations and menus in selected disease entities, can also select appropriate products, dishes and the type of technological treatment used in selected diet therapies	NŽD_P7S_UW03	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U2	cooperate in a therapeutic team as well as discuss and look for a common solution in the field of clinical dietetics	NŽD_P7S_UK06, NŽD_P7S_UO08	observation of student's work, active participation, participation in discussion, case study, execution of the report
U3	use professional terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UK07	written exam, test, participation in discussion, execution of the report
Social competences - Student is ready to:			
K1	promoting health protection, ethical conduct and taking care of the patient's well-being	NŽD_P7S_KR03	active participation, case study, execution of the report
K2	independent solving of professional problems based on the acquired knowledge in the field of clinical dietetics and other sources, as well as to consult other experts	NŽD_P7S_KK01, NŽD_P7S_KR04	active participation, case study, execution of the report

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
laboratory classes	50	
lecture	40	
exam / credit preparation	25	
consultations	2	
collecting and studying literature	15	
report preparation	15	
class preparation	15	
Student workload	Hours 162	ECTS 6.0
Workload involving teacher	Hours 92	ECTS 3.2
Practical workload	Hours 65	ECTS 2.3

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Allergy and intolerances.. Allergy to cow's milk source.</p> <p>2. Cross allergies</p> <p>3. Food intolerances.</p> <p>4. Glycogen storage diseases (glycogenosis).</p> <p>5. Fat metabolism disorders (lipidosis).</p> <p>6. Metabolic and substance disorders.</p> <p>7. Drug-resistant epilepsy and the ketogenic diet.</p> <p>8. Selected neurodegenerative diseases: Alzheimer's and Parkinson's disease.</p> <p>9. Life of people suffering from neurological disorders (depression, schizophrenia, migraine)</p> <p>10. Nutrition in cancer patients.</p> <p>11. Dietary management of appetite disorders (anorexia) in older people;</p> <p>12. Dietary management of malnutrition and dehydration in the elderly;</p> <p>13. Dietary management of sarcopenia and combined frailty in the elderly;</p> <p>14. Dietary management of osteoporosis in the elderly;</p> <p>15. Dietary management of cognitive impairment, dementia and delirium in the elderly;</p> <p>16. Diet therapy for ADHD and autism in children.</p>	laboratory classes

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creating nutritional plans and recommendations for cow's milk protein allergy. 2. Creating dietary plans and recommendations for cross-allergies. 3. Creating nutritional plans and recommendations for food intolerances. 4. Creating nutritional plans and recommendations for glycogen storage diseases (glycogenesis). 5. Creating nutritional plans and recommendations for fat metabolism disorders (lipidosis). 6. Creating nutritional plans and recommendations for protein metabolism disorders. 7. Creating nutritional plans and recommendations in drug-resistant epilepsy. 8. Creating nutritional plans and recommendations for Alzheimer's and Parkinson's disease. 9. Creating nutritional plans and recommendations for neurological diseases (depression, schizophrenia, migraines) 10. Creating nutritional plans and recommendations for cancer patients. 11. Diet therapy and diet prevention of appetite disorders (anorexia) in older people; 12. Diet therapy and dietary prevention of malnutrition and dehydration in the elderly; 13. Dietotherapy and dietary prevention of sarcopenia and frailty syndrome in the elderly; 14. Diet therapy and diet prevention of osteoporosis in the elderly; 15. Diet therapy and diet prevention of cognitive disorders, dementia and delirium in the elderly. 16. Dietotherapy and dietary prevention of autism and ADHD. 17. Assessment and summary of exercises. 	lecture
----	--	---------

Course advanced

Teaching methods:

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

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
laboratory classes	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, case study, execution of the report	40%
lecture	written exam	60%

Literature

Obligatory

1. Raymond J.L., Janice L.: Nutrition in care process, Elsevier Books, 2020
2. Mann J., Truswell A.S: Essential in Human Nutrition, Oxford University Press, 2017
3. Marian M.J., Mullin G.E: Integrative Nutrition Therapy, CRC Press, 2016
4. supplementary materials from the teacher

Optional

1. Koletzko, B., Cooper, P. Makrides, M., etc: Pediatric Nutrition in Practice, Karger 2008
2. Linglin F.: Food Allergy, Springer-Verlag GmbH, 2019
3. Mazurak V.C: Nutrition and Cancer, Nutriens, 2018



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetyka kliniczna II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3357.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Monika Maćków, Dorian Nowacki, Robert Gajda	
Pozostali prowadzący	Monika Maćków, Dorian Nowacki, Robert Gajda	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 50	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	charakterystykę i metody sporządzania dietoterapii, produktów i potraw stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	NŹD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
W2	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju alergiami i nietolerancjami składników pokarmowych oraz metody postępowania w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	NŹD_P7S_WG03	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
W3	zmiany funkcjonowania organizmu człowieka różnych jednostkach chorobowych	NŹD_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przygotować zalecenia żywieniowe oraz jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych, potrafi także dobrać odpowiednie produkty, potrawy i rodzaj obróbki technologicznej stosowane w wybranych dietoterapiach	NŹD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania

U2	współdziałać w zespole terapeutycznym oraz dyskutować i szukać wspólnego rozwiązania w obszarze dietetyki klinicznej	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	promowania ochrony zdrowia, postępowania etycznego oraz dbania o dobro pacjenta	NŻD_P7S_KR03	Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania
K2	samodzielnego rozwiązywania problemów zawodowych w oparciu o zdobytą wiedzę z zakresu dietetyki klinicznej oraz innych źródeł a także do zasięgnięcia opinii innych ekspertów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR04	Prezentacja, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	40	
Ćwiczenia laboratoryjne	50	
Przygotowanie do zajęć	25	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	25	
Konsultacje	2	
Przygotowanie raportu	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 172	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 92	ECTS 3.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alergie a nietolerancje.. Alergia na białko mleka krowiego. 2. Alergie krzyżowe 3. Nietolerancje pokarmowe. 4. Choroby spichrzeniowe glikogenu (glikogenozy). 5. Zaburzenia przemiany tłuszczów (lipidozy). 6. Zaburzenia przemiany białek i aminokwasów. 7. Padaczka lekooporna i dieta ketogenna. 8. Wybrane choroby neurodegeneracyjne: choroba Alzheimerera i Parkinsona. 9. Żywienie osób w przebiegu schorzeń neurologicznych (depresja, schizofrenia, migreny) 10. Żywienie w chorobach nowotworowych. 11. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach apetytu (anoreksji) u osób starszych; 12. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu i odwodnieniu u osób starszych; 13. Postępowanie dietetyczne w sarkopenii i zespole kruchości u osób starszych; 14. Postępowanie dietetyczne w osteoporozie u osób starszych; 15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach funkcji poznawczych, otępieniu i majaczeniu u osób starszych; 16. Dietoterapia w ADHD i autyzmie u dzieci. 	Wykład
----	---	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w alergii na białko mleka krowiego. 2. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w alergiach krzyżowych. 3. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w nietolerancjach pokarmowych. 4. Układanie planów i zaleceń żywieniowych chorobach spichrzeniowych glikogenu (glikogenozy). 5. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach przemiany tłuszczów (lipidozy). 6. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w zaburzeniach przemiany białek. 7. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w padaczce lekoopornej. 8. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w chorobie Alzheimera i Parkinsona. 9. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w schorzeniach neurologicznych (depresja, schizofrenia, migreny) 10. Układanie planów i zaleceń żywieniowych w chorobach nowotworowych. 11. Dietoterapia i dietoprofilaktyka zaburzeń apetytu (anoreksji) u osób starszych; 12. Dietoterapia i dietoprofilaktyka niedożywienia i odwodnienia u osób starszych; 13. Dietoterapia i dietoprofilaktyka sarkopenii i zespołu kruchości u osób starszych; 14. Dietoterapia i dietoprofilaktyka osteoporozy u osób starszych; 15. Dietoterapia i dietoprofilaktyka zaburzeń poznawczych, otępienia i majaczenia u osób starszych. 16. Dietoterapia i dietoprofilaktyka autyzmu i ADHD. 17. Zaliczenie i podsumowanie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, Wykonanie sprawozdania	40%

Literatura

Obowiązkowa

1. Małgorzewicz S.; Żywnienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia. Tom I-II. Czelej, Lublin 2021.
2. Grzymisławski M., (red.): Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa, 2019.
3. Payne, H. Barker. Dietetyka i żywnienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2013.
4. Szajewska H.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci, MP, Kraków, 2017.
5. Szostak - Węgierek D.: Żywnienie osób starszych, PZWL. Warszawa, 2020.
6. Koper J.K: Żywnienie w chorobie nowotworowej, Warszawa, PZWL, 2020.

Dodatkowa

1. Szawłowski A.W., Gromadzka-Ostrowska J., Palukiewicz P., etc: Żywnienie w chorobach nowotworowych, PZWL, Warszawa, 2020.
2. Kaczmarki M., Korotkiewicz - Kaczmarska E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. HELP MED, Kraków, 2013.
3. Piśmiennictwo wskazane przez prowadzącego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Interakcje ksenobiotyków z żywnością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3360.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Paweł Serek
Pozostali prowadzący	Paweł Serek

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	mechanizmy działania wybranych substancji czynnych na organizm człowieka.	NŻD_P7S_WG01	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	interakcje między wybranymi substancjami aktywnymi a składnikami pożywienia.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	wpływ nieodpowiedniego sposobu żywienia na metabolizm substancji farmakologicznie aktywnych.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	omówić losy substancji czynnych i ksenobiotyków w organizmie człowieka oraz możliwe działania niepożądane.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	scharakteryzować zastosowania diety oraz suplementów diety wykorzystując przy tym zdobytą wiedzę o mechanizmach jej zarówno korzystnego i negatywnego oddziaływania na metabolizm substancji czynnych.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przejawiania zainteresowania rolą żywienia w zachowaniu zdrowia.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03	Prezentacja
K2	ciągłego pogłębiania wiedzy.	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR03	Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, Wykład, Dyskusja, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Prezentacja, Udział w dyskusji	100%

Wymagania wstępne

Podstawy biochemii, metabolizmu, fizjologii żywienia, dietetyki

Literatura

Obowiązkowa

1. Seńczuk W. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa 2022
2. Sikorski Z.E. Chemical and Functional Properties of Food Components, Taylor and Francis Group, 2007.
3. Praca zbiorowa. Interakcje leków z pożywieniem. MEDPHARM. 2016
4. Orzechowska-Juzwenko K.: Farmakologia kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL 2019

Dodatkowa

1. Lis. K.: Wpływ spożywania alkoholu etylowego na wyniki badań laboratoryjnych. Alkoholizm i Narkomania 2009, 22:1, 65-73
2. Balcerkiewicz M., Bartz Z.: Pozostałości substancji aktywnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Farmacja Współczesna 2016; 9: 136-142



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Interakcje leków z żywnością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.0985.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Paweł Serek	
Pozostali prowadzący	Paweł Serek	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	losy leków w organizmie, podstawowe pojęcia z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WK08	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	mechanizmy interakcji lek - pożywienie i lek - suplementy diety	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WK08	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	mechanizmy leżące u podstaw zaburzonego stanu odżywiania podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazać potencjalne ryzyko interakcji pomiędzy lekami a pożywieniem i suplementami diety	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	przewidzieć skutki potencjalnych interakcji lek-pożywienie i lek - suplement diety	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	wskazać specjalistę odpowiedzialnego za przeciwdziałanie skutkom potencjalnych interakcji	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
U4	ocenić ryzyko wystąpienia zaburzeń stanu odżywiania podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	pogłębiania wiedzy w zakresie interakcji leków z żywnością	NŻD_P7S_KK01	Prezentacja
K2	brania odpowiedzialność za swoją pracę	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KO02	Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Przygotowanie prezentacji/referatu	10

Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, analiza przypadków, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Prezentacja, Udział w dyskusji	100%

Wymagania wstępne

podstawy biochemii, fizjologii żywienia, dietetyki i żywienia klinicznego

Literatura

Obowiązkowa

1. Zachwieja Z.: Interakcje leków z pożywieniem, Wyd. Medpharm, 2016
2. Jarosz M., Dzieńszewski J.: Uważaj co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje pomiędzy żywnością, suplementami diety a lekami. Wyd. Lekarskie PZWL, 2020
3. Seńczuk W. Toksykologia współczesna. PZWL, Warszawa 2022

Dodatkowa

1. Orzechowska-Juzwenko K.: Farmakologia kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL 2019
2. Drugs.com (https://www.drugs.com/drug_interactions.html)
3. E. Mohn et al. Evidence of Drug-Nutrient Interactions with Chronic Use of Commonly Prescribed Medications: An Update. *Pharmaceutics*. 2018 Mar 20;10(1):36.
4. Otles, S., Senturk, A. (2014). Food and drug interactions: a general review. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 13(1), 89-102.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.MCJO.1034.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Agnieszka Gałek	
Pozostali prowadzący	Agnieszka Gałek, Anna Cegłowska- McCann, Ewa Gołębiowska, Grażyna Gredziak, Ewa Hajdasz, Igor Jankowski, Natalia Lasowicz, Agnieszka Mondrzycka, Ireneusz Osak, Joanna Napieralska, Julia Sawitow, Agnieszka Stokłosa, Agnieszka Strugała, Małgorzata Szczerbakowska, Beata Topolska, Marta Zięba, Sylwia Makara-Paciorek, Kamil Abt, Stanisław Chwiszczuk, Krzysztof Szczepański	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22 Ćwiczenia e-learning: 8	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka angielskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŹD_P7S_UK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Język obcy (lektorat)	22
Ćwiczenia e-learning	8
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	26

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Semestr 4

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2

Literatura

Obowiązkowa

1. Prowadzący korzysta z odpowiedniej literatury popularno-naukowej, podręczników branżowych odpowiednich dla danej specjalizacji, podręczników do języka akademickiego oraz z zasobów internetowych. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość od 2 do 3 spotkań (lub więcej w zależności od specyfiki i wymagań danej specjalności). Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

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

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22 Ćwiczenia e-learning: 8	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka francuskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością; przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej); porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź; napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_UK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	56	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Semestr 4

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania, quizy sprawdzające na platformie Moodle, oraz prezentacje.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2

Literatura

Obowiązkowa

1. Prowadzący korzysta z odpowiedniej literatury popularno-naukowej, podręczników branżowych odpowiednich dla danej specjalizacji, podręczników do języka akademickiego oraz z zasobów internetowych. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość od 2 do 3 spotkań (lub więcej w zależności od specyfiki i wymagań danej specjalności). Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

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

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22 Ćwiczenia e-learning: 8	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka hiszpańskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_UK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Przygotowanie do zajęć	52	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 82	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe, analiza tekstów

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

Semestr 4

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe, analiza tekstów

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

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2

Literatura

Obowiązkowa

1. Prowadzący korzysta z odpowiedniej literatury popularno-naukowej, podręczników branżowych odpowiednich dla danej specjalizacji, podręczników do języka akademickiego oraz z zasobów internetowych. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość od 2 do 3 spotkań (lub więcej w zależności od specyfiki i wymagań danej specjalności). Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

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

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22 Ćwiczenia e-learning: 8	

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka niemieckiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. Student potrafi przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Student potrafi porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Student potrafi napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_UK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 42	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	36	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 70	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Semestr 4

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Konwersatorium językowe

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

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania, quizy sprawdzające na platformie Moodle, oraz prezentacje.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2

Literatura

Obowiązkowa

1. Prowadzący korzysta z odpowiedniej literatury popularno-naukowej, podręczników branżowych odpowiednich dla danej specjalizacji, podręczników do języka akademickiego oraz z zasobów internetowych. Część zajęć odbywa się z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość od 2 do 3 spotkań (lub więcej w zależności od specyfiki i wymagań danej specjalności). Szczegółowy wykaz dostępny jest na stronie SJOiNHS.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Etnodietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3353.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Oziembłowski
Pozostali prowadzący	Maciej Oziembłowski

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	rolę etnodietetyki w kontekście procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i ochrony stylu życia	NŻD_P7S_WG05	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać wiedzę dotyczącą etnodietetyki w odpowiednim przygotowaniu żywności dla celów właściwego sposobu żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW03	Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, również celem zachowania korzystnych regionalnych tradycji etnodietetycznych	NŻD_P7S_KO02	Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1. Pojęcia kultury kulinarnej, etnodietetyki, zachowań i nawyków żywieniowych</p> <p>Wykład 2. Kuchnia buddyjska (w tym japońska i koreańska) na tle aspektów religijnych i kulturowych</p> <p>Wykład 3. Kuchnia hinduska na tle aspektów religijnych i kulturowych hinduizmu</p> <p>Wykład 4. Kuchnia arabska na tle aspektów religijnych i kulturowych</p> <p>Wykład 5. Kuchnia żydowska na tle aspektów religijnych i kulturowych. Dziedzictwo kulinarne Żydów na Dolnym Śląsku.</p> <p>Wykład 6. Kuchnia chrześcijańska na tle aspektów religijnych i kulturowych. Kuchnia postna na Bliskim Wschodzie. Syryjska kuchnia chrześcijańska w Indiach (Kerala).</p> <p>Wykład 7. Charakterystyka produktów spożywczych i dań wybranych krajów Azji, w tym kuchni: tajskiej, irańskiej, filipińskiej, wietnamskiej, koreańskiej, indonezyjskiej, chińskiej, indyjskiej, japońskiej</p> <p>Wykład 8. Charakterystyka produktów spożywczych i dań wybranych krajów Europy, w tym kuchni: włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, francuskiej, portugalskiej, polskiej, niemieckiej, chorwackiej, węgierskiej, rumuńskiej, serbskiej, czeskiej, bułgarskiej, angielskiej</p> <p>Wykład 9. Charakterystyka produktów spożywczych i dań Ameryki i innych obszarów świata, w tym kuchni: meksykańskiej, Stanów Zjednoczonych, peruwiańskiej, brazylijskiej, argentyńskiej, tureckiej, gruzińskiej</p> <p>Wykład 10. Etnodietetyka w ujęciu regionalnej kuchni dolnośląskiej na tle wybranych potraw różnych mniejszości narodowych i etnicznych</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

zajęcia mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, Wykład, Film dydaktyczny, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100%

Literatura

Obowiązkowa

- Żywność człowieka a zdrowie publiczne, tom 3, J. Gawęcki, W. Roszkowski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

Dodatkowa

- Historia żywności, B.W. Higman, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Regionalne tradycje i zwyczaje żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3354.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Oziembłowski
Pozostali prowadzący	Maciej Oziembłowski

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	rolę regionalnych tradycji i zwyczajów żywieniowych w kontekście procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia	NŻD_P7S_WG05	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać regionalne tradycje i zwyczaje żywieniowe w odpowiednim przygotowaniu żywności dla celów optymalnego sposobu żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW03	Kolokwium
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, również celem zachowania korzystnych regionalnych tradycji i zwyczajów żywieniowych	NŻD_P7S_KO02	Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

zajęcia mogą być realizowane synchronicznie w trybie zdalnym, Wykład, Film dydaktyczny, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100%

Literatura

Obowiązkowa

1. Historia żywności, B.W. Higman, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa

Dodatkowa

1. Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym, B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Food policy Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Dietetics	Education cycle 2024/25
Speciality -	Subject code ND000000NDIS.M4B.3362.24
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages english
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills No
Teacher responsible for the subject	Ewa Piotrowska
Other teachers conducting classes	Ewa Piotrowska

Period Semester 3	Examination graded credit	Number of ECTS points 2.0
	Activities and hours lecture: 10 practical classes: 10	

Goals

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

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	The student can recognize, identify and define the risks of hunger and malnutrition in the world.	NŽD_P7S_WG01	written credit, test
W2	The student characterizes and distinguishes between the various preventive programs, implemented in the world.	NŽD_P7S_WG05	written credit, test
Skills - Student can:			
U1	The student evaluates and interprets the risks associated with the presence of the various risk factors related diseases.	NŽD_P7S_UW01	written credit, presentation, test, participation in discussion
U2	The student is able to interpret the basic food policy instruments.	NŽD_P7S_UW05	written credit, presentation, test, participation in discussion
U3	The student is able to use professional terminology in a foreign language "	NŽD_P7S_UK07	written credit, presentation, test, participation in discussion
Social competences - Student is ready to:			
K1	The student is aware of the importance and need for the food policy of the population.	NŽD_P7S_KO02	written credit, presentation, test, participation in discussion
K2	The student is aware of the responsibility for implementing the various prevention.	NŽD_P7S_KR04	written credit, presentation, test, participation in discussion

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	10
practical classes	10
lesson preparation	10
consultations	3
project preparation	10
class preparation	5
presentation/report preparation	10

exam participation	2	
Student workload	Hours 60	ECTS 2.0
Workload involving teacher	Hours 25	ECTS 1.0
Practical workload	Hours 10	ECTS 0.4

* hour means 45 minutes

Study content

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

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

Course advanced

Teaching methods:

lecture, discussion, teamwork, presentation / demonstration, text analysis, case analysis

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written credit, presentation, test	60%
practical classes	presentation, participation in discussion	40%

Literature

Obligatory

1. Food security policies: making the ecosystem connections Report, International Union For Conservation Of Nature
2. Global Food Policy Report. The International Food Policy Research Institute (IFPRI)
3. The State of Food Security and Nutrition in the World. Series of the Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Optional

1. The 2021 Global Hunger Index (GHI) Caroline Delgado and Dan Smith, Stockholm International Peace Research Institute
2. Food for thought policy brief series, Src Policy Brief #2 July 2021



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Polityka żywienia ludności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.1744.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi danymi dotyczącymi sytuacji żywieniowej w Polsce i na świecie.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu instrumentów polityki wyżywienia, organizacji międzynarodowych działających w obszarze produkcji żywności, bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata, kraju i pojedynczego gospodarstwa domowego.
C3	Zapoznanie studentów z wiedzą, na podstawie, której student będzie potrafił zinterpretować podstawowe uregulowania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia z zakresu demografii świata i Polski. Student potrafi rozpoznać, zidentyfikować i zdefiniować czynniki ryzyka głodu i niedożywienia w Polsce i na świecie. Student zna, tłumaczy i wskazuje skutki głodu, niedożywienia i nadmiernej podaży żywności.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	formułować, identyfikować i podsumować cele priorytetowe polityki wyżywienia ludności. Student potrafi rozróżnić zagrożenia związane ze złą polityką wyżywienia.	NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Studium przypadku
W3	różne programy profilaktyczne, wdrożone w Polsce i na świecie. Student opisuje, charakteryzuje, wymienia działania różnych organizacji krajowych i światowych, zajmujących się kształtowaniem polityki wyżywienia. Student zna, potrafi scharakteryzować i wyliczyć różne instrumenty polityki wyżywienia	NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	ocenić i zinterpretować zagrożenia związane z występowaniem różnych czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych.	NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	zinterpretować instrumenty polityki wyżywienia.	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość ważności i potrzeby kształtowania polityki wyżywienia ludności. Student ma świadomość odpowiedzialności za wdrażanie różnych programów profilaktycznych w społeczeństwie	NŻD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia audytoryjne	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Konsultacje	3	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	7	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji	60%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	40%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Rudy M. Polityka wyżywienia ludności, Rzeszów 2016;
2. Rozwój demograficzny świata do 2050 roku;
3. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych, Gdańsk 2016;
4. Kowalska E. Majewska E., Obiedziński M.W., Zadernowski M.R. Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP, Gdańsk 2016;

Dodatkowa

1. Aktualne akty prawne unijne i polskie;
2. Raporty FAO, WHO <https://www.who.int/> ;
3. Roczniki statystyczne <https://stat.gov.pl/>



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietetic meals production Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Dietetics	Education cycle 2024/25
Speciality -	Subject code ND000000NDIS.M4B.3351.24
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages english
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills Yes
Teacher responsible for the subject	Ewa Raczkowska
Other teachers conducting classes	Ewa Raczkowska, Robert Gajda

Period Semester 3	Examination graded credit	Number of ECTS points 3.0
	Activities and hours laboratory classes: 45	

Goals

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

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	at an advanced level the methods of culinary processing used in selected diets and disease units.	NŽD_P7S_WG03	written credit
W2	the composition and nutritional energy value of food products used in dietetic nutrition.	NŽD_P7S_WG01	written credit
Skills - Student can:			
U1	to select food products and methods of culinary processing in accordance with the rules applicable in selected diets and disease units.	NŽD_P7S_UW03	observation of student's work, performing tasks
U2	to plan a diet in accordance with the rules of a specific diet and to make it practically, evaluate and draw conclusions.	NŽD_P7S_UW01, NŽD_P7S_UW03	observation of student's work, performing tasks
U3	to cooperate and work in a group, with the awareness of responsibility for jointly implemented activities.	NŽD_P7S_UO08	observation of student's work, active participation
U4	use specialist terminology in a foreign language	NŽD_P7S_UK07	written credit
Social competences - Student is ready to:			
K1	take responsibility for jointly implemented activities	NŽD_P7S_KO02	observation of student's work, performing tasks
K2	evaluate their skills and sees the need to improve their professional competencies	NŽD_P7S_KK01, NŽD_P7S_KR04	observation of student's work, performing tasks

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
laboratory classes	45	
class preparation	10	
presentation/report preparation	20	
conducting research	10	
Student workload	Hours 85	ECTS 3.0
Workload involving teacher	Hours 45	ECTS 1.7
Practical workload	Hours 55	ECTS 2.0

* hour means 45 minutes

Study content

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

Course advanced

Teaching methods:

classes, discussion, teamwork

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
laboratory classes	written credit, observation of student's work, active participation, performing tasks	100%

Entry requirements

Collective nutritional equipment, Basics of human nutrition, Introduction to dietetics, Gastronomy technology, Menu and recipe planning, Nutrition of sick people

Literature

Obligatory

1. Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics. Freelance Dietitian London UK Joan Webster-Gandy, 2020
2. Smolin L.A., Grosvenor M.B.: Nutrition: Science & Application, John Wiley & Sons, USA 2002.
3. Technologia gastronomiczna, Czarniecka-Skubina (red.), Wyd. SGGW Warszawa, 2016.

Optional

1. Wieczorek-Chełmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wydawnictwo Lekarskie PZWL (2014)
2. Other educational materials distributed to students during classes.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Produkcja potraw i posiłków dietetycznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.1930.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Raczkowska
Pozostali prowadzący	Ewa Raczkowska, Robert Gajda

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym metody obróbki kulinarnej stosowane w produkcji posiłków w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
W2	skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych stosowanych w żywieniu dietetycznym.	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać produkty spożywcze oraz metody obróbki kulinarnej zgodnie z zasadami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	zaplanować jadłospis zgodny z zasadami konkretnej diety oraz praktycznie wykonać potrawy i posiłki dietetyczne oraz ocenić ich wartość odżywczą i cechy organoleptyczne	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	współdziałać i pracować w grupie, ze świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NŻD_P7S_UO08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NŻD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	oceny swoich umiejętności oraz dostrzega konieczność podnoszenia kompetencji zawodowych	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	45	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie raportu	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 85	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Ćwiczenia, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100%

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021
2. Technologia gastronomiczna. Czarniecka-Skubina (red.), Wyd. SGGW Warszawa, 2016.
3. Żywienie człowieka zdrowego i chorego Tom 2. Grzymiśławski M., Moszak M. (red.), Wyd. Naukowe PWN Warszawa, 2022

Dodatkowa

1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Konarzewska M. WSiP, 2019
2. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wieczorek-Chełmińska Z. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2023.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy prawa żywnościowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.1676.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego; rodzaje aktów prawnych; podstawowe akty prawne dotyczące żywności i żywienia w Unii Europejskiej i w Polsce; regulacje prawne związane bezpieczeństwem żywności;	NŻD_P7S_WK06	Zaliczenie pisemne
W2	cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce, ich kompetencje i zakres działania	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przedstawić cele i założenia unijnej polityki żywnościowej; analizować akty prawne, sporządzać wyciągi z aktów prawnych i interpretować podstawowe przepisy prawa żywnościowego;	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UK07	Zaliczenie pisemne
U2	wyszukiwać akty prawne związane z danym zagadnieniem, posługiwać się wybranymi aktami prawnymi w pracy dietetyka; określać i formułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności na podstawie przepisów prawa żywnościowego	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozumienia znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia nieustannych zmian prawa żywnościowego; rozumienia potrzeby interdyscyplinarnej współpracy w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

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

Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	14	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do zajęć	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 11	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, analiza przypadków

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

Dodatkowy opis

Przedmiot może być realizowany on line lub w systemie blended learning.

Wymagania wstępne

Higiena i toksykologia żywności, Żywnienie człowieka Mikrobiologia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Aktualne akty prawne unijne i polskie eur-lex.europa.eu isap.sejm.gov.pl
2. Taczanowski M.: Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o. 2017,
3. Balicki A., Opoka F., M. Syska, Szostek D. , Szymecka-Wesołowska A. (red. nauk.) , Wojciechowski P. : Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolters Kluwer SA, 2013

Dodatkowa

1. Korzycka-Iwanow M., Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego Wydawnictwo prawnicze Lexis -Nexis, W-wa 2007



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Znakowanie żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3356.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie celu oraz wymagań formalno-prawnych znakowania żywności
C2	Poznanie zasad obligatoryjnego znakowania różnych rodzajów żywności
C3	Poznanie aktualnych trendów i nieobligatoryjnych systemów znakowania żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	znaczenie, ogólne cele i zasady i limity znakowania żywności	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK08	Projekt
W2	zna zalecenia Kodeksu Żywnościowego oraz podstawowe przepisy europejskiego prawa żywnościowego w zakresie informowania konsumentów o żywności	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Projekt
W3	aktualne problemy i trendy w znakowaniu żywności oraz nieobligatoryjne systemy znakowania żywności	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WK08	Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i interpretować odpowiednie przepisy prawa związane ze znakowaniem różnych rodzajów żywności	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08, NŻD_P7S_UW05	Projekt
U2	czytać i opracowywać etykiety żywności z zastosowaniem odpowiednich przepisów prawa	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW05	Projekt
U3	czytać i rozumieć nieobligatoryjne znakowanie żywności	NŻD_P7S_UW05	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozumienia roli informowania konsumenta o żywności dla bezpieczeństwa żywności i żywienia	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR04	Projekt
K2	śledzenia zmian w prawie żywnościowym i uzupełniania wiedzy w tym zakresie	NŻD_P7S_KK01	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 28	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 11	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Zalecenia i wytyczne Kodeksu Żywnościowego w zakresie znakowania żywności. Pojęcie informacji na temat żywności, etykietowania, prezentacji i reklamy.</p> <p>2. Ogólne wymagania prawa żywnościowego UE jako podstawa informowania konsumenta o żywności Rozporządzenie Ramowe WE 178/2002</p> <p>3. Regulacje dotyczące informacji o żywności w UE Rozporządzenie WE NR 1169/2011w sprawie przekazywania konsumentom informacji o żywności ogólne wymagania dotyczące znakowania żywności</p> <p>4. Informacja żywieniowa. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne</p> <p>5. Szczególne wymagania prawne dotyczące znakowania różnych grup produktów żywnościowych (mleko i przetwory, mięso i przetwory, ryby i przetwory itp)</p> <p>6. Znakowanie żywności specjalnej, nowej, żywności GMO,</p> <p>7. Znakowanie żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej).</p> <p>8. Znakowanie suplementów diety i żywności wzbogacanej.</p> <p>9. Nieobligatoryjne systemy znakowania żywności.</p> <p>10. Kontrola znakowania żywności. Kary i sankcje za niewłaściwe znakowanie żywności.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda projektów, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Projekt	100%

Dodatkowy opis

Student w ramach zaliczenia przedmiotu w oparciu o materiał z wykładu i literaturę dokonuje ekspertyzy etykiety 1 produktu rynkowego pod kątem zgodności z przepisami prawa oraz opracowuje etykiety 2 różnych produktów spożywczych.

Wymagania wstępne

Chemia żywności,
 Technologia żywności
 Żywnienie człowieka,

Literatura

Obowiązkowa

1. Znakowanie, prezentacja, reklama żywności. Komentarz do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 Red.: Agnieszka Szymecka-Wesołowska Katarzyna Jędrych, Paulina Szczypkowska 2018 Wolters Kluwer Polska
2. K. Leśkiewicz, Prawo żywnościowe, C.H. Beck, Warszawa 2020.
3. Taczanowski M.: Prawo żywnościowe, Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2016;
4. Wybrane aktualne akty prawne polskie z bazy: isap.sejm.gov.pl oraz akty prawa UE z bazy: eur-lex.europa.eu

Dodatkowa

1. Balicki A., Opoka F., M. Syska, Szostek D., Szymecka- Wesołowska A. (red. nauk.), Wojciechowski P.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolters Kluwer SA, Warszawa 2013;
2. Srogosz Tomasz, Międzynarodowe prawo żywnościowe, 2020 HC BECK, ISBN: 978-83-8198-205-4



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.4106.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski	
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego jest zapoznanie studentów z zasadą ich funkcjonowania i zakresem działalności.
C2	Poznanie zasad żywienia człowieka oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych (charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka ,dietetyki i gastronomii	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych , a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć plan żywieniowy, a także zaplanować i zarządzać procesem produkcji w zależności od profilu działalności zakładu	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŻD_P7S_KR03, NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ogólne zapoznanie się z zakresem działania i organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka (oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.), normami jakościowymi dotyczącymi surowców i wyrobów gotowych, wyposażeniem technologicznym zakładu, poznanie zasad żywienia wybranych grup osób, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,.</p> <p>Ponadto zapoznanie się z charakterystyką procesów technologicznych (od surowca do wyrobu gotowego, charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).</p>	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

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

Literatura

Obowiązkowa

1. materiały udostępniane przez opiekuna praktyk



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka w gabinecie dietetycznym II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3820.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w gabinecie dietetycznym jest zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności gabinetu.
C2	Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG05, NŻD_P7S_WK08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŻD_P7S_KR03, NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 160	ECTS 6.0

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
--	-----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zapoznanie się z celem, zakresem oraz charakterystyką ogólną gabinetu dietetycznego, wyposażeniem technicznym gabinetu w którym odbywa się praktyka, poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

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

Wymagania wstępne

Znajomość dietoterapii w różnych schorzeniach

Literatura

Obowiązkowa

- Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
- Ciborowska M., Rudnicka A. (2019): Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
- Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław
- Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2019. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.
- O. Appleton, O. Vanbergen. 2015. Metabolizm i żywienie Crash Course. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Dodatkowa

- materiały udostępnione przez opiekuna praktyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.4107.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mirosław Żmijewski	
Pozostali prowadzący	Mirosław Żmijewski	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem praktyki żywieniowo-dietetycznej w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego jest zapoznanie studentów z zasadą ich funkcjonowania i zakresem działalności.
C2	Poznanie zasad żywienia człowieka oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych (charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia)

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym, zasady planowania i metody badań diety, stanu odżywienia człowieka oraz zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony, a także stylu życia i wybranych modeli prozdrowotnych zachowania	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka ,dietetyki i gastronomii	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG03	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć plan żywieniowy, a także zaplanować i zarządzać procesem produkcji w zależności od profilu działalności zakładu	NŹD_P7S_UW03, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych	NŹD_P7S_UK06, NŹD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	NŹD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ogólne zapoznanie się z zakresem działania i organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka, normami jakościowymi dotyczącymi surowców i wyrobów gotowych, wyposażeniem technologicznym zakładu, poznanie zasad żywienia różnych grup osób, nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,</p> <p>Ponadto zapoznanie się z charakterystyką procesów technologicznych (od surowca do wyrobu gotowego, charakterystyka diet różnego przeznaczenia, zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia).</p>	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

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

Literatura

Obowiązkowa

1. materiały udostępniane przez opiekuna praktyk



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska I (ŻiD) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3807.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki badawcze użyteczne w naukach o żywieniu człowieka i dietetyce	NŻD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowiek i dietetyki	NŻD_P7S_UO08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU09	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KO02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	5
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10
Przeprowadzenie badań	20

Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 55	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Metoda problemowa, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).

Dodatkowa

1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, rok, wydawnictwo poznańskie, Gandalf, 2006
2. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
3. Instrukcja dla autorów prac magisterskich, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, UP, Wrocław



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe II (ŻiD) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3813.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura, Maciej Bienkiewicz	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Prezentacja przez studentów aktualnego stanu wiedzy oraz założeń i hipotez badawczych w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej.
C2	Poznanie przez studentów zasad opracowania części metodycznej pracy magisterskiej.
C3	Opracowanie i prezentacja przez studentów metodyki i planu badań wykonywanych w ramach pracy magisterskiej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem reguł ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WK07	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące literatury naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, metody studiowania literatury naukowej i zdobywania wiedzy faktualnej	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U3	samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań zmierzających do poprawy jakości żywności, a także podnoszenia wiedzy w zakresie racjonalnego żywienia	NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Seminarium/Konwersatorium	30

Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Prezentacja aktualnego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu pracy mgr. Sformułowanie celów i hipotez badawczych. (3h) 2. Metody stosowane w badaniach epidemiologicznych w realizacji prac mgr (3h) 3. Metoda studium przypadku w realizacji prac mgr. (3h) 4. Metody badań eksperymentalnych w realizacji prac mgr. (3h) 5. Walidacja narzędzi stosowanych w badaniach żywieniowych (3h) 6. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 7. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 8. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 9. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 10. Podsumowanie seminarium i dyskusja w grupie. (3h)	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Udział w badaniach, Metoda problemowa, Ćwiczenia, Dyskusja, analiza tekstów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji	100%

Wymagania wstępne

Żywienia człowieka, Dietetyka i Dietetyka kliniczna, Metodologia badań naukowych, Seminarium mgr I

Literatura

Obowiązkowa

1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej Wydawnictwo Poznańskie (2005). ISBN: 83-7177-371-4
2. Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej Wojciechowska Renata, 2010, Wdawnictwo: Difin
3. Instrukcja dla autorów prac magisterskich realizowanym na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności
http://wnoz.up.wroc.pl/wnoz/studia/dokumenty/instrukcja_mgr.pdf

Dodatkowa

1. Wyrębowicz J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
2. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych z 31.07. 2019
3. Wykaz wydawnictw publikujących recenzowane monografie naukowe MNiSW 2019,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe II (ŻiO) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3806.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń i metodologii badań związanych z tematem pracy magisterskiej realizowanej przez studenta w zakresie żywienia człowieka i i oceny jakości żywności
C2	Celem przedmiotu jest także bieżąca ewaluacja stanu zaawansowania pracy dyplomowej, nadzór formalny i merytoryczny nad przebiegiem badań realizowanych przez studenta w ramach pracy dyplomowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem reguł ochrony własności intelektualnej	NŹD_P7S_WK07	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące literatury naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, metody studiowania literatury naukowej i zdobywania wiedzy faktualnej	NŹD_P7S_WG01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŹD_P7S_UK06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia	NŹD_P7S_UK06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P7S_KK01	Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań zmierzających do poprawy jakości żywności, a także podnoszenia wiedzy w zakresie racjonalnego żywienia	NŹD_P7S_KR03, NŹD_P7S_KR04	Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium/Konwersatorium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Prezentacja aktualnego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu pracy mgr. Sformułowanie celów i hipotez badawczych. (3h) 2. Metody stosowane w badaniach epidemiologicznych w realizacji prac mgr (3h) 3. Metoda studium przypadku w realizacji prac mgr. (3h) 4. Metody badań eksperymentalnych w realizacji prac mgr dotyczących oceny żywności. (3h) 5. Walidacja narzędzi stosowanych w badaniach żywieniowych (3h) 6. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 7. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 8. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 9. Prezentacja części metodycznej pracy mgr (3h) 10. Podsumowanie seminarium i dyskusja w grupie. (3h)	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Dyskusja, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Analiza żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej Wydawnictwo Poznańskie (2005). ISBN: 83-7177-371-4
2. Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej Wojciechowska Renata, 2010, Wdawnictwo: Difin
3. Instrukcja dla autorów prac magisterskich realizowanym na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności

Dodatkowa

1. Wytrębowicz J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
2. czasopisma naukowe, bazy danych, itp.
3. Wykaz wydawnictw publikujących recenzowane monografie naukowe MNiSW 2023,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska I (ŻiO) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M4B.3808.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz oceny jakości żywności	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki analityczne w celu oceny wartości odżywczych żywności	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	komunikować się ze specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, a także z dyscypliny technologia żywności i żywnienia	NŻD_P7S_UK06	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KR03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie raportu	20
Gromadzenie i studiowanie literatury	10

Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 85	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Metoda problemowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).
2. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, rok, wydawnictwo poznańskie, Gandalf, 2006
3. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
4. Instrukcja dla autorów prac magisterskich, Wydział nauk o Żywności, UP, Wrocław



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Interwencje żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.3363.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Dorian Nowacki
Pozostali prowadzący	Dorian Nowacki

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu zasad żywienia w określonych chorobach współistniejących pozwoli studentowi na przygotowanie materiałów edukacyjnych, planowania scenariuszy wizyt, prezentacji grupowych oraz zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego w konkretnych sytuacjach.
C2	Zapoznanie studentów z podstawami komunikacji z pacjentem w celu właściwego prowadzenia porady żywieniowej i/lub dietetycznej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dietetyki i żywienia człowieka	NŻD_P7S_WG02	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
W2	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG05	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG05	Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK08	Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UK06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
U2	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŻD_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe

K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P7S_KR04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe
----	--	--------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	8	
Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	8	
Gromadzenie i studiowanie literatury	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - przebieg, zakres działań, materiały edukacyjne, scenariusz wizyty, promowanie zdrowych nawyków żywieniowych oraz zdrowego stylu życia.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą układu pokarmowego</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącymi zaburzeniami gospodarki węglowodanowej.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących po incydentach sercowo-naczyniowych</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą tarczycy.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących powikłanych niewydolnością wątroby jako bierzącym problemem.</p> <p>SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA w kilku schorzeniach współistniejących z wiodącą chorobą nerek.</p> <p>Podsumowanie wypracowanych efektów.</p>	Ćwiczenia projektowe/warsztatowe
----	---	----------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, możliwe formy nauczania: zdalne i/lub hybrydowe, Ćwiczenia, Dyskusja, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, Pokaz/demonstracja, Metoda problemowa, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe/warsztatowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, możliwe formy zaliczania: zdalne i/lub hybrydowe	100%

Wymagania wstępne

Dietetyka kliniczna I i Dietetyka kliniczna 2

Literatura

Obowiązkowa

1. Aktualne rekomendacje towarzystw naukowych, profesjonalnych grup roboczych, zespołów specjalistów, instytucji badawczych itp.
2. H. Ciborowska, A. Ciborowski, Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2021
3. H. Barker, J. Chojnacki, A. Payne, Dietetyka i żywienie kliniczne, Wrocław, 2020
4. Grzymisławski M., (red.) 2019. Dietetyka Kliniczna, PZWL, Warszawa.
5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2008., aktualizacja 2020. Normy żywienia człowieka.
6. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa

Dodatkowa

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metody statystyczne w żywieniu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.1271.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Tomasz Boruckowski
Pozostali prowadzący	Tomasz Boruckowski

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w jaki sposób stosować narzędzia statystyczne oraz wspomagające je programy komputerowe w pracy dietetyka	NŻD_P7S_WG02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych	NŻD_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	oceny danych statystycznych oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	13	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 12	ECTS 0.4
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Pracownia komputerowa, Praca w grupie, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100%

Wymagania wstępne

Matematyka

Literatura

Obowiązkowa

1. A. Stanisławski, 2007. Przystępny kurs statystyki. Tom 1-3. Statsoft, Kraków.
2. W. Zieliński (1999). Wybrane testy statystyczne. Warszawa: Fundacja "Rozwój SGGW".



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.1773.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Grażyna Krasnowska
Pozostali prowadzący	

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 16.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
W2	zasady planowania i metody badań sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka, a także narzędzia służące do tworzenia dokumentacji i opisywania wyników	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informację pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	planować i realizować eksperymenty naukowe, dobierać i wykorzystywać programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań; potrafi korzystać z internetowych baz danych	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U4	planować własną karierę zawodową	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ponoszenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	działania w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KO02	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Prace kontrolne i przejściowe	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	150
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	20
Gromadzenie i studiowanie literatury	60
Przygotowanie pracy dyplomowej	120

Przeprowadzenie badań	60	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 421	ECTS 16.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 31	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Metoda problemowa, analiza tekstów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100%

Wymagania wstępne

Kliniczny zarys chorób, żywienie kliniczne, dietetyka i żywienie zbiorowe, metodologia i planowanie badań żywieniowych

Literatura

Obowiązkowa

1. Specjalistyczne pozycje literaturowe, z uwzględnieniem publikacji naukowych z zakresu realizowanej pracy dyplomowej



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska II (ŻiD) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.3809.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest kontynuacja badań związanych z realizacją pracy magisterskiej w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki. W ramach przedmiotu student kształci umiejętność przygotowania części teoretycznej i metodycznej pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki badawcze użyteczne w naukach o żywieniu człowieka i dietetyce	NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowiek i dietetyki	NŻD_P7S_UO08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KO02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10	
Przeprowadzenie badań	40	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 110	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 70	ECTS 2.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 100	ECTS 4.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Metoda problemowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku	100%

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).
2. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, rok, wydawnictwo poznańskie, Gandalf, 2006
3. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)

Dodatkowa

1. Instrukcja dla autorów prac magisterskich, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, UP, Wrocław



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe III (ŻiD)

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.3810.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Ugruntowanie wiedzy i umiejętności studentów w zakresie analizy statystycznej, prezentacji wyników badań naukowych i formułowania wniosków.
C2	Poznanie przez studentów: - zasad umieszczania prac w archiwum prac dyplomowych (APD), - procesu recenzji, - elementów pracy mgr podlegających ocenie recenzentów
C3	Przedstawienie wyników badań realizowanych w ramach pracy mgr

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WK07	Prezentacja, Praca dyplomowa
W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KR04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Seminarium/Konwersatorium	30

Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady umieszczenia pracy w APD i formularz recenzji pracy mgr (2h) 2. Recenzja pracy mgr - studium przypadku (2h) 3. Recenzja pracy magisterskiej- badania epidemiologiczne(2h) 4. Recenzja pracy mgr- badania eksperymentalne (2h) 5. Zasady gromadzenia, porządkowania i opracowywania wyników badań naukowych – repetytorium. (2h) 6. Zasady opracowania wyników badań naukowych- repetytorium (2h) 7. Opis wyników badań naukowych -repetytorium (2h) 8. Zasady prezentacji wyników badań naukowych i ich dyskusji. (2h) 9. Zasady formułowania streszczenia pracy mgr, wniosków i limitów pracy mgr (2h) 10. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1 (2h) 11. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2 (2h) 12. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3 (2h) 13. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4 (2h) 14. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5 (2h) 15. Podsumowanie i zaliczenie seminarium (2h) 	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100%

Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Żywnienie zbiorowe, Dietetyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych zakresu tematyki pracy dyplomowej
2. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe III (ZiO) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.3811.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest sfinalizowanie badań dotyczących prac magisterskich, opracowanie przez studentów dokumentacji wynikowej oraz jej prezentacja, a także odniesienie uzyskanych wyników do danych literaturowych.
C2	Celem przedmiotu jest kontrola formalna pracy magisterskiej, zaakceptowanej przez promotora do wprowadzenia do systemu APD

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WK07	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Praca dyplomowa
W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki, a także oceny jakości żywności	NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	determine the correlation of nutrition with human health and identify dietary errors, evaluate food quality and its impact on human health	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, zweryfikować wpływ wybranych czynników na jakość żywności, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KR04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium/Konwersatorium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Zasady umieszczenia pracy w APD i formularz recenzji pracy mgr (2h) 2. Recenzja pracy mgr - studium przypadku (2h) 3. Recenzja pracy magisterskiej- badania epidemiologiczne(2h) 4. Recenzja pracy mgr- badania eksperymentalne w ocenie żywności (2h) 5. Zasady gromadzenia, porządkowania i opracowywania wyników badań naukowych - repetytorium. (2h) 6. Zasady opracowania wyników badań naukowych- repetytorium (2h) 7. Opis wyników badań naukowych -repetytorium (2h) 8. Zasady prezentacji wyników badań naukowych i ich dyskusji. (2h) 9. Zasady formułowania streszczenia pracy mgr, wniosków i limitów pracy mgr (2h) 10. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1 (2h) 11. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2 (2h) 12. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3 (2h) 13. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4 (2h) 14. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5 (2h) 15. Podsumowanie i zaliczenie seminarium (2h)	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100%

Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Żywnienie zbiorowe, Dietetyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych zakresu tematyki pracy dyplomowej

Dodatkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska II (ŻiO) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8B.3812.24	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest kontynuacja badań związanych z realizacją pracy dyplomowej w zakresie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz oceny jakości żywności. W ramach przedmiotu student kształci umiejętność przygotowania części praktycznej i teoretycznej pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz oceny jakości żywności	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki analityczne w celu oceny wartości odżywczych żywności	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	komunikować się ze specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, a także z dyscypliny technologia żywności i żywnienia	NŻD_P7S_UK06	Zaliczenie ustne, Wykonanie ćwiczeń
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KO02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	60

Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Przygotowanie raportu	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 100	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 65	ECTS 2.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 80	ECTS 3.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Metoda problemowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100%

Literatura

Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).
2. Szkutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, rok, wydawnictwo poznańskie, Gandalf, 2006
3. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
4. Instrukcja dla autorów prac magisterskich, Wydział nauk o Żywności, UP, Wrocław



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Komunikacja w biznesie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu 00000000WS.IIoFHS.1094.24
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów wszystkie	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Milena Wawrzyniak-Kostrowicka
Pozostali prowadzący	Milena Wawrzyniak-Kostrowicka

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Zaliczenie ustne, Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zjawiska społeczne.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	utrwalania potrzeby uczenia się przez całe życie.		Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji w biznesie, modele i zasady skutecznej komunikacji, kompetencja komunikacyjna (2h).</p> <p>2. Budowanie marki osobistej za pośrednictwem komunikacji werbalnej i niewerbalnej (2h).</p> <p>3. Dokumenty aplikacyjne jako narzędzie komunikowania się z potencjalnym pracodawcą (2h).</p> <p>4. Skuteczna autoprezentacja podczas rozmowy kwalifikacyjnej (2h).</p> <p>5. Rola savoir vivre'u w budowaniu marki osobistej – zwroty grzecznościowe, precedencja, kultura osobista (2h).</p> <p>6. Komunikacja w zespole zadaniowym (2h)</p> <p>7. Audyt komunikacyjny jako narzędzie diagnozowania procesów komunikowania w organizacji (2h)</p> <p>8. Rozwiązywanie sytuacji trudnych w bezpośrednich interakcjach, techniki asertywnej komunikacji (2h).</p> <p>9. Prowadzenie negocjacji biznesowych, typy negocjacji, strategie i techniki negocjacji (2h).</p> <p>10. Komunikacja w procesie kierowania zespołem pracowniczym (2h).</p> <p>11. Zasady wystąpień publicznych (2h).</p> <p>12. Komunikowanie się z mediami (2h).</p> <p>13. Planowanie i realizacja kampanii komunikacyjnych (2h).</p> <p>14. Zarządzanie komunikacją w sytuacjach kryzysowych (2h).</p> <p>15. Repetytorium (2h).</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Gra dydaktyczna, Film dydaktyczny, Burza mózgów, analiza przypadków

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

Dodatkowy opis

Zgodnie ze specyfiką pracy z bardzo licznymi grupami wykładowymi w ramach ogólnouczelnianych kursów humanistyczno-społecznych: końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, weryfikowanych podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania: A) odtwórcze – sprawdzające przyswojenie przez studenta podstawowych informacji, B) problemowe – oceniające umiejętności i kompetencje społeczne. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 51%.

Wymagania wstępne

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Cialdini R., Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka, Gdańsk 2013, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.
2. Hamilton Ch., Skuteczna komunikacja w biznesie, Warszawa 2011, PWN.
3. Morreale S.P., Spitzberg B.H., Barge J.K., Komunikacja między ludźmi. Warszawa 2008. PWN.

Dodatkowa

1. Hulewska A., Asertywność w ćwiczeniach, Warszawa 2014, Samo Sedno.
2. Schwabel D., Personal branding 2.0, Gliwice 2012, Helion.
3. Czechowska-Derkacz B., Zimnak M. (red.), Rzecznik prasowy, Warszawa 2015, Difin.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Coaching

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2024/25	
Specjalność -	Kod przedmiotu 00000000WS.IIoFHS.0416.24	
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne	
Profil studiów wszystkie	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Milena Wawrzyniak-Kostrowicka	
Pozostali prowadzący	Milena Wawrzyniak-Kostrowicka	
Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Coaching - znaczenie. 2. Charakterystyka pracy coacha. 3. Różnice pomiędzy life coachingiem i business coachingiem. 4-5. Proces coachingu. Jak pracuje coach: budowanie relacji z Klientem (zaufanie i komunikacja). 6. Ewaluacja i etyka pracy coacha. 7. Studia przypadków - praca indywidualna z klientem/studentem. 8-11. Narzędzia do pracy coachingowej 12-13. Typologia klientów coachingowych 15. Repetytorium.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda sytuacyjna, Metoda projektów, Metoda problemowa, Gra dydaktyczna, Film dydaktyczny, analiza przypadków

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

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza ze szkoły średniej;

Literatura

Obowiązkowa

1. Marciniak T. Ł, Marciniak-Rogala S., Coaching. Zbiór narzędzi i wspierania rozwoju, Warszawa 2013, Wydawnictwo ABC a Wolters Kluwer.
2. Gut R., Piegowska M., Wójcik B., Zarządzanie sobą. Książka o działaniu myśleniu i odczuwaniu, Warszawa 2008, Wydawnictwo Difin.
3. Fabjański M., Stoicyzm uliczny. Jak oswoić trudne sytuacje, Warszawa 2010, Czarna owca.

Dodatkowa

1. Blein B., Sztuka prezentacji i wystąpień publicznych, Warszawa 2010, Wydawnictwo RM.
2. Stoltzfus T., Sztuka zadawania pytań w coachingu. Jak opanować najważniejszą umiejętność coacha?, Wrocław 2008, Wydawca Aetos Media.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Marketing

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8HS.1164.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Krzysztof Rutkiewicz, Magdalena Kalisiak-Mędelska, Marek Stachowiak
Pozostali prowadzący	Magdalena Kalisiak-Mędelska, Marek Stachowiak

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawy filozofii marketingowej	NŻD_P7S_WK06	Projekt, Aktywność na zajęciach
W2	strukturę procesu planowania strategii marketingowej	NŻD_P7S_WK06, NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	identyfikować problemy marketingowe firmy	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	przygotować koncepcję działań marketingowych firmy	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów współpracować w firmie z całym personelem odpowiedzialnym za działania marketingowe firmy	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	-Analiza otoczenia marketingowego organizacji -Proces tworzenia strategii marketingowej -Metody segmentacji rynku -Koncepcja oznaczania pozycji produktu na rynku -Struktura decyzji w ramach marketingu mix -Decyzje w zakresie produktu, -Decyzje w zakresie dystrybucji -Decyzje w zakresie komunikacji Decyzje w zakresie cen -	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dyskusja, Metoda projektów, Film dydaktyczny

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach	100%

Wymagania wstępne

Ekonomia

Literatura

Obowiązkowa

1. Prymon M.: Marketingowe strategie wartości na rynkach globalnych, UE Wrocław 2010
2. Michalski E.: Marketing. Podręcznik akademicki, PWN, Warszawa 2015
3. Urban S.: Marketing produktów spożywczych, UE Wrocław, 2008

Dodatkowa

1. Prymon M.: Badania marketingowe w aspektach menedżerskich, UE Wrocław, 2009
2. Sojkin B.: Zarządzanie produktem, Teoria-praktyka-Perspektywy, UE Poznań, 2008
3. Prymon M.: Megatrendy w komunikacji marketingowej- tradycyjne versus nowe media reklamy, Marketing i Rynek, 2014 Nr 14



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarządzanie projektami europejskimi Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8HS.2807.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Tomasz Szuk
Pozostali prowadzący	Tomasz Szuk

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia z zakresu zarządzania projektem	NŻD_P7S_WK07	Kolokwium
W2	zasady analizy finansowej i ekonomicznej projektu	NŻD_P7S_WK07	Kolokwium
W3	procedury aplikacji o środki Unii Europejskiej	NŻD_P7S_WK07	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zespołowo zaplanować i ocenić projekt	NŻD_P7S_UO08	Projekt
U2	zespołowo przygotować dokumentację aplikacyjną projektu	NŻD_P7S_UO08	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania znaczenia wiedzy na temat zarządzania projektami europejskimi w swojej przyszłej pracy zawodowej	NŻD_P7S_KO02	Projekt, Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Przygotowanie projektu	25	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Dyskusja, Praca w grupie, Metoda projektów, Burza mózgów, analiza przypadków

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Projekt, Kolokwium	100%

Dodatkowy opis

Niezbędna sala komputerowa do przeprowadzenia ćwiczeń

Wymagania wstępne

ekonomia

Literatura

Obowiązkowa

1. Zarządzanie projektem europejskim Redakcja naukowa Michał Trocki. 2015. PWE Warszawa
2. Rogowski W. 2013. Rachunek efektywności inwestycji, Warszawa, Wolters Kluwer Polska SA
3. Dylewski M., Filipiak B., Guranowski A., Hołub-Iwan J. 2009. Zarządzanie finansami projektu europejskiego. C. H. Beck
4. Grzeszczyk T. A. 2008. Ocena projektów europejskich 2007-2013. Placet
5. Grzeszczyk T. A. 2006. Metody oceny projektów z dofinansowaniem UE. Placet

Dodatkowa

1. Kasprzak R. 2009. Fundusze unijne - szansa na rozwój małych i średnich przedsiębiorstw. One Press Gliwice.
2. Manikowski A., Tarapata Z. 2004. Metody oceny projektów gospodarczych. Warszawa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna.
3. Prawodawstwo Unii Europejskiej



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Kierowanie małą firmą Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Dietetyka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NDIS.M8HS.1070.24
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Tomasz Pilawka
Pozostali prowadzący	Tomasz Pilawka

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wprowadzenie studentów w zagadnienia tworzenia koncepcji przedsięwzięcia gospodarczego, etapy rejestrowania, uruchamiania i kierowania małej firmy. Nabycie umiejętności zarządzania firmą w warunkach symulacji komputerowej
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia dotyczące zakładania i planowania działalności gospodarczej, funkcjonowania i organizowania małego przedsiębiorstwa oraz zarządzania jego zasobami. Opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw.	NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne
W2	sposoby finansowania przedsięwzięć gospodarczych oraz ich opodatkowania. Zna zasady tworzenia planu przedsięwzięcia gospodarczego (biznesplanu), metody analizy i oceny jego efektywności, w tym efektywności inwestycji. Definiuje pojęcia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi.	NŻD_P7S_WK07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	prawidłowo interpretować i wyjaśniać procesy i relacje związane z zarządzaniem małym przedsiębiorstwem, samodzielnie tworzy koncepcję przedsięwzięcia gospodarczego.	NŻD_P7S_UK06, NŻD_P7S_UO08, NŻD_P7S_UW05	Ocena pracy na symulacji komputerowej
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych	NŻD_P7S_KK01	Ocena pracy na symulacji komputerowej

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	7	
Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 58	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 31	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	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, 11-15. Symulacja komputerowa prowadzenia działalności gospodarczej	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Ocena pracy na symulacji komputerowej	100%

Dodatkowy opis

Ocena za realizowane zespołowo projekty biznesplanów oraz z prowadzonej symulacji biznesowej. Możliwość prowadzenia części zajęć w formie zdalnej.

Wymagania wstępne

Podstawy ekonomii

Literatura

Obowiązkowa

1. Borowiecki R., Siuta – Tokarska B., 2009: Problemy funkcjonowania i rozwoju małych i średnich przedsiębiorstw w Polsce. Wyd. Difin, Warszawa.
2. Griffin R.W., 2019: Podstawy zarządzania organizacjami. PWN, Warszawa
3. Safin K., (red.), 2008: Zarządzanie małym i średnim przedsiębiorstwem. Wyd. AE, Wrocław
4. Pasieczny J., 2013: Biznes plan: Skuteczne narzędzie pracy przedsiębiorcy. Wyd. PWE, Warszawa.

Dodatkowa

1. Koźmiński A. K. i Piotrowski W. (red.), 2019: Zarządzanie. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa.
2. Piocha S., Gabryszak R (red.), 2008: Ekonomia menedżerska dla MŚP. W teorii i praktyce. Wyd. Difin, Warszawa.
3. Tokarski A., Tokarski M., Wójcik J., 2019: Biznes plan po polsku. CeDeWu, Warszawa.