

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Anatomia człowieka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human anatomy				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Jacek Bujko				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
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- i mikroskopowych, fantomów, programów komputerowych i atlasów anatomicznych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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) 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), 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>Ćwiczenia: cytologia i histologia ogólna, 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 układu oddechowego (jama nosowa, krtań, tchawica, płuca), wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa), płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo-cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne), 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>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami 02_W – ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej narządów; 03_W – wykazuje znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy 04_U – posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem		05_U – posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów 06_K – ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_U – 3 kolokwia na ćwiczeniach ze znajomości anatomii szczegółowej 01_W, 04_U, 05_U, 06_K – ocena wynikająca z obserwacji i aktywności w czasie zajęć 01_W, 02_W, 03_W, 05_U – końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwii i egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	45%-50% - końcowa ocena z 3 kolokwium, 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:	<p>1. Gołąb B., Traczyk W. (2001): Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa.</p> <p>2. Gołąb B. (2014): Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami	K_W02, K_W05
02_W	ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów	K_W02, K_W03
03_W	wykazuje znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy	K_W02, K_W03
04_U	posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem	K_U01, K_U02
05_U	posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	K_U01
06_K	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:	podstawowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Chemia ogólna i organiczna			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General and organic chemistry				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr Grażyna Orzeszko				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Chemii, Wydział Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Chemii; Zakład Chemii Ogólnej i Fizycznej, Zakład Chemii Organicznej i Chemii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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). Nabycie umiejętności podstawowych obliczeń chemicznych (stężenia, pH roztworów, stechiometria) Wskazanie elementów budowy wpływających na funkcje biologiczne (izomeria). Przedstawienie i wyjaśnienie wybranych mechanizmów reakcji chemicznych. Zapoznanie z budową i właściwościami biocząsteczek (tłuszcze, aminokwasy, peptydy, białka, sacharydy) w celu stworzenia podstaw do nauki biochemii. 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 z wykorzystaniem środków audiowizualnych, materiały wykładowe PDF przekazywane studentom, instrukcje wykonania analiz, samodzielne i zespołowe wykonywanie eksperymentów i analiz chemicznych, omawianie i dyskusja wyników wykonanych eksperymentów, rozwiązywanie przykładowych problemów rachunkowych. Indywidualne konsultacje ze studentami dot. rozwiązywania problemów teoretycznych i zadań.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki kompleksowe). Nazewnictwo. Reakcje chemiczne w roztworach wodnych. Zapis cząsteczkowy i jonowy. Amfoteryczność. Hydroлиза soli. Reakcje utleniania - redukcji. Podstawowe prawa chemiczne. Układ okresowy pierwiastków. Budowa atomu. Izotopy. Liczby kwantowe. Rozmieszczenie elektronów na orbitalach. Konfiguracja elektronowa atomów pierwiastków. Różnice między pierwiastkami grup głównych i pobocznych. Wiązania chemiczne. Rodzaje wiązań. Roztwory. Stężenia procentowe, molowe, molalne, ułamek molowy, ppm - obliczenia. Układy koloidalne. Dysocjacja elektrolityczna. Teorie kwasów i zasad. Stała i stopień dysocjacji, prawo rozcieńczeń Ostwalda. Iloczyn jonowy wody. Skala pH. Obliczenia pH roztworów elektrolitów mocnych i słabych. Roztwory buforowe. Chemia organiczna-chemia związków węgla. Grupy funkcyjne. Klasy związków organicznych. Nazewnictwo. Podstawowe typy reakcji związków organicznych i wybrane mechanizmy reakcji. Izomeria (konstytucyjna i stereoisomeria). Biocząsteczki: tłuszcze, cukry, aminokwasy, peptydy, białka – budowa i właściwości.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady bezpiecznej pracy w laboratorium chemicznym. Reakcje w roztworach wodnych. Analiza jakościowa jonów istotnych z punktu widzenia dietetyki. Analiza ilościowa (alkacymetria, kompleksometria - twardość wody). Metody rozdzielania i oczyszczania związków (krystalizacja, destylacja, ekstrakcja, chromatografia).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Powinien posiadać podstawową wiedzę chemiczną z zakresu szkoły średniej: znajomość symboli chemicznych i podstawowych wzorów związków chemicznych oraz umiejętność pisania typowych reakcji i dokonywania prostych obliczeń				
Efekty kształcenia:	01_W – klasyfikuje, nazwa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę 02_W – zna podstawowe typy reakcji chemicznych i wybrane mechanizmy, wykonuje obliczenia chemiczne 03_U – sporządza roztwory i wykonuje proste analizy jakościowe i ilościowe zgodnie z opracowaną instrukcją, podaje zapis przeprowadzonych reakcji, nazwy związków, wykonane obliczenia	04_U – montuje, użytkuje i zna działanie sprzętu laboratoryjnego do rozdzielania i oczyszczania związków chemicznych 05_U – opracowuje sprawozdania z przeprowadzonych analiz i eksperymentów, dokonuje obliczeń związanych z eksperymentami 06_K – ma świadomość zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym oraz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin 03_U, 04_U, 05_U – kolokwia sprawdzające podstawy teoretyczne, zrozumienie wykonanych eksperymentów, rozwiązywanie problemów rachunkowych 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – wykonanie eksperymentów i analiz udokumentowane opracowanymi sprawozdaniami 06_K – obserwacja zaangażowania studenta podczas wykonywanych prac laboratoryjnych przez				

	prowadzącego zajęcia udokumentowana oceną sprawozdania
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin (treść pytań z oceną), wyniki kolokwίων (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%, wyniki kolokwίων, kolokwia 42%, sprawozdania 8%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa (wykład), laboratoria chemiczne Katedry Chemii (ćwiczenia laboratoryjne)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drapała T- Chemia ogólna nieorganiczna z zadaniami, Wyd. SGGW, Warszawa 2. Praca zbiorowa, Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej, (2012): Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J. (2003, 2005, 2007): Chemia organiczna, WNT, Warszawa. 4. Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J.: Ćwiczenia Laboratoryjne z Chemii Organicznej. (2013 lub wcześniejsze): Wyd. SGGW, Warszawa 5. Praca zbiorowa: Zadania z chemii, Wyd. SGGW, Warszawa 6. Bielański A. (2008): Podstawy chemii nieorganicznej PWN, Warszawa 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	133 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	klasyfikuje, nazwa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę	K_W01
02_W	zna podstawowe typy reakcji chemicznych i wybrane mechanizmy, wykonuje obliczenia chemiczne	K_W01
03_U	sporządza roztwory i wykonuje proste analizy jakościowe i ilościowe zgodnie z opracowaną instrukcją, podaje zapis przeprowadzonych reakcji, nazwy związków, wykonane obliczenia	K_U01
04_U	montuje, użytkuje i zna działanie sprzętu laboratoryjnego do rozdziału i oczyszczania związków chemicznych	K_U01
05_U	opracowuje sprawozdania z przeprowadzonych analiz i eksperymentów, dokonuje obliczeń związanych z eksperymentami	K_U01
06_K	ma świadomość zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym oraz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej	K_K01, K_K06, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ekologia i surowce spożywcze			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and raw food materials				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Renata Kazimierzczak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
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				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy ekologii, populacjologia 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>Ćwiczenia: Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowalnictwa. 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>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – zna charakterystykę i przeznaczenie oraz kierunki użytkowania poszczególnych surowców spożywczych 02_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na	03_U – potrafi rozpoznać poszczególne gatunki w ramach surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ocenić ich jakość i wartość odżywczą, z wykorzystaniem norm przedmiotowych 04_K – posiada świadomość potrzeby stałego			

	skład i właściwości surowców spożywczych	dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 03_U – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 01_W, 03_U – ocena poprawności wykonywanych doświadczeń w trakcie zajęć (sprawozdania) oraz ich omówienie 01_W, 02_W, 03_U, 04_K – test pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne karty oceny studenta, sprawozdania z wykonanych doświadczeń, treść pytań z kolokwiów z ocenami, treść pytań testu zaliczeniowego z ocenami, protokół 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: 1. Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa 2. Świetlikowska K. (red.) (2006, 2008): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa 4. Brown L.R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa 5. Krebs C.J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa 6. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 7. Baturó W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, Warszawa		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna charakterystykę i przeznaczenie oraz kierunki użytkowania poszczególnych surowców spożywczych	K_W03
02_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców spożywczych	K_W09
03_U	potrafi rozpoznać poszczególne gatunki w ramach surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ocenić ich jakość i wartość odżywczą, z wykorzystaniem norm przedmiotowych	K_U11
04_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:	podstawowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Etyka	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ethics		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Andrzej Korczak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Andrzej Korczak		
Jednostka realizująca:	Zakład Filozofii, Wydział Nauk Społecznych		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł najważniejszych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h;		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pochodzenie etyki i historia poglądów etycznych. Etyka jako narzędzie szczęśliwego życia. Etyka Sokratesa i sofistów, etyka Platona, Arystotelesa, stoików i epikurejczyków, etyka chrześcijańska. Przełom w refleksji etycznej spowodowany przez Immanuela Kanta. Poglądy etyczne wybranych, współczesnych filozofów i etyków. Wybrane koncepcje etyczne: realizm, subiektywizm, relatywizm. Determinizm a indeterminizm. Etyka a religia. Najważniejsze problemy moralne współczesnego świata: etyka lekarska, etyka bussinesu, aborcja ,etyka międzynarodowa, kara śmierci, eutanazja.</p> <p>Cwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	<p>W_01 – zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść</p> <p>W_02 – ma wiedzę z zakresu koncepcji filozoficznych stanowiących podstawę rozmaitych koncepcji etycznych</p> <p>U_03 – ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji w sferze moralnej</p>	<p>K_04 – ma umiejętność uczestniczenia we współczesnych sporach etycznych</p> <p>K_05 – rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia</p> <p>K_06 – ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się w sferze moralnej</p>	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	W_01, W_02, U_03, K_04, K_05, K_06 – kolokwium zaliczeniowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwum prac zaliczeniowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Obecność na zajęciach – 30%; kolokwium zaliczeniowe – 70%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Tatarkiewicz W., 1988, Historia filozofii, Warszawa: PWN.</p> <p>2. Singer P. (red) , 1998, Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza.</p> <p>3. Hołówka J., 2001, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka.</p> <p>4. Lazari-Pawłowska I., 1992, Etyka, Warszawa: Ossolineum.</p> <p>5. Wendland Z., 2009, Historia filozofii, Warszawa : Wydawnictwo SGGW.</p> <p>6. Sikora A., 2009, Spotkania z filozofią: od Heraklita do Husserla, Warszawa: Scholar.</p>		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
W_01	zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść	K_W20
W_02	ma wiedzę z zakresu koncepcji filozoficznych stanowiących podstawę rozmaitych koncepcji etycznych.	K_W20
U_03	ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji w sferze moralnej	K_U07
K_04	ma umiejętność uczestniczenia we współczesnych sporach etycznych	K_U07
K_05	rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	K_K04
K_06	ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się w sferze moralnej	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Kwalifikowana pierwsza pomoc			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	First aid				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. lek. med. Dariusz Włodarek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz postępowania w sytuacji zagrożenia życia				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia: studium przypadku, nauka postępowania w nagłych wypadkach z wykorzystaniem manekinów, symulacja sytuacji zagrażających życiu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy. Rozpoznawanie sytuacji zagrożenia życia. Organizacja pierwszej pomocy w miejscu wypadku. Przyczyny utraty przytomności. Anafilaksja (definicja, przyczyny, objawy, postępowanie przedmedyczne). Zatrucia i ukąszenia. Skażenie chemiczne i radioaktywne. Stany nagłe w pediatrii – wybrane zagadnienia. Stany nagłe w chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, układu oddechowego – wybrane zagadnienia.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena podstawowych funkcji życiowych człowieka (dorosłego oraz niemowlaka) w stanie zagrożenia życia. Udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, resuscytacja krążeniowo-oddechowa, procedura (BLS – dorośli, dzieci oraz niemowlaki). Przywracanie, podtrzymywanie i stabilizacja podstawowych funkcji życiowych – czynności układu oddechowego i krążenia, resuscytacja krążeniowo-oddechowa z wykorzystaniem przenośnego defibrylatora (AED). Postępowanie z chorym nieprzytomnym. Zasady zaopatrywania złamań i krwotoków. Postępowanie w urazach centralnego układu nerwowego. Rozpoznanie urazów wielonarządowych. Organizacja i przeprowadzenie transportu osób w stanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w różnych stanach zagrożenia życia 02_U – umie rozpoznać sytuacje zagrożenia życia 03_U – potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia, wie jak wezwać pomoc medyczną	04_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie udzielania pierwszej pomocy 05_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – ocena zaliczenia teoretycznego ćwiczeń i wykładów 01_W, 02_U, 03_U, 04_K, 05_K – ocena zaliczenia praktycznego ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na kolokwium końcowym wraz z protokołem ocen z kolokwium, ocena z praktycznego zaliczenia ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium końcowe (40%), sprawdzian praktyczny (60%).				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 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					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady udzielania pierwszej pomocy w różnych stanach zagrożenia życia	K_W02, K_W05
02_U	umie rozpoznać sytuacje zagrożenia życia	K_U13
03_U	potrafi udzielić pierwszej pomocy według procedury, wie jak wezwać pomoc medyczną	K_U13
04_K	posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie udzielania pierwszej pomocy	K_K01, K_K03, K_K05, K_K06
05_K	potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ogólna technologia żywności	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski	General food technology		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Barbara Sionek		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Barbara Sionek		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy dotyczącej procesów przetwarzania żywności oraz urządzeń niezbędnych do realizacji tych procesów. Przekazanie wiedzy na temat celów i metod utrwalania żywności. Kształtowanie umiejętności scharakteryzowania wybranych procesów produkcyjnych i metod utrwalania żywności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.		
Pełny opis przedmiotu:	<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> <p>Ćwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowej wiedzy z chemii ogólnej, fizyki		
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności 02_U – potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych poddanych określonym technologicznym	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie w formie pisemnej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które uzyskał student z zaliczenia		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia pisemnego (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bednarski W. (red.) (1991): Ogólna Technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2010): Ogólna Technologia Żywności, WNT, Warszawa. 3. Mitek M., Słowiński M. (red.) (2006): Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 4. Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności, Wydawnictwo PWN, Warszawa. 		
UWAGI:			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	K_W10, K_W11
02_U	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych poddanych określonym technologicznym	K_U11
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organizacja pracy, BHP i ergonomia			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Work organization, ergonomics and safety & workplace hygiene				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok 1	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	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. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	02_W – posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych.	03_U – zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	04_K – rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – kolokwium pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kodeks Pracy; www.pracuj.pl. Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	K_W19
02_W	posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	K_W19
03_U	zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	K_U13
04_K	rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy genetyki			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basis of genetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Kinga Boruszewska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Kinga Boruszewska, prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie zadań, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Historia rozwoju genetyki, jej znaczenie dla człowieka i praktyczne zastosowania. Projekt poznania ludzkiego genomu. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA. Ekspresja genów (transkrypcja, kod genetyczny, translacja) i regulacja funkcji genów u Eukaryota. Zmienność i mutacje (Uszkodzenia i naprawa DNA. Czynniki mutagenne. Rekombinacja). Organizacja genomu (jądrowego i mitochondrialnego), struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu (techniki analizy DNA, identyfikacja mutacji, mapowanie genów, oznaczanie kariotypu, analizy chromosomów). Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych (mukowiscydoza, fenyloketonuria, cukrzyca, rodzinna hipercholesterolemia, zespół niedoboru odporności) i nowotworowych (Genetyczne podstawy rozwoju procesu nowotworowego, geny warunkujące nowotwory, nowotwory dziedziczne). 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: Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w laboratorium. Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia i allele wielokrotne – zadania. Zasady pipetowania. Analiza protokołu do izolacji DNA oraz karty kierującej na badania molekularne. Współdziałanie genów – przykłady i zadania. Izolacja genomowego DNA kitem z komórek nabłonkowych jamy ustnej. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA (spektrofotometrycznie, elektroforeza w żelu agarozowym). Cechy sprzężone oraz związane z płcią – zadania. Przygotowanie mieszaniny reakcyjnej do PCR (łańcuchowej reakcji polimerazy) z wykorzystaniem zestawu diagnostycznego do oznaczania płci X/Y lub zestawu do wykrywania oporności na HIV. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu z użyciem markera wielkości. Zasada działania i obsługi systemu do obrazowania żeli wraz z oprogramowaniem. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli. Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko 02_W – posiada wiedzę o metodach, narzędziach i technikach genetycznych wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii 03_U – posiada umiejętność projektowania i wykonania doświadczenia diagnostycznego oraz interpretacji i prezentacji uzyskanych wyników	04_K – realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – kolokwia (ćwiczenia), 03_U, 04_K, 05_K – 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, 01_W, 02_W – zaliczenie pisemne (wykłady).				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	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 – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 30% Ocena sprawozdania zespołowego – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa - wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia laboratoryjne i projektowe
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 efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	143,5 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko	K_W04
02_W	posiada wiedzę o metodach, narzędziach i technikach genetycznych wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii	K_W01
03_U	posiada umiejętność projektowania i wykonania doświadczenia diagnostycznego oraz interpretacji i prezentacji uzyskanych wyników	K_U01, K_U06
04_K	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	K_K06
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy socjologii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic sociology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji				
Pełny opis przedmiotu:	<p>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.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza o funkcjonowaniu i zachowaniach człowieka w społeczeństwie.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych 02_W – rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych 03_U – posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	04_U – potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych 05_K – rozumie i przejawia prospołeczne postawy 06_K – zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań testowych i problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z egzaminu i prace egzaminacyjne oraz prezentacji podjętego problemu badawczego w formie drukowanej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykład: egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych 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. Zak, Kraków.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	59 h
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych	K_W15, K_W21
02_W	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W15, K_W20, K_W21
03_U	posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	K_U01, K_U03, K_U04, K_U08
04_U	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U01, K_U03, K_U14
05_K	rozumie i przejawia prospołeczne postawy	K_K01, K_K03, K_K07
06_K	zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego	K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia informacyjna			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Information technology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Jerzy Gębski				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<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>Zakłada się w ramach tak postawionego celu opanowanie uniwersalnych umiejętności posługiwania się współczesnym, wszechobecnym sprzętem elektronicznym jak i umiejętnościami działania w sieciach globalnych oferujących komunikację i dostęp do informacji (wiedzy). Zakłada się zrozumienie działania współczesnej sieciowej infrastruktury komputerowej i podłączonych do niej osobistych urządzeń elektronicznych, uświadomienie konsekwencji z tego wynikających w tym rodzajów niezbędnych umiejętności. Jako swoisty wzorzec służyć będzie międzynarodowy standard ECDL.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>				
Metody dydaktyczne:	Wykład i ćwiczenia w grupach				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Fizyczne i logiczne elementy techniki komputerowej. Cyfrowy zapis informacji i inne standardy obowiązujące przy konstruowaniu i wykorzystywaniu sprzętu elektronicznego oraz w komunikacji poprzez sieci informatyczne. Pojęcia: technologia: informatyczna, informacyjna, komunikacyjna; chmura obliczeniowa, komórka, dokument elektroniczny i inne. Kognitywistyka i metody algorytmiczne oraz niealgorytmiczne. Charakterystyka powszechnego sprzętu komputerowego oraz uniwersalnych programów komputerowych. E-usługi w administracji publicznej. Charakterystyka wybranej platformy elearningowej, formy i zasady kształcenia na odległość. Standardy ECDL. Techniki informatyczne wykorzystywane w produkcji, dystrybucji oraz analizie żywności. Osiąganie wiarygodności, niezaprzeczalności i integralności w obiegu dokumentów w formie elektronicznej (certyfikaty). Elektroniczna Platforma Usług Administracji Publicznej (ePUAP). Zasady zapewnienia ochrony antywirusowej oraz bezpieczeństwo i prywatność w sieci, uwierzytelnianie nadawcy</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie do samodzielnej pracy z komputerem i uczenia się z wykorzystaniem metod zdalnych. Praca z tekstem w formie elektronicznej, zasady sztuki tworzenia dokumentu tekstowego z wykorzystaniem funkcjonalności edytorów tekstu wraz z automatyzacją wybranych procesów. Wykorzystywanie zaawansowanych narzędzi arkuszy kalkulacyjnych do automatyzacji działań obliczeniowych i analizy danych. Organizacja oraz eksploracja bazy danych (tabele, kwerendy, formularze, raporty). Grafika menedżerska i prezentacyjna. Usługi w sieciach informatycznych. Porównanie różnych pakietów programów biurowych. Studium parametrów wybranych modułów sprzętu elektronicznego (w kontekście zastosowań praktycznych).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa znajomość technik komputerowych zdobyta na wcześniejszych etapach kształcenia weryfikowana prezentacją zdalną wykonywaną na początku zajęć.				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – posiada podstawową znajomość terminologii dotyczącej użytkownika komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym.</p> <p>02_W – posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą stosowania techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz o gromadzeniu i podstawowej analizie danych oraz prezentacji</p> <p>03_U – posługuje się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu</p>	<p>04_U – potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania</p> <p>05_K – potrafi współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość</p> <p>06_K – wykorzystuje nowoczesne oprogramowanie wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem</p>			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Praca końcowa lub aktywność na zajęciach – pisemna praca na zadany temat lub duża aktywność w trakcie zajęć – (01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K), Test dotyczący materiału wykładowego – (01_W, 02_W, 06_K).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja w postaci elektronicznej na nośnikach sieciowych (platforma e-learningowa, serwer plików)				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie ćwiczeń – 85 %, Test dotyczący materiału wykładowego – 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:	Sala wykładowa, laboratorium komputerowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 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. Wydawnictwo 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. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce 5. Hyla M. (2012): Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 6. Skibicki D. (2012): Technologia informacyjna. Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz 7. Danowski B. (2008): Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową znajomość terminologii dotyczącej użytkowania komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym	K_W12, K_W13
02_W	posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą stosowania techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz o gromadzeniu i podstawowej analizie danych oraz prezentacji	K_W12, K_W13
03_U	posługuje się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	K_U01
04_U	potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania	K_U01
05_K	potrafi współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość	K_K07
06_K	wykorzystuje nowoczesne oprogramowanie wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem	K_K03