

Nazwa zajęć:	<b>Chemia ogólna i organiczna</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>General and organic chemistry</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-01_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Górską, dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Chemii		
Jednostka realizująca:	Katedra Chemii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Wykłady: przekazanie i usystematyzowanie podstaw wiedzy o budowie, właściwościach fizycznych i chemicznych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych. Utrwalenie nomenklatury połączeń organicznych (grupy funkcyjne) i nieorganicznych (tlenki, wodorotlenki, kwasy, sole, związki koordynacyjne). Ćwiczenia: Nabycie umiejętności podstawowych obliczeń chemicznych (stężenia, pH roztworów, stechiometria) Wskazanie elementów budowy wpływających na funkcje biologiczne (izomeria). Przedstawienie i wyjaśnienie wybranych mechanizmów reakcji chemicznych. Przygotowanie praktyczne do wykonywania prostych analiz jakościowych i ilościowych, oraz oczyszczania związków chemicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45;		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia – doświadczenia, obserwacja i pomiary, rozwiązywanie problemów, dyskusja, konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna zapis reakcji chemicznych odpowiadający procesom przeprowadzanym na ćwiczeniach W2 - zna metody wykonywania podstawowych obliczeń chemicznych związanych z tematyką ćwiczeń W3 – zna podstawowe metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych W4 - zna klasyfikację, nazwy i właściwości pierwiastków oraz podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę W5 – zna metody wykonywania obliczeń z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych	Umiejętności: U1 - potrafi pracować indywidualnie oraz zespołowo przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Kolokwia pisemne z treści ćwiczeń Sprawozdania pisemne z wykonanych doświadczeń w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Egzamin (treść pytań z oceną), wyniki kolokwiów (treść pytań i ocena) oraz oceny sprawozdań z wykonanych eksperymentów odnotowane na karcie osiągnięć studenta danej grupy.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 50%, kolokwia 40%, sprawozdania 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa (wykład), laboratoria chemiczne (ćwiczenia laboratoryjne)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Praca zbiorowa: „Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej”, Wydawnictwo SGGW, 2012.			
2. E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska: „Ćwiczenia laboratoryjne z chemii organicznej”, Wydawnictwo SGGW, 2002 i późniejsze.			
3. T. Drapała: „Chemia ogólna, nieorganiczna z zadaniami”, Wydawnictwo SGGW.			
4. E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska: „Chemia organiczna”, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2003 i późniejsze.			
5. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej PWN, Warszawa, 2008.			
6. J. McMurry: „Chemia organiczna t. 1-5”, PWN, 2005 i późniejsze.			
7. K. Pazdro, Chemia. Repetytorium dla przyszłych maturzystów i studentów, Wyd. Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro, 2014.			

UWAGI: Przewiduje się przeprowadzenie terminu zerowego egzaminu (przed sesją) dla osób, które z kolokwium ćwiczeniowych (zaliczonych w terminie) otrzymają co najmniej 71% możliwych do zdobycia punktów.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>133 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>3,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna zapis reakcji chemicznych odpowiadający procesom przeprowadzanym na ćwiczeniach	K_W01	1
Wiedza – W2	zna metody wykonywania podstawowych obliczeń chemicznych związanych z tematyką ćwiczeń	K_W01	1
Wiedza – W3	zna podstawowe metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych	K_W01	1
Wiedza – W4	zna klasyfikację, nazwy i właściwości pierwiastków oraz podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę	K_W01	1
Wiedza – W5	zna metody wykonywania obliczeń z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych	K_W01	1
Umiejętności – U1	zespółowo przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	K_U08	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Anatomia człowieka</b>	ECTS	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Human anatomy</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-02_19</b>

Koordinator zajęć:	dr inż Jacek Bujko
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Cel:</b> Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej budowy człowieka z elementami ontogenezy i histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym. Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.</p> <p><b>Wykłady:</b> organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna i szczegółowa); rozwój, budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe, receptory) układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), oddechowego (oskrzela, płuca), wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające), płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły), pokarmowego (narządy rurowe, wątroba i trzustka), gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty)</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> cytologia i histologia ogólna, komórka i jej organella, tkanka nabłonkowa i łączna, budowa szczegółowa układu kostnego (kości i połączenia kości), mięśniowego (główne mięśnie głowy, tułowia i kończyn) i układu krążenia (główne naczynia tętnicze, żyłne i chłonne), budowa dróg doprowadzających i wyprowadzających układu oddechowego (jama nosowa, krtkań, tchawica, płuca), wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa), płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo-cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne), budowa szczegółowa układu pokarmowego (jama ustna z narządami, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube, wątroba i trzustka, otrzewna), nerwowego (nerwy czaszkowe) i narządów zmysłów (oko i ucho)</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 30 b) Ćwiczenia, liczba godzin 30
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, film, ćwiczenia z użyciem preparatów makro, fantomów i atlasów anatomicznych
---------------------	--

Wymagania formalne i założenia wstępne:	podstawowa szkolna wiedza biologiczna
---	---------------------------------------

Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami; W2 – zna i rozumie prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów</p> <p><b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem i dietetyką; U2 – potrafi nazywać i określić położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów</p> <p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywania problemów z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka</p>
---------------------	---

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	3 kolokwia na ćwiczeniach ze znajomości anatomii ogólnej i szczegółowej; ocena wynikająca z obserwacji i aktywności w czasie zajęć; końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego
---	---

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwium i egzaminu
--	---

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	45%-50% - końcowa ocena z 3 kolokwium, do 5% - aktywność i praca studenta na zajęciach, 50% - końcowa ocena egzaminacyjna
--	---

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, laboratorium Zakładu Dietetyki - ćwiczenia
---------------------------	---

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gołąb B., Traczyk W. (2001): Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa.</li> <li>Gołąb B. (2014): Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> </ol>
--	--

3. Putz R., Past R., Sobotta J. (red.) (1994): Atlas anatomii człowieka tom I i II. Wyd. Urban & Partner, Wrocław.  
 4. Sokołowska Pituchowa J. (red.) (2006): Anatomia Człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.  
 5. Czerwiński F. (red) (2013) Anatomia Człowieka. 1200 pytań testowych jednokrotnego wyboru, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa

UWAGI  
 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 10

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami	K_W01, K_W02	2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów	K_W02	2
Umiejętności – U1	Potrafi powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem i dietetyką	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi nazywać i określić położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	K_U06	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywania problemów z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka	K_K02	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia informacyjna</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Information technology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-03_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Jerzy Gębski		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie do studiowania wykorzystującego nowoczesne technologie komputerowe oraz do przewidywanego charakteru aktywności zawodowej i obywatelskiej. Działania te coraz powszechniej implementują technologie cyfrowe zintegrowane z elektronicznymi sieciami globalnymi na potrzeby komunikacji oraz przybliżenia wiedzy do człowieka zarówno na potrzeby prywatne, jak i zawodowe.</p> <p>Wykład: W ramach wykładów student powinien pozyskać lub usystematyzować wiedzę dotyczącą ogólnego wykorzystania rozwiązań informatycznych oraz technologii informacyjnych.</p> <p>Ćwiczenia: W ramach ćwiczeń student powinien pozyskać wiedzę i umiejętności związane z praktycznym wykorzystaniem narzędzi informatycznych do usprawnienia i automatyzacji procesów biurowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady realizowane z wykorzystaniem technik elearningowych Ćwiczenia w laboratorium komputerowym z wykorzystaniem technik multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza informatyczna		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie terminologię związaną z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym, W2 – zna i rozumie techniki cyfrowe stosowane na potrzeby gromadzenia i podstawowej analizy danych oraz prezentacji W3 - zna i rozumie funkcjonalności edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	Umiejętności: U1 - potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania,	Kompetencje: K1 - jest gotów współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość, K2 - ma świadomość stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, będąc jednocześnie przygotowanym na konsekwencje związane z niewłaściwym jego stosowaniem
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zadanie 1 (edycja dokumentu MS Word) – w trakcie zajęć, Zadanie 2 (prezentacja MS PowerPoint) – poza zajęciami, Zadanie 3 (kalkulacja MS Excel) – w trakcie zajęć, Zadanie 4 (MS Access) – poza zajęciami, Zadanie 5 Quiz dotyczący ogólnej wiedzy informatycznej – poza zajęciami.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zadania dokumentowane w sposób cyfrowy na platformie elearningowej (e.sggw.pl) lub na serwerze plików		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zadanie 1 – 25%, zadanie 2 – 10 %, zadanie 3 – 25 %, Zadanie 4 – 25 %, zadanie 5 – 15% . Każda z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Ocena końcowa jest średnią ważoną uzyskanych ocen cząstkowych.		
Miejsce realizacji zajęć:	Pracownia komputerowa – laboratorium informatyczne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Chmielarz W., Parys T. red. (2009): Technologie informacyjne dla społeczeństwa . Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Informatyczna, Warszawa. 2. Colina Hales C. red. (2007): Wykorzystanie narzędzi informatycznych w naukach ekonomicznych: przykłady i zadania. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów. 3. Muchacki M. (2014): Cywilizacja informatyczna i Internet :konteksty współczesnego konsumenta TI. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków. 4. Skulimowska A. (2013): Technologia informacyjna WORD 2007. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce. 5. Hyla M. (2012): Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. 6. Skibicki D. (2012): Technologia informacyjna. Wyd. Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz. 7. Danowski B. (2008): Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice.			

**UWAGI**

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza - W1	Zna i rozumie terminologię związaną z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym,	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie techniki cyfrowe stosowane na potrzeby gromadzenia i podstawowej analizy danych oraz prezentacji	K_W01	2
Wiedza – W3	Zna i rozumie funkcjonalności edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	K_W01	2
Umiejętności - U1	Potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania,	K_U01	2
Kompetencje - K1	Jest gotów współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość,	K_K05	2
Kompetencje – K2	Ma świadomość stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, będąc jednocześnie przygotowanym na konsekwencje związane z niewłaściwym jego stosowaniem	K_K05	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Ekologia i surowce spożywcze</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Ecology and raw food materials</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1S-01Z-04_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewelina Hallmann
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i procesami z zakresu ekologii, sposobami opisu struktury i funkcji układów ekologicznych; omówienie najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka; przedstawienie koncepcji zrównoważonego rozwoju gospodarki opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych, w tym ocena znaczenia rolnictwa ekologicznego dla produkcji żywności o walorach prozdrowotnych i dla ochrony środowiska. Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: charakterystyki podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem wpływu różnych czynników – genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na kształtowanie szeroko rozumianej jakości; aktów prawnych regulujących bezpieczeństwo w zakresie produkcji i przeznaczenia do obrotu.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy ekologii, populacja i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach; ekologiczne i ekonomiczne aspekty ochrony środowiska przyrodniczego; globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej; wpływ rozwoju populacji ludzkiej na ekosystemy i jakość życia człowieka (ze szczególnym uwzględnieniem aspektów związanych z produkcją żywności), założenia ekorozwoju oraz jego realizacja na świecie i w Polsce, rolnictwo a środowisko: znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla jakości żywności, ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej. Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, okopowych i zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunku i odmiany) i środowiskowych (klimat, gleba, zabiegi agrotechniczne, zanieczyszczenie środowiska, sposób i okres zbioru i przechowywania) na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych psiankowatych, rzepowatych i strączkowych; owoców - jagodowych, pestkowych i ziarnkowych; ziemniaków jadalnych; zbóż. Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców pochodzenia zwierzęcego: mięsa zwierząt gospodarskich, mleka i jaj, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunek, rasa), fizjologicznych i środowiskowych (warunki utrzymania, sanitarno-zdrowotne i sposób żywienia i użytkowania zwierząt oraz pozyskiwania i zagospodarowania surowców) na wartość odżywczą oraz przydatność do różnego użytkowania spożywczego: mięsa - cielęcego, drobiowego, wieprzowego i wołowego; mleka krowiego; jaj kurzych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowywania. Dla surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, sposoby i metody oceny oparto głównie na organoleptycznych, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. W przypadku surowców zwierzęcych, poszerzono je o metody fizykochemiczne i chemiczne. Ocena jakościowa i użytkowa surowców roślinnych obejmuje: wybrane gatunki warzyw (liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, rzepowatych, kapustnych, cebulowych i strączkowych), owoców (ziarnkowych i pestkowych), ziemniaków jadalnych, roślin zbożowych i roślin przyprawowych. Ocena jakościowa surowców pochodzenia zwierzęcego obejmuje charakterystykę i ocenę tkanki mięsnej (cielęcej, wołowej, wieprzowej, baraniej i drobiowej), mleka krowiego i koziego oraz jaj kurzych w oparciu o metodę organoleptyczną oraz wybrane metody fizykochemiczne i chemiczne.</p>
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; doświadczenia z zastosowaniem metod fizykochemicznych i chemicznych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych.
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-

Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b>  W1 – zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu ekologii i ochrony środowiska,  W2 – zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną i odżywczą surowców spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych</p>	<p><b>Umiejętności:</b>  U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące ekologii i ochrony środowiska oraz surowców spożywczych,  U2 – potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych</p>	<p><b>Kompetencje:</b>  K1 – jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez działania proekologiczne i ochronę środowiska oraz znajomość surowców spożywczych wykorzystywanych w postępowaniu dietetycznym</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwium na ćwiczeniach laboratoryjnych, ocena poprawności wykonywanych doświadczeń w trakcie zajęć oraz ich omówienie		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, protokół z ocenami Ćwiczenia: treść pytań z kolokwiów z ocenami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena kolokwiów - 50%; ocena zaliczeniowego testu pisemnego – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Świetlikowska K. (red.) (2006) i (2008): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZW, Warszawa.</li> <li>4. Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa.</li> <li>5. Krebs C. J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>6. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.</li> <li>7. Baturó W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, Warszawa</li> </ol>			
<b>UWAGI</b> inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>101 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu ekologii i ochrony środowiska	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną i odżywczą surowców spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	3
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące ekologii i ochrony środowiska oraz surowców spożywczych	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	K_U04	2
Kompetencje – K1	jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez działania proekologiczne i ochronę środowiska oraz znajomość surowców spożywczych wykorzystywanych w postępowaniu dietetycznym	K_K04	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Kwalifikowana pierwsza pomoc</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>First aid</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-01Z-05_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Tomasz Królikowski		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz postępowania w sytuacjach zagrożenia życia.</p> <p>Wykłady: Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy. Rozpoznanie sytuacji zagrożenia życia. Organizacja pierwszej pomocy w miejscu wypadku, zabezpieczenie miejsca zdarzenia. Przyczyny utraty przytomności. Ćwiczenia: Resuscytacja krążeniowo oddechowa dorosłych, dzieci zgodnie z procedurą BLS. Resuscytacja z wykorzystaniem przenośnego defibrylatora AED zgodnie z procedurą AED BLS. Wypadki komunikacyjne. Zaopatrywanie ran złamań, tamowanie krwotoków. Zasady transportu osoby poszkodowanej. Anafilaksja (definicja, przyczyny, objawy, postępowanie przedmedyczne). Oparzenia termiczne, chemiczne, słoneczne – postępowanie przedmedyczne. Hipotermia (definicja przyczyny, objawy, postępowanie ratunkowe), odmrożenia. Zatrucia stany nagłe układu krążenia, układu oddechowego, układu pokarmowego – wybrane zagadnienia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych; ćwiczenia praktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia U2 – wie jak wezwać pomoc medyczną U3 – potrafi zorganizować pracę na miejscu wypadku.	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do zachowania zasad bezpieczeństwa oraz współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena z egzaminu teoretycznego 40%; ocena z zaliczenia praktycznego 60%		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zdanie egzaminu dopuszczającego do zaliczenia praktycznego (minimalnie 60%) – egzamin obejmuje zakres wiedzy teoretycznej zarówno z ćwiczeń jak i z wykładów (niezaliczenie oznacza niedopuszczenie do sprawdzianu praktycznego skutkujące niezaliczeniem przedmiotu). Praktyczny sprawdzian z udzielania pierwszej pomocy (minimalnie 60%). Ocena końcowa 40% egzamin, 60% zaliczenie praktyczne		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa , sale ćwiczeniowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Buchfelder M., Buchfelder A. (2011): Podręcznik Pierwszej Pomocy, Wydanie V uaktualnione Wydawnictwo PZWL Warszawa 2. Zawadzki A. (red.) (2011): Medycyna ratunkowa i katastrof . Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. PZWL Warszawa 3. Andres J. (2011): Wytyczne resuscytacji. Polska Rada Resuscytacji Kraków 4. Zubrzycki W., Jastrzęski P., Ulbrych K., Achremczyk G., Bonus-Dziego A. (2011): Pierwsza pomoc w działaniach specjalnych policji. WSPol Szczytno 5. Wytyczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe (zaliczenie, konsultacje), liczba godzin 5		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia	K_U05	1
Umiejętności – U2	wie jak wezwać pomoc medyczną	K_U06	1
Umiejętności – U3	potrafi zorganizować pracę na miejscu wypadku	K_U08	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad bezpieczeństwa oraz współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K04	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Etyka</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Ethics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-06_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Franciszek Kampka		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Katedra Socjologii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł współczesnych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych oraz prowadzenia sporów etycznych. Student po ukończeniu kursu potrafi dokonywać oceny etycznej różnych form zachowania, jest świadomy problematyki etycznej i aksjologicznej. Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15.		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	Umiejętności U1 - student potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	Kompetencje: K1 - student jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół z ocenami, prace pisemne studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:  Peter Singer (red) , <i>Przewodnik po etyce</i> , Warszawa: Książka i Wiedza, 1998 Jacek Hołówka, <i>Etyka w działaniu</i> , Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001 Ija Lazari-Pawłowska, <i>Etyka</i> , Warszawa: Ossolineum, 1992 Franciszek Kampka, <i>Etyka biznesu – kompas czy kajdany</i> , Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016 Franciszek Kampka, <i>Etyka polityki – między wolnością a solidarnością</i> , Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017			
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Student zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	K_W07	1
Umiejętności – U1	Student potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U09	1
Kompetencje – K1	Student jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K02	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Organizacja pracy, BHP i ergonomia</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Work organization, occupational health and safety and ergonomics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe
		<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-07_19</b>

Koordinator zajęć:	dr hab. Iwona Kowalczuk		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Iwona Kowalczuk		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.</p> <p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotów do zachowania zasad BHP i ergonomii w wykonywanej pracy</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bukala W., Szczęch K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa, 2013.</li> <li>2. Nowacka W.: Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2013.</li> <li>3. Nowakowski J.: Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 1991.</li> <li>4. Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami bhp i ergonomii	K_U09	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad bhp i ergonomii w wykonywanej pracy	K_K04	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy socjologii</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basic sociology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-01Z-08_19</b>

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Krystyna Gutkowska		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz ukształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach. Wykłady: Przedmiot socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka; Podstawy i formy organizacji życia społecznego. Zachowania prospołeczne i antyspołeczne. Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Zmiany społeczne – uwarunkowania, mechanizmy. Komunikowanie interpersonalne. Osobowość społeczna. Konformizm społeczny.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat zachowań społecznych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych W2 - rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	Umiejętności: U1 - posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych U2 - potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw K2 – jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii, Wyd. PWN, Warszawa. 2. Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii, Zysk i Ska, Poznań. 3. Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa. 4. Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa. 5. Sztompka P. (2002): Socjologia, Znak, Kraków.			
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>59 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W06, K_W07	2, 2
Wiedza – W2	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W06, K_W07	2, 2
Umiejętności – U1	posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	K_U03, K_U05	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U05	1
Kompetencje – K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw	K_K01, K_K05	1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego	K_K04	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Ogólna technologia żywności</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>General food technology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-O1Z-09_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Barbara Sionek		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Barbara Sionek		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu ogólnej technologii żywności.</p> <p>Wykłady: Definicja i zakres technologii żywności, proces produkcyjny i technologiczny. Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności. Procesy biotechnologiczne w technologii żywności - produkcji biomasy, fermentacyjne. Zastosowanie enzymów w technologii żywności. Operacje dyfuzyjne. Operacje i procesy fizykochemiczne - krystalizacja, sorpcja. Tworzenie emulsji. Cele i sposoby utrwalania żywności. Utrwalanie żywności przez chłodzenie i zamrażanie. Podstawy technologii zamrażania; współczesne metody mrożenia żywności. Zmiany w żywności mrożonej przechowywanej. Utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania. Zasady termicznego niszczenia drobnoustrojów. Pasteryzacja. Sterylizacja w przemyśle spożywczym. Urządzenia do sterylizacji żywności w opakowaniach. Wpływ apertyzacji na jakość żywności. Utrwalanie żywności przez odwadnianie i dodawanie substancji osmoaktywnych. Utrwalanie chemiczne i metodami biotechnologicznymi. Zastosowanie konserwantów. Przeciwtleniacze i synergenty. Utrwalanie żywności przez dodawanie kwasów organicznych. Zastosowanie procesów fermentacyjnych. Metody niekonwencjonalne utrwalania - za pomocą wysokich ciśnień, gazami. Przetwórstwo surowców wybranych branż przemysłu spożywczego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Chemia ogólna, fizyka, podstawy biochemii		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Zna podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności,</p> <p>W2 - Zna czynniki kształtujące skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i produktów spożywczych, metod wytwarzania i utrwalania pod kątem bezpieczeństwa żywności,</p> <p>U2 - Potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu ogólnej technologii żywności do celów edukacji i poradnictwa</p>	<p>Kompetencje:</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Bednarski W. (red) (1991): Ogólna Technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn.</li> <li>Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2010): Ogólna Technologia Żywności, WNT, Warszawa.</li> <li>Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności, Wydawnictwo PWN, Warszawa</li> </ol>			
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się – na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza - W1	Zna podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności	K_W01	1
Wiedza - W2	Zna czynniki kształtujące skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	1
Umiejętności - U1	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i produktów spożywczych, metod wytwarzania i utrwalania pod kątem bezpieczeństwa żywności	K_U04	1
Umiejętności - U2	Potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu ogólnej technologii żywności do celów edukacji i poradnictwa	K_U06	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy genetyki</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basis of genetics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-10_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Dorota Zielińska		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz predyspozycji zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, jak również umiejętności wskazania przyczyn, dobrania odpowiedniej metody diagnostycznej czy diety w celach profilaktycznych. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p>Wykłady: Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA. Ekspresja genów i regulacja funkcji genów u Eukaryota. Zmienność i mutacje. Organizacja genomu, struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu. Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych. Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne. Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki. Podstawy terapii genowej.</p> <p>Ćwiczenia: Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia i allele wielokrotne. Współdziałanie genów. Cechy sprzężone oraz związane z płcią. Zasady pipetowania. Izolacja genomowego DNA z komórek nabłonkowych jamy ustnej. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA. Wykonanie reakcji PCR. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli. Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>		
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie zadań, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko W2 – zna i rozumie metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii.</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki.</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do realizowania zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym do przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy. K2 – jest gotów do współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia (ćwiczenia), ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, zaliczenie pisemne (wykłady).		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 30% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Drewa G., Ferenc T. (red.) (2011): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.			
2. Epstein R. J., Lewiński A., Liberski P. P. (red.) (2005): Biologia molekularna człowieka. Molekularne podłoże zjawisk w stanie zdrowia i przebiegu chorób. Wyd. Czelej Sp.z o.o, Lublin.			

3. Brown T.A., Węgleński P. (red.) (2009): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa. 4. Hartl D.L., Clark A.G., Burczyk J. (red.) (2007): Podstawy genetyki populacyjnej. Wyd. UW, Warszawa. 5. Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa 6. Bal J. (2008): Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa. 7. Ciechanowicz A., Kokot F. (2009): Genetyka molekularna w chorobach wewnętrznych. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa. 8. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A. (2004): Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń.
UWAGI -

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>143 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>3 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko	K_W01	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii	K_W05	2
Umiejętności – U1	Potrafi projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki	K_U01, K_U08	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do realizowania zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym do przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy	K_K01	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania	K_K03	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,