

Program studiów
pierwszego stopnia
dla kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka

1.1 Dane ogólne

Profil studiów ogólnoakademicki
(ogólnoakademicki/praktyczny)

Forma/y studiów stacjonarne
(stacjonarna/niestacjonarna)

Tytuł zawodowy licencjat

Sylwetka absolwenta:

Absolwent studiów I stopnia kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka ma zaawansowaną wiedzę obejmującą zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz polityki wyżywienia ludności. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla różnych grup populacyjnych, zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia. Posiada wiedzę i umiejętności z zakresu zdrowego i racjonalnego odżywiania ludzi zdrowych, jak również doboru właściwej diety w stanach chorobowych, a także w celach profilaktycznych.

Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii żywności i gastronomii dotyczącą przetwarzania surowców i półproduktów, a także jej przechowywania, dystrybucji i wykorzystania żywności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.

Absolwent kierunku może podjąć pracę w instytucjach prowadzących żywienie zbiorowe oraz zajmujących się nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Może również podjąć indywidualną działalność ukierunkowaną na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywieniem, promocję zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie.

Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

Liczba: semestrów 6; 2585 godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) 15 godzin

Liczba punktów ECTS (łącznie) 180 ECTS

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

| | | | | | | |
|----------------------|---|----|---|---|---|---|
| Semestr | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Deficyt punktów ECTS | 8 | 12 | 7 | 7 | 7 | |

Sekwencje przedmiotów

| Nazwa przedmiotu poprzedzającego | Nazwa przedmiotu realizowanego |
|---|--------------------------------|
| 1. Chemia ogólna | 1. Chemia żywności |
| 2. Chemia organiczna | 2. Chemia żywności |
| 3. Chemia organiczna | 3. Biochemia |
| 4. Podstawy anatomii i fizjologii człowieka | 4. Fizjologia Żywienia |
| 5. Podstawy anatomii i fizjologii człowieka | 5. Kliniczny zarys chorób |

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia: 107 ECTS

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

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne: 65 ECTS

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom technologia żywności i żywienia 86 ECTS/nauki o zdrowiu 12 ECTS (związany z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów/ kształtującym umiejętności praktyczne)

Liczba godzin wychowania fizycznego: 60 **)

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

Student odbywa praktykę :

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

Celem praktyki technologicznej jest zapoznanie studentów z technologią gastronomiczną, natomiast zadaniem praktyki żywieniowo-dietetycznej i specjalistycznej praktyki żywieniowej jest zdobycie przez studentów zaawansowanej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego i zbiorowego i w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego.

Praktyki odbywają się na podstawie:

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

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

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje egzamin dyplomowy.

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

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

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym. Student odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: I Żywnienie człowieka i dietetyka, II Przemysłowa produkcja żywności i właściwości szczególnych kategorii żywności (wzbogacanej, funkcjonalnej i suplementów diety, itp.); III. Organizacja żywienia zbiorowego, technologia gastronomiczna/produkcji potraw.

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.

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

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

Zajęcia i grupy zajęć *)

Przedmioty obowiązkowe:

1. **NŹD-SL>M** Matematyka
2. **NŹD-SL>ChO** Chemia ogólna
3. **NŹD-SL>ChOr** Chemia organiczna
4. **NŹD-SL>ZP** Zdrowie publiczne
5. **NŹD-SL>TI** Technologia informacyjna
6. **NŹD-SL>PAiFC** Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
7. **NŹD-SL>EiBHP** Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej
8. **NŹD-SL>S-EUŹ** Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia
9. **NŹD-SL>PPSY** Podstawy psychologii
10. **NŹD-SL>S** Statystyka
11. **NŹD-SL>ChŻ** Chemia żywności
12. **NŹD-SL>FŻ** Fizjologia żywienia
13. **NŹD-SL>B** Biochemia
14. **NŹD-SL>PwOZ** Prawo w ochronie zdrowia
15. **NŹD-SL>KOMIN** Komunikacja interpersonalna
16. **NŹD-SL>PT** Praktyka technologiczna
17. **NŹD-SL>MOiŻ** Mikrobiologia ogólna i żywności
18. **NŹD-SL>PG** Podstawy genetyki
19. **NŹD-SL>AŻ** Analiza żywności
20. **NŹD-SL>PŻ-D** Praktyka żywieniowo-dietetyczna
21. **NŹD-SL>PDL** Podstawy diagnostyki laboratoryjnej
22. **NŹD-SL>PŻ** Przechowalnictwo żywności
23. **NŹD-SL>PHiŹ** Podstawy higieny i toksykologia żywności
24. **NŹD-SL>SPD** Specjalistyczna praktyka dietetyczna
25. **NŹD-SL>PŻiD** Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
26. **NŹD-SL>SEM** Seminarium
27. **NŹD-SL>ŻF** Żywność fermentowana
28. **NŹD-SL>OKwGiH** Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie
29. **NŹD-SL>MwŹŻ** Marketing w żywieniu zbiorowym
30. **NŹD-SL>PA** Przedsiębiorczość akademicka
31. **NŹD-SL>ED** Egzamin dyplomowy
32. **Wychowanie fizyczne**
33. **Język obcy**

Przedmioty do wyboru:

1. **NŹD-SL>WŹŻŻ** Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego
NŹD-SL>MPwG Mechanizacja produkcji w gastronomii
2. **NŹD-SL>TPSR** Technologia przetwórstwa surowców roślinnych
NŹD-SL>SRwPŻ Surowce roślinne w produkcji żywności
3. **NŹD-SL>TSPZ** Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego
NŹD-SL>OJwPSZ Operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców zwierzęcych

| | |
|---|--|
| 4. NŹD-SL>EiOŚ NŹD-SL>EKO | Ekologia i ochrona środowiska Ekotechnologia |
| 5. NŹD-SL>PŹCz NŹD-SL>APŹCz | Podstawy żywienia człowieka Basics of human nutrition |
| 6. NŹD-SL>KZC NŹD-SL>AKZC | Kliniczny zarys chorób Clinical diseases |
| 7. NŹD-SL>WDD NŹD-SL>AWDD | Wprowadzenie do dietetyki Introduction to dietetic |
| 8. NŹD-SL>BŹiŹ NŹD-SL>ZJwZZ | Bezpieczeństwo żywności i żywienia Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego |
| 9. NŹD-SL>TG NŹD-SL>TPP | Technologia gastronomii Technologia produkcji potraw |
| 10. NŹD-SL>EŹ NŹD-SL>AEŹ | Edukacja żywieniowa Nutritional education |
| 11. NŹD-SL>PjIR NŹD-SL>PŹZ | Planowanie jadłospisów i receptur Planowanie żywienia zbiorowego |
| 12. NŹD-SL>PTwG NŹD-SL>OiPZZ | Projektowanie technologiczne w gastronomii Organizacja i projektowanie zakładów żywienia zbiorowego |
| 13. NŹD-SL>ŹSP NŹD-SL>ŹoCF | Żywność specjalnego przeznaczenia Żywność o cechach funkcjonalnych |
| 14. NŹD-SL>PDK NŹD-SL>ŹOCh | Podstawy dietetyki klinicznej Żywienie osób chorych |
| 15. NŹD-SL>DN NŹD-SL>ADN | Diety niekonwencjonalne Alternative diets |
| 16. NŹD-SL>PO NŹD-SL>BUŹ | Psychologia odżywiania Behawioralne uwarunkowania żywienia |

*) – należy wskazać wraz z kodem przedmiotu w USOS

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Analiza żywności |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka, zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka, w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01, NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG06</p> <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą, identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne / Obserwacja pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, Kartkówki, Ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, zaliczenie przedmiotu / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW04</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>krytyczna ocena swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu,</p> <p>wykorzystanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02</p> | |
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i kolokwium |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zadania analizy żywności. Laboratorium analityczne (szkło laboratoryjne). 2. Jakość produktów spożywczych. Żywność funkcjonalna. 3. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.I. 4. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.II. 5. Udział zmysłów ludzkich w analizie sensorycznej i ocenie organoleptycznej 6. Warunki przebiegu analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej 7. I kolokwium (wykład 1-6) 8. Metody oznaczania suchej masy (zawartości wody) w produktach spożywczych. 9. Gęstość płynnych produktów spożywczych. Metody oznaczenia. 10. Metody oznaczania zawartości skrobi w produktach spożywczych. 11. Akrylamid w żywności. Metody oznaczenia zawartości toksycznego związku. 12. Metody oznaczania polisacharydów nieskrobiowych (błonnik pokarmowego). 13. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych w żywności 14. Metody oznaczenia zawartości białka w żywności. 15. II kolokwium (wykład 8-14) | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.1 | |

| | |
|----|--|
| 2. | Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.2 |
| 3. | Oznaczenie suchej substancji i zawartości skrobi w wybranych produktach spożywczych |
| 4. | Oznaczenie gęstości, lepkości i kwasowości wybranych produktów spożywczych |
| 5. | Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych (ze szczególnym uwzględnieniem błonnika pokarmowego) |
| 6. | Oznaczenie zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych |
| 7. | Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych |
| 8. | Zaliczenie ćwiczeń |

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Basic of human nutrition |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 9 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy:

Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka. Student ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych, Student zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania, Student zna normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności. / Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD6_P6S_WG09 , NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG09

W zakresie umiejętności:

Student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze. Student wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne. Student potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW07

W zakresie kompetencji społecznych:

Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolę w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | Średnia ważona z zaliczenia wykładu (60%) i ćwiczeń(40%) |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

| | |
|-----------|--|
| Wykład 1. | Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe. |
| Wykład 2. | Bilans energetyczny organizmu człowieka. |
| Wykład 3. | Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. |
| Wykład 4. | Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. |
| Wykład 5. | Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. |
| Wykład 6. | Makroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności. |
| Wykład 7. | Mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności. |
| Wykład 8. | Witaminy: rola, nadmiary i niedobór, źródła w żywności. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Wykład 9. | Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia. |
| Wykład 10. | Znakowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. |
| Wykład 11. | Metody oceny stanu odżywienia. Przewodniki racjonalnego żywienia |
| Wykład 12. | Żywność kobiet w ciąży i karmiących. |
| Wykład 13. | Żywność niemowląt i małych dzieci. |
| Wykład 14. | Żywność młodzieży. |
| Wykład 15. | Żywność osób starszych. |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1. | Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw. |
| Ćwiczenie 2. | Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków energetycznych. Wartość energetyczna produktów spożywczych. |
| Ćwiczenie 3. | Białka w żywności. Wartość odżywcza białek. |
| Ćwiczenie 4. | Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. |
| Ćwiczenie 5. | Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. |
| Ćwiczenie 6. | Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów w żywności. |
| Ćwiczenie 7. | Oznaczanie zawartości wybranych mikroelementów w żywności. |
| Ćwiczenie 8. | Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności. |
| Ćwiczenie 9. | Znakowanie żywności. Przewodniki racjonalnego żywienia. |
| Ćwiczenie 10. | Metody oceny stanu odżywienia. |
| Ćwiczenie 11. | Żywność człowieka zdrowego. |
| Ćwiczenie 12. | Żywność kobiet w ciąży i karmiących. |
| Ćwiczenie 13. | Żywność niemowląt i małych dzieci. |
| Ćwiczenie 14. | Żywność młodzieży. |
| Ćwiczenie 15. | Żywność osób starszych. |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Behawioralne uwarunkowania żywienia |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Zna pojęcie zachowania żywieniowe i ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD6_P6S_WG02</p> <p>Potrafi umiejscowić grupę czynników behawioralnych w zbiorze wszystkich determinantów sposobu żywienia. Student opisuje grupę czynników behawioralnych wpływających na zachowania żywieniowe / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD6_P6S_WG09</p> <p>Student zna i tłumaczy wpływ poszczególnych czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe. Student objaśnia korelację poszczególnych czynników behawioralnych w ramach grupy czynników / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD6_P6S_WG11</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi w oparciu o przygotowane instrumenty oceny behawioralnej, ocenia różnice w zachowaniach żywieniowych między osobnikami ze względu na różny wpływ czynników behawioralnych, interpretuje czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09</p> | |

| | |
|---|----------------------------|
| W zakresie kompetencji społecznych: Ma świadomość wpływu czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_ P6S_KK02 Ma świadomość ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez jednostkę i grypy o zróżnicowanym wpływie czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_ P6S_KO03 Potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować behawioralne czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŻD_ P6S_KO05 | |
| Kryteria oceniania | Ocena z pisemnego egzaminu |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>W 1. Behawioryzm na tle innych koncepcji psychologicznych</p> <p>W 2. Teoretyczne modele zachowań żywieniowych</p> <p>W 3. Behawioryzm na tle innych teorii zachowań żywieniowych</p> <p>W 4. Behawioryzm a zachowania jednostki w dziedzinie żywienia</p> <p>W 5. Czynniki społeczno-kulturowe- obyczajowość a zachowania żywieniowe</p> <p>W 6. Czynniki społeczno-kulturowe- religia a zachowania żywieniowe</p> <p>W 7. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych- otoczenie bliższe -rodzina</p> <p>W 8. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych- otoczenie bliższe - środowisko rówieśnicze i subkultury</p> <p>W 9. Wpływ cech społeczno-zawodowych jednostki na jej zachowania żywieniowe</p> <p>W 10. Znaczenie czynników społecznych w warunkowaniu zachowań żywieniowych-otoczenie dalsze- media</p> <p>W 11. Rola edukacji żywieniowej w procesie uczenia się nowych zachowań żywieniowych</p> <p>W 12. Predyspozycje i preferencje jednostki a zachowania żywieniowe</p> <p>W 13. Zachowania żywieniowe jednostki jako proces uczenia się</p> <p>W 14. Patologia zachowań żywieniowych (anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się- podejście behawioralne)</p> <p>W 15. Terapia behawioralno poznawcza w leczeniu zaburzeń odżywiania</p> | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|---|------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Bezpieczeństwo żywności i żywienia |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student po ukończeniu kursu zna:</p> <p>zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji żywności;</p> <p>zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. / ocena wypowiedzi ustnych, ocena po-prawności projektowanych systemów i dokumentów systemowych, sprawdziany / NŻD6_ P6S_WG08,NŻD6_ P6S_WK12</p> <p>W zakresie umiejętności: Potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych. / ocena projektów, obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻD_ P6S_UW04, NŻD_ P6S_UO10</p> | |

| | |
|---|--|
| W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych / NŹD_ P6S_KK01, NŹD_ P6S_KO03 | |
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeń |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>1,2. Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności.</p> <p>3,4. Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.</p> <p>5,6. Zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji i obrocie żywnością.</p> <p>7, 8. Warunki higieniczno-sanitarne w produkcji i obrocie żywnością.</p> <p>9,10. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.</p> <p>11, 12. Wytyczne normy ISO 17025. Dobra praktyka laboratoryjna.</p> <p>13, 14. Metody kontroli jakości zdrowotnej żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i UE.</p> <p>15. Terroryzm żywnościowy.</p> | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>1. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności- analiza przypadków.</p> <p>2,3. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności i sposoby ograniczania ich występowania w produkcji i obrocie żywnością.</p> <p>4,5. Opracowanie standardów dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych.</p> <p>6,7. System HACCP-kluczowe elementy dla zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.</p> <p>8. Omówienie projektów.</p> | |

| | |
|--|-----------|
| Nazwa przedmiotu | Biochemia |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 9 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza | |
| <p>1. Student definiuje pojęcia biochemiczne – opisuje aminokwasy, białka, węglowodany, lipidy i kwasy nukleinowe / Kolokwium, Odpowiedź ustna, Kartkówki, Prezentacja multimedialna, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01</p> <p>2. zna kinetykę działania enzymów, koenzymów i witamin, w stopniu zaawansowanym rozumie rolę witamin w organizmie / Kolokwium, Odpowiedź ustna, Kartkówki, Prezentacja multimedialna, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01</p> <p>3. przemiany związków chemicznych w warunkach fizjologicznych oraz w stopniu zaawansowanym potrafi objaśnić główne torę metabolizmu: cukrów, białek i lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów oraz potrafi wytłumaczyć integrację i hierarchię procesów komórkowych / Kolokwium, Odpowiedź ustna, Kartkówki, Prezentacja multimedialna, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01, NŹD6_P6S_WG02</p> | |
| Umiejętności | |
| <p>1. Student potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt i urządzenia wykorzystywane w laboratoriach biochemicznych / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, ocena raportu z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW01</p> <p>2. Student potrafi przeprowadzić podstawowe reakcje biochemiczne, dobrać warunki reakcji enzymatycznej, oznaczyć aktywność enzymów, obliczyć stężenie cukrów, białek, kwasów nukleinowych w różnych próbach / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, ocena raportu z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03</p> | |

3. Student potrafi wskazać czynniki szkodliwe / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, ocena raportu z wykonania ćwiczeń / NŻD_P6S_UW04

Kompetencje społeczne

Absolwent jest gotów do:

Krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biochemii / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻD_P6S_KK01

Przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny pracy, stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻD_P6S_KO03, NŻD_P6S_KR06

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 % |
|--------------------|---|

Treści programowe – wykłady

1. Aminokwasy – budowa właściwości i funkcje
2. Peptydy
3. Struktura i właściwości białek
4. Klasyfikacja białek
5. Enzymy
6. Koenzymy i witaminy
7. Witaminy z grupy B.
8. Węglowodany i lipidy
9. Nukleotydy i kwasy nukleinowe
10. Procesy trawienne
11. Metabolizm węglowodanów - glikoliza, glukoneogeneza
12. Szlak pentozo fosforanowy.
13. Cykl Krebsa
14. Metabolizm azotu - cykl mocznikowy
15. Metabolizm lipidów – synteza i rozkład kwasów tłuszczowych

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wstęp, ćwiczenia rachunkowe
2. Właściwości aminokwasów i białek
3. Ilościowe oznaczanie białek
4. Roztwory buforowe
5. Oznaczanie cukrów redukujących metodą Nelsona
6. Kwasy nukleinowe
7. Właściwości enzymów. Ureaza
8. Dehydrogenaza L(+) mleczanowa z drożdży
9. Oznaczanie aktywności α -amylazy
10. Aminotransferaza asparaginianowa
11. Ćwiczenie teoretyczne – prezentacja wybranego zagadnienia z biochemii
12. Zaliczenie ćwiczeń

| | |
|---------------------|---------------|
| Nazwa przedmiotu | Chemia ogólna |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 5 |

| | |
|---|--|
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie: podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane, poprawną terminologię chemiczną, ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym, generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne) / Odpowiedź ustna, Kolokwia, Egzamin / NŻD6_P6S_WG01</p> <p>W zakresie umiejętności student potrafi: zastosować metody analityczne, potrafi prowadzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz, opracowuje i interpretuje uzyskane w przeprowadzonych doświadczeniach wyniki, wykonać oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena prawidłowości wykonanych oznaczeń, Ocena sprawozdań z przebiegu wykonanych ćwiczeń / NŻD_P6S_UW01, NŻD_P6S_UW02, NŻD_PS6_UW03</p> <p>rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy związanej z wykorzystywaniem metod analitycznych, w tym analizy jakościowej i ilościowej stosowanej w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻD_P6S_UO10, NŻD_P6S_UO13</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych: Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŻD_P6S_KK01</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50% |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Klasyfikacja związków chemicznych. Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole). 2. Różne typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Zjawisko amfoteryczności. 3. Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów. 4. Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków. 5. Typy wiązań chemicznych. Wiązania jonowe (elektrowartościowość), wiązania kowalencyjne (stopień utleniania). Wiązania pojedyncze i wielokrotne. Hybrydyzacja orbitali elektronowych. Wiązania koordynacyjne, polaryzacja wiązań, długość i moc wiązań. Wiązanie wodorowe. 6. Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów. 7. Elementy kinetyki chemicznej. Szybkość i odwracalność procesów w przyrodzie. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. Wpływ warunków zewnętrznych na stan i stałą równowagi chemicznej. 8. Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Brønsteda, Lewisa). 9. Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela. 10. Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów. 11. Mieszaniny buforowe. 12. Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania). 13. Elementy elektrochemii: elektrody I i II rodzaju, elektrody redoks, szereg elektrochemiczny, ogniwa elektrochemiczne, zjawisko korozji. 14. Związki kompleksowe. 15. Przegląd pierwiastków grup głównych i pobocznych (pierwiastki bloku s, p, d) oraz ich ważniejszych połączeń chemicznych. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy analizy jakościowej – identyfikacja wybranych kationów i anionów. 2. Reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów – c.d.. Analiza soli). | |

3. Analiza miareczkowa NaOH.
4. Potencjometryczne oznaczanie NaOH.
5. Manganianometryczne oznaczanie żelaza.
6. Pomiary pH, wskaźniki.
7. Bufory, pomiary pH.

| | |
|---------------------|-------------------|
| Nazwa przedmiotu | Chemia organiczna |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 8 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy student zna i rozumie:

W stopniu zaawansowanym definiuje pojęcia z zakresu chemii organicznej, nazywa związki organiczne, objaśnia procesy takie jak destylacja, sublimacja, krystalizacja, ekstrakcja i chromatografia, objaśnia reakcje tworzenia się związków organicznych zawierających pospolite grupy funkcyjne oraz reakcje jakim ulegają / Kolokwium, Kartkówka, Odpowiedź ustna, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01

W zakresie umiejętności student potrafi:

stosować w praktyce zasady pracy obowiązujące w laboratorium syntetycznej chemii organicznej, planuje, przeprowadza i kontroluje syntezę prostych związków organicznych oraz oblicza wydajności reakcji, dobiera właściwe podstawowe techniki oczyszczenia związków / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena poprawności przeprowadzonych doświadczeń, sprawozdania z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03

W zakresie kompetencji społecznych:

Student wykazuje dbałość i odpowiedzialność za powierzony sprzęt, działa efektywnie samodzielnie i w zespole według udzielonych wskazówek

wykazuje świadomość zagrożenia w pracy z substancjami niebezpiecznymi / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50% |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Budowa elektronowa związków organicznych.
2. Izomeria konstytucyjna związków organicznych.
3. Stereoizomeria.
4. Alkany. Substytucja wolnorodnikowa. Cykloalkany.
5. Alkeny. Addycja elektrofilowa i wolnorodnikowa. Polimeryzacja. Alkiny.
6. Węglowodory aromatyczne. Substytucja elektrofilowa.
7. Halogenki alkilów. Substytucja nukleofilowa w układach alifatycznych. Eliminacja.
8. Związki metaloorganiczne.
9. Alkohole, fenole, etery.
10. Aldehydy i ketony. Addycja nukleofilowa.
11. Kwasy karboksylowe. Hydroksykwas.
12. Pochodne kwasów karboksylowych. Substytucja nukleofilowa w grupie acylowej. Tłuszcze.
13. Aminy i amidy.
14. Węglowodany.
15. Aminokwasy, peptydy.

| Treści programowe - ćwiczenia | |
|-------------------------------|---|
| 1. | Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia. |
| 2. | Chromatografia kolumnowa. Destylacja z parą wodną. |
| 3. | Destylacja frakcyjna. Oznaczanie współczynnika załamania światła. |
| 4. | Oczyszczanie związku organicznego metodą krystalizacji. Oznaczanie temperatury topnienia. |
| 5. | Odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem. |
| 6. | Ekstrakcja w układzie ciecz-ciecz. |
| 7. | Chromatografia cienkowarstwowa (TLC). |
| 8. | Ekstrakcja w układzie ciało stałe-ciecz. |
| 9. | Preparatyka organiczna cz.1 |
| 10. | Preparatyka organiczna cz.2 |
| 11. | Reakcje charakterystyczne wybranych grup funkcyjnych. |

| | |
|---------------------|-----------------|
| Nazwa przedmiotu | Chemia żywności |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 4 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Student zna w stopniu zaawansowanym skład chemiczny produktów żywnościowych, charakteryzuje budowę i właściwości podstawowych składników żywności

Student opisuje i objaśnia interakcje między poszczególnymi składnikami żywności

Student tłumaczy wpływ przemian zachodzących w żywności na jej jakość, identyfikuje zagrożenia chemiczne w procesie produkcji i przechowywania żywności / Odpowiedź pisemna, Odpowiedź ustna, Ocena sprawozdań z przebiegu wykonanych ćwiczeń, Egzamin pisemny / NŹD6_P6S_WG01

Umiejętności

Student wykorzystuje podstawowy sprzęt i operacje fizykochemiczne do izolowania wybranych składników żywności

Student potrafi wykonać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę fizykochemiczną składników żywności

Student dokonuje wstępnych analiz czystości izolowanych substancji metodami chromatografii cienkowarstwowej

Student ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania

Student rozumie i unika zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym, pracuje w sposób bezpieczny dla siebie i innych użytkowników laboratorium / Obserwacja studenta pod kątem umiejętności obsługi prostego sprzętu laboratoryjnego, oraz ocena czystości i wydajności izolowania poszczególnych składników żywności, Ocena poprawności przeprowadzonych analiz i uzyskanych wniosków / NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UO10

Kompetencje społeczne

Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu chemii żywności

Student jest świadomy zagrożeń wynikających z obecności określonych substancji w żywności / Obserwacja pracy studenta w grupie / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50% |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Zakres chemii żywności. Skład chemiczny produktów żywnościowych (1h)
2. Woda jako składnik żywności (1h)
3. Budowa, występowanie i właściwości mono- i disacharydów w żywności (2h)

| | |
|-----|--|
| 4. | Polisacharydy i ich znaczenie w żywności (1h) |
| 5. | Lipidy (3h) |
| 6. | Białka w produktach żywnościowych (1h) |
| 7. | Niebiałkowe związki azotowe (1h) |
| 8. | Witaminy (1h) |
| 9. | Występowanie, budowa i właściwości polifenoli (1h) |
| 10. | Barwniki w żywności (1h) |
| 11. | Związki zapachowe w żywności (1h) |
| 12. | Alergeny, mutageny, kancerogeny i antykancerogeny, skażenia żywności (1h). |

Treści programowe - ćwiczenia

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

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Clinical diseases |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>Wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym, objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / Prezentacja na ćwiczeniach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG11</p> <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków; planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych student:</p> <p>krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu, podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO05</p> | |
| Kryteria oceniania | Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie prezentacji , egzamin pisemny |

| | |
|-----------------------------|--|
| Treści programowe - wykłady | |
| 1. | Otyłość i zespół metaboliczny. |
| 2. | Choroby kwasozależne: zapalenie żołądka i dwunastnicy, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy choroba refluksowa przełyku |
| 3. | Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego , wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Crohna |
| 4. | Choroby wątroby i dróg żółciowych. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. |
| 5. | Nowotwory, w tym nowotwory przewodu pokarmowego. |
| 6. | Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych - zaburzenia rytmu serca.Choroba wieńcowa. |
| 7. | Nadciśnienie tętnicze. |
| 8. | Hiperlipidemie. |
| 9. | Choroby układu oddechowego. |
| 10. | Choroby układu moczowego. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| 1. | Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Materiały do badań laboratoryjnych. |
| 2. | Diagnostyka i prewencja nadwagi i otyłości. |
| 3. | Diagnostyka i prewencja zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy. |
| 4. | Diagnostyka i prewencja zespołu metabolicznego. |
| 5. | Diagnostyka i prewencja chorób górnego odcinka przewodu pokarmowego. |
| 6. | Diagnostyka i prewencja nieswoistych chorób zapalnych jelit. |
| 7. | Diagnostyka i prewencja nietolerancji pokarmowych. |
| 8. | Diagnostyka i prewencja nowotworów, w tym nowotworów układu pokarmowego. |
| 9. | Diagnostyka i prewencja chorób wątroby, dróg żółciowych i trzustki. |
| 10. | Diagnostyka i prewencja choroby wieńcowej i zawału mięśnia sercowego. |
| 11. | Diagnostyka i prewencja nadciśnienia tętniczego. |
| 12. | Diagnostyka i prewencja hiperlipidemii. |
| 13. | Diagnostyka i prewencja chorób układu oddechowego. |
| 14. | Diagnostyka i prewencja chorób nerek. |
| 15. | Zaliczenie ćwiczeń. |

| | |
|--|-------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Diety niekonwencjonalne |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach społecznych, ekonomicznych i psychologicznych warunkujących podjęcie decyzji o wyborze niekonwencjonalnego sposobu żywienia / egzamin / NŹD6_P6S_WK10, NŹD6_P6S_WK16</p> <p>Umiejętności - student potrafi: rozdzielić czynniki społeczne, ekonomiczne oraz behawioralne wpływające na wybór niekonwencjonalnej diety, uzasadnić jej zastosowanie / Egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia / Egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_KK01</p> | |

| | |
|--|-----------------|
| Kryteria oceniania | ocena z wykładu |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Uwarunkowania wyboru żywności – biologiczne- głód – sytość 2. Uwarunkowania wyboru żywności – społeczne i psychologiczne 3. Niekonwencjonalne sposoby żywienia 4. Dieta Attinsa, wysokołuszczowa 5. Dieta dr Bąbrowskiej – głodówka oczyszczająca 6. Dieta paleo –wysokobiałkowa | |

| | |
|--|---------------------|
| Nazwa przedmiotu | Edukacja żywieniowa |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: zaawansowaną wiedzę o zdrowiu, chorobie, ma wiedzę o zasadach racjonalnego żywienia oraz przyczynach i skutkach nieprawidłowego sposobu odżywiania; o czynnikach żywieniowych wpływających na rozwój chorób żywieniowozależnych, zna reguły postępowania dietetycznego w ich leczeniu; cele edukacji żywieniowej, klasyfikuje poradnictwo zdrowotne ze względu na jednostkę chorobową, zna podstawowe elementy technologii informacyjnej / egzamin / NŹD6_P6S_WG09, NŹD_P6S_WG10 , NŹD_P6S_WG10</p> <p>Umiejętności - student potrafi: wykonać proste zadania badawcze, opracowuje jadłospisy z odpowiednią wartością odżywczą, przeprowadza ankiety i wywiady, obsługuje programy żywieniowe; samodzielnie opracować materiały edukacyjne w poradnictwie żywieniowym, udzielić wskazówek prozdrowotnych dla osób zdrowych i chorych, potrafi zorganizować edukację żywieniową / Egzamin, odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: szerzenia wiedzy żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych, potrafi zasugerować poradę medyczną, współpracuje z wielodyscyplinarnym zespołem. / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P6S_KK02</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Stan zdrowia społeczeństwa polskiego. Czynniki ryzyka utraty zdrowia w różnych populacjach 2. Postępowanie lecznicze w chorobach żywieniowozależnych. Żywność przetworzona 3. Pojęcie edukacji prozdrowotnej. Poradnictwo żywieniowe osób zdrowych i chorych 4. Współpraca edukatora żywieniowego z pacjentem oraz z rodziną. Metody dydaktyczne narzędzia pracy - przykłady 5. Edukacja i warsztaty grupowe, np. w szkołach, przedszkolach. Przykłady programów żywieniowych: Trzymaj formę, Mamo tato wolę wodę in. | |

6. Współczesne metody edukacji: webminaria, czaty z ekspertem, telemedycyna, blogi edukacyjne

Treści programowe - ćwiczenia

1. Opracowanie jadłospisów dla indywidualnego pacjenta chorującego na wybraną chorobę żywieniowo zależną (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie). Praktyczne przygotowanie warsztatów żywieniowych.
2. Praktyczne przygotowanie wybranych posiłków dla poszczególnych pacjentów (np. ziemniaki gotowane w nieosolonej wodzie, ciasteczka owsiane, hamburger z soi, sałatka jarzynowa). Porównanie zmodyfikowanych składów odżywczych posiłków z tradycyjnymi
3. Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowo zależną. Założenia diety, produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne
4. Przedstawienie opracowanych materiałów w grupach. Zaliczenie ćwiczeń

| | |
|---------------------|-------------------|
| Nazwa przedmiotu | Egzamin dyplomowy |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 10 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza - student zna i rozumie:

W zaawansowanym stopniu zasady żywienia człowieka zdrowego i chorego. Podstawy dietetyki, w tym dietetyki klinicznej technologię gastronomiczną oraz organizację żywienia zbiorowego, zagadnienia związane z żywnością wzbogacaną, funkcjonalną oraz suplementami diety metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / Ocena z egzaminu dyplomowego / NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WK16

Umiejętności - student potrafi:

Stosować, wdrażać i dobierać zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyce

samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski

zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi

planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie / Ocena z egzaminu dyplomowego / NŹDP7S_UW01, NŹDP7S_UW03, NŹDP7S_UW05, NŹDP7S_UU11

Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:

wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad oraz za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka

demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / Ocena z egzaminu dyplomowego / NŹDP7S_KK02, NŹDP7S_KR06, NŹDP7S_KR07

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | Ocena z egzaminu dyplomowego, średnia ze studiów |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

| |
|--|
| |
|--|

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Ekologia i ochrona środowiska |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza
Absolwent ma pogłębioną wiedzę o procesach biodynamicznych zachodzących w środowisku naturalnym, zna zagrożenia wynikające z degradacji antropogenicznej, ma wiedzę w zakresie ochrony poszczególnych elementów środowiska, zna i rozumie wpływ zanieczyszczeń środowiska na jakość surowców wykorzystywanych do produkcji żywności, potrafi opisać ich wpływ na zdrowie człowieka, zwierząt, roślin i bezpieczeństwo żywności. / Kolokwium / NŹD6_P6S_WG02

Umiejętności
Student potrafi wyszukiwać, oceniać, opracować i zaprezentować materiały dotyczące źródeł zanieczyszczenia środowiska i ich wpływu na zdrowie człowieka, stan środowiska oraz bezpieczeństwo żywności, potrafi zidentyfikować i ocenić wpływ złej gospodarki przemysłu żywnościowego na środowisko. / Kolokwium, przygotowanie prezentacji / NŹD_P6S_UW04

Kompetencje społeczne
Jest gotów do właściwej oceny wpływu swoich działań na skutki w środowisku, rozmów z ekspertami w celu zasięgnięcia dogłębnej opinii w sytuacjach kryzysowych / Obserwacja w trakcie zajęć / NŹD_P6S_KK01

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Kryteria oceniania | Ocena z egzaminu i zaliczenie ćwiczeń |
|--------------------|---------------------------------------|

Treści programowe - wykłady

- Wykład 1. Ekologia jako nauka przyrodnicza.
- Wykład 2. Definicje i podstawowe pojęcia w ekologii.
- Wykład 3. Ekologia a ochrona środowiska.
- Wykład 4. Ekologiczna organizacja populacji.
- Wykład 5. Człowiek a środowisko przyrodnicze i ich wzajemne oddziaływanie.
- Wykład 6. Źródła zanieczyszczeń atmosfery i jej ochrona.
- Wykład 7. Źródła zanieczyszczeń wód i ich ochrona.
- Wykład 8. Źródła zanieczyszczeń gleb i ich ochrona.
- Wykład 9. Źródła zanieczyszczeń lasów i ich ochrona.
- Wykład 10. Wpływ substancji szkodliwych na zdrowie człowieka, roślin i zwierząt.
- Wykład 11. Środowisko a bezpieczeństwo żywności.
- Wykład 12. Zasady ochrony środowiska w Polsce.
- Wykład 13. Odpady, ich utylizacja i recykling.
- Wykład 14. Nowoczesne technologie składowania i przerobu odpadów.
- Wykład 15. Nowoczesne technologie bezodpadowe w przemyśle żywnościowym.

Treści programowe - ćwiczenia

- Ćwiczenie 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie tematów.
- Ćwiczenie 2. Pozostałe zajęcia-seminaryjne dotyczące ekologii oraz ochrony środowiska w różnych zakładach żywieniowych z uwzględnieniem następujących zagadnień: ogólnej charakterystyki zakładu, gospodarki wodno-ściekowej, energetycznej, zagospodarowania i utylizacji odpadów, gospodarki bezodpadowej, ochrony środowiska

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - student ma wiedzę na temat ergonomii oraz czynników występujących na stanowiskach pracy, zna zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej. <p>W zakresie umiejętności student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy, - potrafi zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP. <p>W zakresie kompetencji społecznych student ma świadomość znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi.</p> | |
| Kryteria oceniania | Ocena z wykładu: 100% |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Ogólna charakterystyka czynników środowiska pracy. 2. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia związane z przemieszczaniem się ludzi, zagrożenia mechaniczne. 3. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia wybuchem i pożarem, ochrona przeciwpożarowa. 4. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: Ochrona przeciw porażeniom prądem elektrycznym. Zagrożenia polami elektromagnetycznymi. 5. Zagrożenia wypadkowe. Pojęcie wypadku przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Profilaktyka i prewencja. 6. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: drgania i ich wpływ na organizm ludzki. Minimalizacja skutków drgań na stanowisku pracy. 7. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na hałas na stanowisku pracy. 8. Mikroklimat. Termiczne i atmosferyczne środowisko pracy. 9. Podstawy oceny ryzyka zawodowego. 10. Wprowadzenie do ergonomii, podstawowe pojęcia, rys historyczny. 11. Podstawowy układ ergonomiczny. Antropometria – geometryczne kształtowanie stanowiska pracy. 12. Obciążenie człowieka pracą. Wydatek energetyczny organizmu ludzkiego. 13. Obciążenie człowieka pracą. Obciążenia statyczne układu mięśniowo – szkieletowego. Pojęcie monotypii. 14. Ochrona własności intelektualnej. Rodzaje i cechy praw autorskich. Sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej. <p>Ochrona własności intelektualnej. Ochrona</p> | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Fizjologia żywienia |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie: wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym, zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG03</p> <p>W zakresie umiejętności student potrafi: wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą, identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW04 krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu, wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02</p> | |
| Kryteria oceniania | średnia ważona oceny z ćwiczeń (40%) i oceny z egzaminu (60%) |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Regulacja czynności fizjologicznych 2. Fizjologia receptorów. Układ nerwowy i narządy zmysłów 3. Układ trawienny. Budowa układu pokarmowego 4. Mechanizmy żucia i połykania. Rola śliny 5. Układ trawienny. Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej i przełyku 6. Układ trawienny. Mechanizmy trawienia i wchłaniania w żołądku 7. Układ trawienny. Procesy trawienne zachodzące w jelicie cienkim i grubym 8. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania tłuszczów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego 9. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania węglowodanów w poszczególnych odcinkach układu trawiennego 10. Mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania białek w poszczególnych odcinkach układu trawiennego 11. Funkcja wątroby. Zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza czynność trzustki i ich wzajemna interakcja 12. Wydzielanie wewnętrzne 13. Rola fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. Mechanizm defekacji. 14. Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu 15. Fizjologia układu dokrewnego | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ćwiczenia organizacyjne. Badanie reakcji odruchowych (rozciąganie, odruchy obronne) 2. Fizjologia narządów zmysłów. Czucie skórne. Czucie smaku i węchu. Zmysł słuchu. Zmysł wzroku 3. Przemiana materii i energii. Pojęcie przemiany materii i energii. Wpływ wybranych czynników na natężenie procesów metabolicznych 4. Procesy trawienne zachodzące w jamie ustnej. Określenie aktywności amylazy ślinowej 5. Procesy trawienne zachodzące w żołądku. Wpływ formy substratu i odczynu środowiska na aktywność enzymów trawiennych | |

- | | |
|----|---|
| 6. | Procesy trawienne zachodzące w jelicie. Enzymatyczna hydroliza tłuszczu |
| 7. | Gospodarka wodno-elektrolitowa. Zawartość i rozmieszczenie wody w ustroju. Skład elektrolitowy płynów ustrojowych |
| 8. | Adaptacja do zmiennych warunków środowiska naturalnego. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń |

| | |
|--|--------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Introduction of dietetic |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| | |
| Kryteria oceniania | |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|---|------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Kliniczny zarys chorób |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>Wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym, objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / Prezentacja na ćwiczeniach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG11</p> <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków; planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych student:</p> <p>krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu, podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym / Obserwacja pracy w</p> | |

| | |
|--|---|
| grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO05 | |
| Kryteria oceniania | Obecność na zajęciach, aktywny udział w dyskusji, zaliczenie ćwiczeń na podstawie prezentacji , egzamin pisemny |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Otyłość i zespół metaboliczny. 2. Choroby kwasozależne: zapalenie żołądka i dwunastnicy, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy choroba refluksowa przełyku, dyspepsja. 3. Choroby jelit: zespół jelita nadwrażliwego, choroba uchyłkowa jelita grubego , wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego – Crohna. 4. Choroby wątroby i dróg żółciowych. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. 5. Nowotwory, w tym nowotwory przewodu pokarmowego. 6. Algorytmy diagnostyczne i terapeutyczne w chorobach wewnętrznych - zaburzenia rytmu serca. Choroba wieńcowa. 7. Nadciśnienie tętnicze. 8. Hiperlipidemie. 9. Choroby układu oddechowego. 10. Choroby układu moczowego. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Badania laboratoryjne w ocenie zagrożenia chorobą. Materiały do badań laboratoryjnych. 2. Diagnostyka i prewencja nadwagi i otyłości. 3. Diagnostyka i prewencja zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy. 4. Diagnostyka i prewencja zespołu metabolicznego. 5. Diagnostyka i prewencja chorób górnego odcinka przewodu pokarmowego. 6. Diagnostyka i prewencja nieswoistych chorób zapalnych jelit. 7. Diagnostyka i prewencja nietolerancji pokarmowych. 8. Diagnostyka i prewencja nowotworów, w tym nowotworów układu pokarmowego. 9. Diagnostyka i prewencja chorób wątroby, dróg żółciowych i trzustki. 10. Diagnostyka i prewencja choroby wieńcowej i zawału mięśnia sercowego. 11. Diagnostyka i prewencja nadciśnienia tętniczego. 12. Diagnostyka i prewencja hiperlipidemii. 13. Diagnostyka i prewencja chorób układu oddechowego. 14. Diagnostyka i prewencja chorób nerek. 15. Zaliczenie ćwiczeń. | |

| | |
|---|--------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Marketing w żywieniu zbiorowym |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>posiada ogólną wiedzę o podstawowych kategoriach marketingowych i marketingowej orientacji w zakładach żywienia zbiorowego;</p> | |

| | |
|---|---------------------------------|
| zna źródła informacji marketingowych oraz metody i techniki pozyskiwania danych marketingowych / test pisemny / NŹD6_P6S_WK12 | |
| Umiejętności: Umie wykonać analizę marketingową przedsiębiorstwa i zinterpretować jej wyniki; Potrafi pozyskać informacje marketingowe ze źródeł pierwotnych i wtórnych; Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania planu marketingowego dla zakładu żywienia zbiorowego / test pisemny / NŹD_P6S_UW06 | |
| Kompetencje społeczne: Student wykazuje zrozumienie konieczności rozpoznania i zaspokojenia potrzeb klienta jako integralnej części zarządzania marketingiem w przedsiębiorstwie; Student zdaje sobie sprawę ze znaczenia zagadnień marketingowych w przedsiębiorstwach / Ocena uczestnictwa w wykładach / NŹD_P6S_KO04 | |
| Kryteria oceniania | Ocena z zaliczenia wykładu 100% |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1) Marketing - wprowadzenie. 2) Podział rynków i sposoby określania jego wielkości. Otoczenie i orientacja przedsiębiorstw. 3) Potrzeby nabywcy jako centrum uwagi działań marketingowych. 4) Marketing mix jako koncepcja planu marketingowego. 5) Polityka produktowa w miksie marketingowym. Produkt marketingowy – definicja, typy, struktura. 6) Budowanie oferty asortymentowej. Cykl życia produktu marketingowego. Macierz BCG. 7) Polityka cenowa w marketingu. Główne narzędzia. Typy cen i sposoby ich wyznaczania. 8) Dystrybucja w marketingu. 9) Polityka promocyjna. Główne narzędzia promocji w miksie marketingowym. Reklama i sposoby jej tworzenia. 10) Czynniki wpływające na popyt i poziom cen w gospodarce żywnościowej. 11) Teoria zachowań konsumentów. 12) Badania marketingowe – źródła danych, metody prowadzenia, zastosowanie. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|---|------------|
| Nazwa przedmiotu | Matematyka |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza</p> <p>Zna podstawy teorii granic funkcji.</p> <p>Zna podstawy rachunku różniczkowego i całkowego funkcji jednej zmiennej.</p> <p>Umiejętności</p> <p>Potrafi wykorzystać rachunek różniczkowy do badania przebiegu funkcji.</p> <p>Umie zastosować rachunek całkowity do obliczania wielkości geometrycznych.</p> <p>Kompetencje społeczne</p> <p>Rozumie potrzebę precyzyjnego formułowania problemu.</p> <p>Docenia rolę nauk ścisłych w naukach przyrodniczych.</p> | |

| | |
|---|----------------------------|
| Widzi potrzebę samokształcenia. | |
| Kryteria oceniania | Ćwiczenia 50%, egzamin 50% |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Reguła de L'Hospitala. 2. Zastosowanie I pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji. Monotoniczność funkcji, 3. Ekstrema funkcji. Druga pochodna funkcji. Badanie przedziałów wypukłości funkcji, wyznaczenie punktów przegięcia, badanie przebiegu zmienności funkcji. 4. Całka nieoznaczona. Definicja, podstawowe własności, obliczanie całek z funkcji wielomianowych i trygonometrycznych. 5. Metody całkowania. Całkowanie przez podstawienie i przez części. 6. Całka oznaczona. Definicja, własności. Obliczanie całki oznaczonej 7. Obliczanie pól figur płaskich za pomocą całki oznaczonej. 8. Obliczanie pól figur płaskich za pomocą całki oznaczonej. 9. Układ kartezjański, układ biegunowy, opisywanie krzywych w zadanych układach, 10. przedstawienie krzywych za pomocą równań parametrycznych. 11. Obliczanie długości łuków. Obliczanie objętości brył obrotowych. 12. Funkcje dwóch zmiennych. Pochodna cząstkowa. Ekstrema funkcji dwóch zmiennych. Różniczka zupełna. Zastosowania 13. Całka podwójna. Definicja, własności. Opisy obszarów normalnych względem poszczególnych osi. 14. Równania różniczkowe zwyczajne I i II rzędu. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Zbiory liczbowe i relacje między nimi. Pojęcie liczby zespolonej i jej zastosowanie do rozwiązywania równań. Rachunek macierzowy i pojęcie wyznacznika</p> <p>Rozwiązywanie układów równań liniowych. Układ Cramera. Metoda eliminacji Gaussa. Ciągi liczbowe. Granica ciągu. Pojęcie liczby e.</p> <p>Obliczanie granic ciągów. Twierdzenie o 3 ciągach. Pojęcie granicy funkcji w punkcie. Zastosowanie jej do badania ciągłości funkcji.</p> <p>Pochodna funkcji, jej interpretacja geometryczna i fizyczna. Liczenie pochodnych funkcji z wykorzystaniem podstawowych wzorów. Pochodna funkcji złożonej.</p> <p>Zastosowanie pochodnych do badania ekstremów i monotoniczności funkcji. Zastosowanie jej w zadaniach optymalizacyjnych, a także w zagadnieniach technicznych. Pojęcie całki nieoznaczonej.</p> <p>Różne metody obliczania całek nieoznaczonych. Całka oznaczona i jej zastosowanie geometryczne. Wprowadzenie wzorów na objętość i pola powierzchni bocznych brył obrotowych.</p> <p>Funkcja 2 zmiennych. Pochodne cząstkowe. Różniczka funkcji 2 zmiennych i jej zastosowanie do liczenia błędów pomiaru oraz liczenie przybliżonych wartości wyrażeń. Pojęcie równania różniczkowego i jego zastosowanie do opisu różnych zagadnień fizycznych i chemicznych.</p> <p>Repetitorium i zaliczenie przedmiotu.</p> | |

| | |
|--|---------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Mikrobiologia ogólna i żywności |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 7 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>pozycję drobnoustrojów w świecie organizmów żywych oraz ma zaawansowaną wiedzę o budowie i funkcjach życiowych</p> | |

mikroorganizmów i wirusów, zjawisko wzrostu drobnoustrojów i definiuje podstawowe parametry wzrostu, podstawy ekologii drobnoustrojów i rozumie oddziaływanie między drobnoustrojami, organizmami wyższymi i środowiskiem nieożywionym / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin / NŹD6_P6S_WG01, NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG06

W zakresie umiejętności student potrafi:

rozróżniać główne grupy i formy drobnoustrojów, przeprowadzić podstawowe hodowle drobnoustrojów i techniki mikroskopowe, oznaczyć liczbę drobnoustrojów w środowisku i przeprowadzić analizę mikrobiologiczną wody, powietrza i gleby, właściwie posługiwać się terminologią mikrobiologiczną, rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu mikrobiologicznych technik badawczych / Obserwacja pracy na

ćwiczeniach / NŹD6_P6S_UW02, NŹD6_P6S_UW03, NB_P6S_UW05, NŹD6_P6S_UK05, NŹD6_P6S_UU12

W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii, przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz rozumie ważność przestrzegania zasad higieny w związku z powszechnym występowaniem drobnoustrojów / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD6_P6S_KK01, NŹD6_P6S_KK02, NŹD6_P6S_KK03, NŹD6_P6S_KK07

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | Średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu (40% z ćwiczeń, 60 %o cena z wykładu) |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii.
2. Skład chemiczny drobnoustrojów i ich wymagania pokarmowe.
3. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje.
4. Interakcje pomiędzy drobnoustrojami.
5. Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży. Podstawy taksonomii.
6. Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni). Podstawy taksonomii.
7. Charakterystyka bakterii - morfologia i fizjologia.
8. Metabolizm drobnoustrojów.
9. Charakterystyka promieniowców, wirusów i bakteriofagów.
10. Wzrost drobnoustrojów- krzywa wzrostu i podstawowe systemy hodowlane.
11. Mikroorganizmy, a środowisko naturalne - woda, powietrze, gleba.
12. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych, zwierzęcych i owoców morza.
13. Bakterie fermentacji mlekowej, bakterie probiotyczne – charakterystyka.
14. Zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze w żywności.
15. Chemiczne i biologiczne metody utrwalania żywności.
16. Wykorzystanie mikroorganizmów do produkcji żywności.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.
2. Pożywki do hodowli drobnoustrojów.
3. Hodowle drobnoustrojów, techniki posiewania, otrzymywanie czystych kultur.
4. Pomiary liczby komórek w środowisku.
5. Bakterie właściwe i promieniowce.
6. Przetrawianie bakterii.
7. Identyfikacja bakterii.
8. Drożdże.
9. Grzyby strzępkowe (mikroskopowe).
10. Mikroflora powietrza, powierzchni oraz wody.
11. Mikroflora gleby.
12. Wzajemne stosunki między drobnoustrojami.
13. Analiza mikrobiologiczna mleka i produktów mlecznych.

14. Fermentacja mlekowa.
15. Fermentacje spontaniczne – masłowa, alkoholowa i octowa.

| | |
|---|-----------------------|
| Nazwa przedmiotu | Nutritional education |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: zaawansowaną wiedzę o zdrowiu, chorobie, ma wiedzę o zasadach racjonalnego żywienia oraz przyczynach i skutkach nieprawidłowego sposobu odżywiania; o czynnikach żywieniowych wpływających na rozwój chorób żywieniowo zależnych, zna reguły postępowania dietetycznego w ich leczeniu; cele edukacji żywieniowej, klasyfikuje poradnictwo zdrowotne ze względu na jednostkę chorobową, zna podstawowe elementy technologii informacyjnej / egzamin / NŹD6_P6S_WG09, NŹD_P6S_WG10 , NŹD_P6S_WG10</p> <p>Umiejętności - student potrafi: wykonać proste zadania badawcze, opracowuje jadłospisy z odpowiednią wartością odżywczą, przeprowadza ankiety i wywiady, obsługuje programy żywieniowe; samodzielnie opracować materiały edukacyjne w poradnictwie żywieniowym, udzielić wskazówek prozdrowotnych dla osób zdrowych i chorych, potrafi zorganizować edukację żywieniową / Egzamin, odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: szerzenia wiedzy żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych, potrafi zasugerować poradę medyczną, współpracuje z wielodyscyplinarnym zespołem. / odpowiedzi ustne, prezentacja multimedialna / NŹD_P6S_KK02</p> | |
| Kryteria oceniania | Ocena z ćwiczeń |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 2. Stan zdrowia społeczeństwa polskiego. Czynniki ryzyka utraty zdrowia w różnych populacjach 2. Postępowanie lecznicze w chorobach żywieniowo zależnych. Żywność przetworzona 3. Pojęcie edukacji prozdrowotnej. Poradnictwo żywieniowe osób zdrowych i chorych 4. Współpraca edukatora żywieniowego z pacjentem oraz z rodziną. Metody dydaktyczne narzędzia pracy - przykłady 5. Edukacja i warsztaty grupowe, np. w szkołach, przedszkolach. Przykłady programów żywieniowych: Trzymaj formę, Mamo tato wolę wodę in. 6. Współczesne metody edukacji: webminaria, czaty z ekspertem, telemedycyna, blogi edukacyjne | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Opracowanie jadłospisów dla indywidualnego pacjenta chorującego na wybraną chorobę żywieniowo zależną (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie). Praktyczne przygotowanie warsztatów żywieniowych. 2. Praktyczne przygotowanie wybranych posiłków dla poszczególnych pacjentów (np. ziemniaki gotowane w nieosolonej wodzie, ciasteczka owsiane, hamburger z soi, sałatka jarzynowa). Porównanie zmodyfikowanych składów odżywczych posiłków z tradycyjnymi 3. Opracowanie materiałów do przeprowadzenia edukacji żywieniowej pacjenta z chorobą żywieniowo zależną. Założenia diety, produkty zalecane, przeciwwskazane. Broszury, plakaty informacyjne, prezentacje multimedialne 4. Przedstawienie opracowanych materiałów w grupach. Zaliczenie ćwiczeń | |

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>kryteria podziału zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju oferowanych usług oraz wymagania wobec personelu zakładów różnych typów;</p> <p>w zaawansowanym stopniu zasady obsługi konsumenta, prawidłowego nakrywania stołów oraz wyjaśnia metody serwowania potraw i napojów, a także wykazuje w zaawansowanym stopniu wiedzę z zakresu organizacji usług cateringowych;</p> <p>zasady sporządzania i serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych oraz zasady serwowania i doboru niezbędnej zastawy / Odpowiedź ustna, Kartkówki, Egzamin / NŹD6_P6S_WK12, NŹD6_P6S_WG08</p> <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>przygotować nakrycie stołu do różnych posiłków, właściwie dobierać zastawę stołową oraz stosować właściwe metody serwowania potraw i napojów;</p> <p>identyfikować wymagania różnych grup klientów, prawidłowo zastosować zasady tworzenia kart menu oraz dokonać oceny jakości świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym;</p> <p>pracy w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Symulacja, Ocena raportów z ćwiczeń / NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UO10</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do:</p> <p>wykorzystania wiedzy z zakresu gastronomii w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług;</p> <p>profesjonalnego podejście do potrzeb konsumenta oraz do przejawiania aktywnej postawy i kreatywności w organizowaniu miejsca pracy / Obserwacja pracy w indywidualnej, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KO04</p> | |
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>Wykład 1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych. Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych. Zakres czynności na poszczególnych stanowiskach. Kwalifikacje pracowników na poszczególnych stanowiskach. Poziom i kultura obsługi konsumenta.</p> <p>Wykład 2. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi konsumenta. Czynności porządkowe wykonywane w części handlowej.</p> <p>Wykład 3. Wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładów gastronomicznych. Podstawowy sprzęt niezbędny do obsługi konsumentów.</p> <p>Wykład 4. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym cz.1</p> <p>Wykład 5. Ogólne zasady serwowania w zakładzie gastronomicznym cz.2</p> <p>Wykład 6. Zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności gościa – serwis specjalny.</p> <p>Wykład 7. Rodzaje kart menu. Zasady tworzenia kart menu.</p> <p>Wykład 8. Elementy baristerstwa cz. 1</p> <p>Wykład 9. Elementy baristerstwa cz. 2</p> <p>Wykład 10. Elementy enologii cz. 1</p> <p>Wykład 11. Elementy enologii cz. 2</p> <p>Wykład 12. Elementy barmaństwa cz. 1</p> <p>Wykład 13. Elementy barmaństwa cz. 2</p> <p>Wykład 14. Obsługa konsumenta w obiektach hotelowych.</p> | |

Wykład 15. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Catering.

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń.

Ćwiczenie 2-3. Bielizna stołowa. Zastawa stołowa porcelanowa i szklana. Zestaw sztućców podstawowych, zestaw rozszerzony oraz sztucce specjalne. Technika przenoszenia zastawy stołowej porcelanowej i szklanej. Zasady nakrywania do stołu w zależności od rodzaju obsługi kelnerskiej.

Ćwiczenie 4-6. Zasady serwowania dań i napojów – serwis kelnerski. Projektowanie kart menu w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego oraz tworzenie okolicznościowych kart menu.

Ćwiczenie 7-8. Elementy baristerstwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych.

Ćwiczenie 9-10. Elementy enologii: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów alkoholowych.

Ćwiczenie 11-12. Elementy barmaństwa: niezbędny sprzęt i zastawa. Technika sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Ćwiczenie 13-15. Praktyczna obsługa konsumenta – zajęcia terenowe.

| | |
|---------------------|---|
| Nazwa przedmiotu | Operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców zwierzęcych |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 5 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy student:

- ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych,
- wykazuje znajomość przemian fizyko–chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich wytworzonych.

W zakresie umiejętności student:

- analizuje i interpretuje zjawiska fizyko–chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego,
- wykonuje sensoryczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne i toksykologiczne analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego,
- analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

W zakresie kompetencji społecznych student:

- współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40% |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

- | | |
|----------|--|
| Wykład 1 | Surowiec drobiarski oraz mięsny, przygotowanie do przetwórstwa, obrotu i transportu. |
| Wykład 2 | Operacje jednostkowe na linii uboju drobiu grzebiącego i wodnego |
| Wykład 3 | Operacje jednostkowe na linii uboju dużych zwierząt rzeźnych |
| Wykład 4 | Operacje jednostkowe w procesach chłodzenia i zamrażania mięsa i ryb |
| Wykład 5 | Peklowanie, wędzenie, fermentacja i marynowanie mięsa i ryb |
| Wykład 6 | Operacje jednostkowe w produkcji wysoko przetworzonych wyrobów mięsnych |

| | |
|-------------------------------|---|
| Wykład 7 | Operacje jednostkowe w produkcji wysoko gatunkowych wyrobów mięsnych |
| Wykład 8 | Operacje jednostkowe w ciągu technologicznym innowacyjnych wyrobów mięsnych |
| Wykład 9 | Operacje jednostkowe w przetwarzaniu surowca jajczarskiego |
| Wykład 10 | Operacje jednostkowe w przetwarzaniu mleka. |
| Wykład 11 | Operacje jednostkowe w produkcji mlecznych napojów fermentowanych |
| Wykład 12 | Operacje jednostkowe w produkcji wyrobów wysokotłuszczowych z mleka |
| Wykład 13 | Operacje jednostkowe w produkcji serów podpuszczkowych i kwasowych |
| Wykład 14 | Operacje jednostkowe w produkcji koncentratów mlecznych |
| Wykład 15 | Operacje jednostkowe w zagospodarowania surowców ubocznych przetwórstwa mięsa, mleka i jaj |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1 | Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych elementów wyrębowych tusz zwierząt rzeźnych |
| Ćwiczenie 2 | Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych mięsa białego i czerwonego |
| Ćwiczenie 3 | Operacje peklowania i marynowania mięsa |
| Ćwiczenie 4 | Operacje obróbki termicznej i jej wpływ na jakość mięsa |
| Ćwiczenie 5 | Operacje jednostkowe wydzielania białek mięsa |
| Ćwiczenie 6 | Operacje jednostkowe w produkcji wysokowydajnych wyrobów mięsnych |
| Ćwiczenie 7 | Operacje jednostkowe w produkcji wybranych wędlin podrobowych |
| Ćwiczenie 8 | Operacje jednostkowe w produkcji żywności wygodnej |
| Ćwiczenie 9 | Operacje jednostkowe w przetwórstwie ryb |
| Ćwiczenie 10 | Operacje jednostkowe w produkcji majonezów i dressingów |
| Ćwiczenie 11 | Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim |
| Ćwiczenie 12 | Badanie podstawowego składu chemicznego mleka |
| Ćwiczenie 13 | Operacje jednostkowe wydzielania tłuszczu mlecznego |
| Ćwiczenie 14 | Operacje jednostkowe wydzielania białek mleka |
| Ćwiczenie 15 | Operacje jednostkowe w produkcji serka ziarnistego |

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Organizacja i projektowanie zakładów żywienia zbiorowego |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 6 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: definicję gastronomii jako ogniwa gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i systemowej; wymagania techniczne i inne czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych; wymagania techniczne i sanitarne w różnych zakładach gastronomicznych; programy komputerowe do obsługi gospodarki surowcowej w technologii gastronomii; rozumie specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych; usługę gastronomiczną jako produkt potrzeby różnych grup konsumentów; profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii; zagadnienia dotyczące kształtowania cen, dystrybucji i promocji usług; wymagania prawne i organizacyjne funkcjonowania zakładów gastronomicznych; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych. / Odpowiedzi ustne na wykładach konwersatoryjnych, Projekt technologiczny zakładu żywienia zbiorowego, Egzamin ustny / TOG_P6S_WG03, TOG_P6S_WG06, TOG_P6S_WG09, TOG_P6S_WG08, TOG_P6S_WK10, TOG_P6S_WK11</p> <p>Umiejętności - student potrafi: Zrozumieć złożoność procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych i określić różne jego aspekty;</p> | |

określić warunki organizacyjno-techniczne i wymagania organizacyjno-techniczne i sanitarne różnych zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa;
 ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur i prowadzić dokumentację magazynową i oszacować koszty surowców z zastosowaniem systemów komputerowych
 planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych;
 zaprojektować proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce i materiały niezbędne do produkcji;
 stworzyć projekt technologiczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP i systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych. / TOG_P6S_WG01, TOG_P6S_UW06, TOG_P6S_UW07, TOG_P6S_UW10, TOG_P6S_UW04, TOG_P6S_UW08, TOG_P6S_UUK11

Kompetencje społeczne - student jest gotów do:

świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i otwarty na specyficzne potrzeby różnych grup konsumentów;

Prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy;

Student rozumie potrzebę wdrażania nowych rozwiązań technicznych, technologicznych i marketingowych w zakładach gastronomicznych. / Ocena zachowania i aktywności na wykładach konwersatoryjnych i konsultacjach. Projekt technologiczny zakładu żywienia zbiorowego - ocena formy, terminowości wykonania, zaangażowania i pracy zespołowej / TOG_P6S_KK01, TOG_P6S_KO04, TOG_P6S_KO05, TOG_P6S_KK02

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | ocena z projektu 50%, ocena z wykładu 50 % (aktywność 20%, egzamin ustny 30%) |
|--------------------|---|

Treści programowe - wykłady

1. Gastronomia jako ogniwo gospodarki żywnościowej, rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie
2. Znaczenie nowoczesnego wyposażenia i systemów produkcji potraw w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych
3. Zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych – wymagania prawne w UE i w Polsce
4. Wymagania sanitarne i BHP w zakładach gastronomicznych
5. Specyfika systemów zapewnienia jakości w gastronomii
6. Formy organizacyjne i metody zarządzania zakładami gastronomicznymi
7. Organizacja pracy w zakładach gastronomicznych typu otwartego - restauracje
8. Organizacja pracy w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary
9. Planowanie i realizacja żywienia w zakładach typu zamkniętego
10. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - struktura funkcjonalna i przestrzenna
11. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - dobór maszyn i urządzeń
12. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - instalacje
13. Marketing w gastronomii – strategie w gastronomii indywidualnej i sieciowej
14. Marketing w gastronomii – strategie w gastronomii indywidualnej i sieciowej
15. Formy i metody obsługi konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wymagania formalno-prawne związane z funkcjonowaniem różnych typów zakładów - 2h
2. Rodzaje produktów gastronomicznych, receptury, surowce - ceny i koszty- 2h
3. Dobór wyposażenia technicznego różnych typów zakładów gastronomicznych , projektowanie dróg technologicznych - 2h
4. Zużycie mediów w zakładzie gastronomicznym - 2h
5. Kapitał ludzki w zakładach gastronomicznych, organizacja pracy, koszty pracy - 2h
6. Marże i ceny wyrobów w gastronomii. Zastosowanie programów komputerowych w zakładach gastronomicznych- 2h
7. Działania promocyjne i reklamowe w zakładzie gastronomicznym - 2h
8. Prezentacja projektu technologicznego zakładu 2h

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Planowanie jadłospisów i receptur |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka; zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka / Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji / NŹD6_P6S_WG05, NŹD6_P6S_WG03</p> <p>Umiejętności - student potrafi: pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski dokonać wstępnej oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW05</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym / obserwacja w trakcie ćwiczeń / NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | Ocena uzyskana z pisemnego zliczenia przedmiotu |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do przedmiotu. Prezentacja programu żywieniowego. 2. Ocena jakościowa jadłospisów osób dorosłych. Opracowywanie zaleceń żywieniowych w różnych formach. 3. Ocena i analiza jadłospisów pod względem doboru receptur potraw, produktów, urozmaicenia i kolorystyki. 4. Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów osób dorosłych. 5. Planowanie jadłospisów dla osób dorosłych z wykorzystaniem zaleceń dietetycznych. 6. Planowanie jadłospisów dla osób starszych z wykorzystaniem zaleceń dietetycznych. 7. Obliczanie norm średnioważonych dla różnych grup populacyjnych. 8. Opracowywanie jadłospisów w oparciu o zasady diety bogatoresztkowej. 9. Opracowywanie jadłospisów w oparciu o różny stan odżywienia osób, do których kierowane będą proponowane jadłospisy. 10. Opracowywanie jadłospisów dla konkretnych punktów żywienia zbiorowego. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń | |

| | |
|--|--------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Planowanie żywienia zbiorowego |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |

Wiedza - student zna i rozumie:
w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka/Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji/ NŹD6_P6S_WG05
zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka
Sprawozdania, raporty, udział w dyskusji/ NŹD6_P6S_WG03
Umiejętności – student potrafi:
pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach/ NŹD_P6S_UW03
dokonać wstępnej oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki/ obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach/ NŹD_P6S_UW05
Kompetencje społeczne – student jest gotów do:
podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych / obserwacja w trakcie ćwiczeń/ NŹD_P6S_KO05
podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym/ obserwacja w trakcie ćwiczeń/ NŹD_P6S_KR06

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | Ocena uzyskana z pisemnego zliczenia przedmiotu |
|--------------------|---|

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wprowadzenie do przedmiotu. Prezentacja programu żywieniowego.
2. Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów osób różnych grup populacyjnych.
3. Obliczanie norm średnioważonych dla różnych grup populacyjnych.
4. Planowanie żywienia zbiorowego dla kobiet ciężarnych i karmiących.
5. Planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży.
6. Planowanie jadłospisów dla osób dorosłych z wykorzystaniem zaleceń dietetycznych.
7. Planowanie jadłospisów dla osób dorosłych z różną aktywnością fizyczną.
8. Planowanie jadłospisów dla osób starszych z wykorzystaniem zaleceń dietetycznych.
9. Opracowywanie jadłospisów w oparciu o różny stan odżywienia osób, do których kierowane będą proponowane jadłospisy.
10. Opracowywanie jadłospisów dla konkretnych punktów żywienia zbiorowego. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń

| | |
|---------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Podstawy anatomii i fizjologii człowieka |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 3 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:
W zakresie wiedzy student zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym / Obserwacja na zajęciach, Egzamin / NŹD6_P6S_WG02
W zakresie umiejętności student potrafi: porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii / Obserwacja pracy / NŹD_P6S_UK08
W zakresie kompetencji społecznych: krytyczna ocena swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | Ocena uzyskana z pisemnego zliczenia przedmiotu |
|--------------------|---|

| |
|---|
| Treści programowe - wykłady |
| <p>1. Budowa i fizjologia komórki: podziały komórkowe, kontrola czynności komórki, transporty błonowe, potencjał błonowy.</p> <p>2. Budowa tkanek człowieka: tkanka mięśniowa, nerwowa, łączna, nabłonkowa: Tkanka nabłonkowa : klasyfikacja nabłonków, budowa i funkcje tkanki nabłonkowej , mechanizmy odnowy i regeneracji nabłonków. Tkanka łączna: klasyfikacja i charakterystyka poszczególnych rodzajów tkanki łącznej. Skład i rola krwi i limfy. Tkanka mięśniowa : klasyfikacja , charakterystyka budowy mięśnia szkieletowego, gładkiego , sercowego Tkanka nerwowa – klasyfikacja komórek i włókien nerwowych , połączenia między komórkami nerwowymi, funkcje komórek glejowych.</p> <p>3. Fizjologia układu krwiotwórczego: krew i jej rola w organizmie, elementy morfotyczne krwi. czynność tkanek krwiotwórczych, hematopoeza, grupy krwi, krzepnięcie.</p> <p>4. Anatomia układu sercowo-naczyniowego: serce, tętnice, żyły, układ naczyń chłonnych. Krążenie: wieńcowe, duże, płucne, wrotne. Ośrodki kontrolujące krążenie krwi. Czynność bioelektryczna i mechaniczna serca.</p> <p>5. Anatomia i fizjologia układu nerwowego: budowa neuronu, ciało, organelle, dendryty, neuryt, synapsa, neuromediatory. Włókna nerwowe, budowa, rodzaje włókien, osłonki. Nerw obwodowy. Głej, rodzaje, funkcja. Receptory czuciowe i oś czuciowa, ośrodki w centralnym systemie nerwowym odpowiedzialnym za czucie, zmysł wzroku, układ przedsionkowy, zmysł słuchu, zmysł powonienia, zmysł powonienia i smaku.</p> <p>6. Anatomia i fizjologia układu kostno-stawowego: ogólna budowa kości, budowa: kręgosłupa, czaszki, kończyn dolnych i górnych. Połączenia kostne, budowa i rodzaje. Budowa mięśni Podstawy morfologiczne mechanizmu skurczu mięśnia. Budowa mięśnia, podział mięśni uwzględniający położenie, kształt brzośca.</p> <p>7. Wprowadzenie do fizjologii układu dokrewnego, przysadka, gruczoł tarczowy, nadnercza, wyspy trzustkowe, hormonalna regulacja metabolizmu ogólnoustrojowego.</p> <p>8. Anatomia i fizjologia układu pokarmowego: ogólna budowa układu pokarmowego, regulacja motoryki, wydzielania, trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym, hormony żołądkowo–jelitowe, mechanizmy jelitowego transportu elektrolitów i wody.</p> <p>9. Anatomia i fizjologia układu oddechowego: budowa i funkcja układu oddechowego, mechanika oddychania, badania spirometryczne płuc, transport tlenu i dwutlenku węgla do krwi, wymiana gazowa w płucach, kontrola oddychania.</p> <p>10. Anatomia i fizjologia układu moczowo – płciowego: budowa anatomiczna i funkcje nerek, nerkowy przepływ krwi i filtracja kłębuszkowa, udział nerek w homeostazie organizmu. Budowa i funkcje męskich i żeńskich narządów płciowych.</p> |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| |

| | |
|---|-------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Podstawy dietetyki klinicznej |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 6 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia; dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WK16</p> <p>Umiejętności - student potrafi: pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał</p> | |

do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski;
przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŻD_P6S_UW02, NŻD_P6S_UK09

Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:

podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym;

przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŻD_P6S_KO05, NŻD_P6S_KR06

Kryteria oceniania

średnia ważona z zaliczenia ćwiczeń (40%) i egzaminu (60%)

Treści programowe - wykłady

1. Hormonalna kontrola pobierania pokarmu.
2. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami górnego odcinka przewodu pokarmowego.
3. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami dolnego odcinka przewodu pokarmowego.
4. Dieta FODMAP.
5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego. Dieta DASH.
6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy.
7. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności.
8. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych.
9. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych (c.d).
10. Żywienie w chorobach nerek.
11. Żywienie w wybranych chorobach metabolicznych.
12. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.
13. Żywienie osób z nadwrażliwością pokarmową.
14. Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych.
15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami górnego przewodu pokarmowego.
2. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami dolnego przewodu pokarmowego.
3. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie FODMAP.
4. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie DASH.
5. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 1.
6. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 2.
7. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu insulinooporności.
8. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nowotworowymi.
9. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nerek.
10. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami metabolicznymi.
11. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami skóry.
12. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi nadwrażliwościami pokarmowymi.
13. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietach eliminacyjnych.

14. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami neurodegeneracyjnymi.
15. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi zaburzeniami odżywiania.

| | |
|---------------------|-------------------|
| Nazwa przedmiotu | Podstawy genetyki |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy:

1. zna budowę i sposób powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia,
2. wyjaśnia interakcje między genami i związane z nimi modyfikacje praw dziedziczenia,
3. zna strukturę genów oraz mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota, Eukaryota i wirusów,
4. rozumie przyczyny zjawisk zmienności genetycznej (mutacyjnej i rekombinacyjnej) u organizmów żywych.

W zakresie umiejętności:

1. posługuje się podstawowymi technikami laboratoryjnymi stosowanymi w badaniach genetycznych,
2. interpretuje zależności pomiędzy zmianami w DNA a występującą u organizmów żywych zmiennością mutacyjną i rekombinacyjną,
3. wyjaśnia mechanizmy dziedziczenia materiału genetycznego organizmów żywych i ich modyfikacje związane ze współdziałaniem genów.

W zakresie kompetencji społecznych:

1. ma świadomość zagrożenia związanego ze zmianami materiału genetycznego u organizmów żywych,
2. pracuje w zespole i wykazuje odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania,
3. wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny i rozumie wagę przestrzegania zasad BHP w laboratorium genetycznym.

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50% |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Ważniejsze osiągnięcia dla rozwoju genetyki . Drobnoustroje i ich znaczenie dla postępu badań genetycznych.
2. Dziedziczenie cech. Prawa Mendla. Uzupełnienia i modyfikacje reguł dziedziczenia ustalonych przez Mendla.
3. DNA - materiał genetyczny -lokalizacja w komórce, struktura chromosomów: prokariotycznego i eukariotycznego. Cykle podziałowe komórek.
4. Sprzężenie genów. Mapowanie genetyczne.
5. Geny, struktura i regulacja ich ekspresji u Prokaryota, Eukaryota i wirusów.
6. Kod genetyczny - uniwersalność, wieloznaczność i zasady kodowania. Poziom błędów przy odczytywaniu kodu genetycznego.
7. Zmienność organizmów żywych (fluktuacyjna, mutacyjna i rekombinacyjna).
8. Mutacje genowe. Molekularny mechanizm mutacji.
9. Mutacje spontaniczne i indukowane. Czynniki mutagenne.
10. Systemy reparacyjne w komórkach bakterii (fotoreaktywacja, reperacja przez wycinanie. poreplikacyjna reperacja DNA).

11. Mutacje chromosomowe liczbowe i strukturalne.
12. Procesy rekombinacji u bakterii - koniugacja, transdukcja i transformacja.
13. Rekombinacja uprawniona i nieuprawniona - mechanizm molekularny.
14. Dziedziczenie poza jądrowe organelarne. Genom mitochondrialny drożdży. Mutanty mitochondrialne.
15. Podstawy genetyki populacyjnej - równowaga Hardy'ego - Weinberga. Czynniki naruszające równowagę genetyczną populacji (mutacje, migracje, selekcja, dryf genetyczny).

Treści programowe - ćwiczenia

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

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Podstawy higieny i toksykologii żywności |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: zaawansowaną wiedzę o podstawowych grupach: naturalnych substancji toksycznych, substancji toksycznych przenikających do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności zna skutki toksycznego działania zanieczyszczeń występujących w żywności na organizm człowieka / egzamin / NŹD6_P6S_WG09</p> <p>Umiejętności - student potrafi: oznaczyć i ocenić w zaawansowany sposób zanieczyszczenia w środkach spożywczych; w sposób zaawansowany interpretuje ryzyko zagrożenia związane z występowaniem zanieczyszczeń w żywności dla bezpieczeństwa konsumenta / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW04</p> <p>Kompetencje społeczne - student jest gotów do: krytycznej oceny istoty zapewniania odpowiedniej jakości zdrowotnej środków spożywczych na różnych etapach łańcucha żywnościowego / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KO03</p> | |
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii, metody badań toksyczności substancji obcych. 2. Zasady ustalania dopuszczalnego dziennego pobrania oraz tolerancji substancji obcych. 3. Metabolizm ksenobiotyków w żywym organizmie. 4. Naturalne substancje toksyczne w żywności. | |

5. Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania.
6. Wybrane aspekty toksykologiczne stosowania dodatków do żywności.
7. Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
8. WWA, PCB – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
9. Dioksyiny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
10. Toksyczne pierwiastki (Pb, Cd, Hg) – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
11. Pierwiastki promieniotwórcze w żywności – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
12. Zagrożenia biologiczne żywności. Bakterie chorobotwórcze. Intoksykacje i toksykoinfekcje.
13. Mykotoksyny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.
14. Zasady higieny w przechowywaniu i przetwórstwie żywności.
15. Zaliczenie wykładu

Treści programowe - ćwiczenia

1. Podstawy badań toksykologicznych. Wyznaczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona. Identyfikacja barwników syntetycznych w produktach spożywczych.
2. Szczawiany, jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności.
3. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach.
4. Oznaczanie wybranych środków konserwujących w żywności. Przeciwutleniacze w żywności.
5. Ocena skażenia warzyw azotanami i azotynami. Ocena skażenia żywności metalami ciężkimi i pestycydami.
6. Kolokwium i zaliczenie ćwiczeń.

| | |
|---|-----------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Podstawy żywienia człowieka |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 9 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka. Student ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych, Student zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania, Student zna normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności. / Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, Ocena wypowiedzi ustnych i/lub egzamin / NŹD6_P6S_WG09 , NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG09</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>Student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze. Student wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia</p> | |

zdrowotne. Student potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW07

W zakresie kompetencji społecznych:

Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia. Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole.

Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | Średnia ważona z zaliczenia wykładu (60%) i ćwiczeń(40%) |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

- Wykład 1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Normy i zalecenia żywieniowe.
- Wykład 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka.
- Wykład 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek.
- Wykład 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.
- Wykład 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.
- Wykład 6. Makroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.
- Wykład 7. Mikroelementy: rola, nadmiary i niedobory, źródła w żywności.
- Wykład 8. Witaminy: rola, nadmiary i niedobór, źródła w żywności.
- Wykład 9. Woda pitna, wody mineralne, skutki odwodnienia.
- Wykład 10. Znakowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.
- Wykład 11. Metody oceny stanu odżywienia. Przewodniki racjonalnego żywienia
- Wykład 12. Żywność kobiet w ciąży i karmiących.
- Wykład 13. Żywność niemowląt i małych dzieci.
- Wykład 14. Żywność młodzieży.
- Wykład 15. Żywność osób starszych.

Treści programowe - ćwiczenia

- Ćwiczenie 1. Normy i zalecenia żywieniowe. Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw.
- Ćwiczenie 2. Bilans energetyczny organizmu człowieka. Oznaczanie własnych wydatków energetycznych. Wartość energetyczna produktów spożywczych.
- Ćwiczenie 3. Białka w żywności. Wartość odżywcza białek.
- Ćwiczenie 4. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka.
- Ćwiczenie 5. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka.
- Ćwiczenie 6. Oznaczanie zawartości wybranych makroelementów w żywności.
- Ćwiczenie 7. Oznaczanie zawartości wybranych mikroelementów w żywności.
- Ćwiczenie 8. Oznaczanie zawartości wybranych witamin w żywności.
- Ćwiczenie 9. Znakowanie żywności. Przewodniki racjonalnego żywienia.
- Ćwiczenie 10. Metody oceny stanu odżywienia.
- Ćwiczenie 11. Żywność człowieka zdrowego.
- Ćwiczenie 12. Żywność kobiet w ciąży i karmiących.
- Ćwiczenie 13. Żywność niemowląt i małych dzieci.
- Ćwiczenie 14. Żywność młodzieży.
- Ćwiczenie 15. Żywność osób starszych.

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia; dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WK16</p> <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski; przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:</p> <p>podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | zaliczenie ćwiczeń określone punktacją |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Edukacja zdrowotna, terapeutyczna, żywieniowa - definicje, cele, rodzaje, formy, 2. Zespół terapeutyczny, cechy zespołu, praca w zespole. 3. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. 4. Etapy planowania procesu poradnictwa żywieniowego. 5. Porady dietetyczne, zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego. 6. Opracowanie i omówienie materiałów edukacyjnych oraz scenariusza wizyty. 7. Wykorzystanie materiałów edukacyjnych w pracy z pacjentem. Zasady prowadzenia dokumentacji 8. PORADA DIETETYCZNA: Analiza stanu odżywienia - w tym parametrów istotnych w danej jednostce chorobowej/stanie fizjologicznym 9. PORADA DIETETYCZNA: Ocena sposobu żywienia -przygotowanie i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego (ocena ilościowa, jakościowa) 10. PORADA DIETETYCZNA: Interwencja (porada)>> opracowanie i przekazanie zaleceń odnośnie podaży składników odżywczych, odpowiedniej racji pokarmowej wskazanie błędów żywieniowych wskazanie produktów i technik kulinarnych | |

zalecanych i przeciwwskazanych w danej jednostce/stanie fizjologicznym, itp.

11. PORADA DIETETYCZNA: Określenie celu interwencji. Motywacja.
12. PORADA DIETETYCZNA: Metody pośrednie -ocena przyswojenia wiedzy -ocena zmian nawyków żywieniowych np. dzienniczek -samokontrola wskaźników biochemicznych
13. PORADA DIETETYCZNA: Metody pośrednie -ocena przyswojenia wiedzy -ocena zmian nawyków żywieniowych np. dzienniczek -samokontrola wskaźników biochemicznych
14. PORADA DIETETYCZNA: Monitorowanie postępu - efektu porady. Metody bezpośrednie -wyniki analiz biochemicznych, antropometrii -pomiar ciśnienie tętniczego krwi -kontrola masy ciała
15. PORADA DIETETYCZNA: podsumowanie wypracowanych efektów.

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Praktyka technologiczna |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej;</p> <p>zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności;</p> <p>podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk / NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WK13</p> <p>Umiejętności - student potrafi:</p> <p>pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski;</p> <p>wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą;</p> <p>porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UK08</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:</p> <p>krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;</p> <p>wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych;</p> <p>przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | Zaliczenie praktyk w zakładzie technologicznym oraz przez wydziałowego koordynatora praktyk |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |

1. Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka (kuchnie: szpitalne przedszkolne, żłobkowe restauracje, ośrodki wczasowe, sanatoryjne itp. :
 - schemat organizacyjny (funkcjonalny) zakładu,
 - obowiązki i uprawnienia (zakres czynności) kierowników działów oraz funkcje podlegających im jednostek organizacyjnych,
 - poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku,
 - sieć zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały
 - produkcja posiłków w układzie asortymentowym, ich wydawanie, rodzaje oraz potrzeby surowcowe i materiałowe, gospodarka odpadami, wodno-ściekowa i energetyczna,
 - magazyny surowcowe, półproduktów i wyrobów gotowych ,
 - mycie urządzeń i dezynfekcja urządzeń w zakładzie praktyki,
2. Charakterystyka procesów technologicznych w Zakładach:
 - schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego,
 - wymagania jakościowe surowców, materiałów, półproduktów i produktów,
 - receptury, opracowywanie i wprowadzanie do produkcji nowych asortymentów,
 - obowiązujące przepisy i zarządzenia oraz dokumentacja technologiczne
 - wyposażenie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego.
3. Charakterystyka interwencji żywieniowych:
 - dokumentacja żywieniowo–medyczna,
 - rodzaje porad żywieniowych i podawanych diet,
 - charakterystyka diet różnego przeznaczenia,
 - zasady obowiązujące przy układaniu diet,
 - wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia,
 - zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur,
 - dokumentacja przebiegu interwencji żywieniowych.

| | |
|--|---------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Praktyka żywieniowo-dietetyczna |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 6 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk / NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11</p> <p>Umiejętności - student potrafi: identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym</p> | |

| | |
|---|---|
| rozwiązaniem problemu; wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KR06 | |
| Kryteria oceniania | Zaliczenie praktyk w zakładzie technologicznym oraz przez wydziałowego koordynatora praktyk |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>1. Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> · zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznanie struktury organizacyjnej, · charakterystyka ogólna zakładu żywienia i jego profil działalności, · normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, zakładach w których odbywa się praktyka, · wyposażenie technologiczne zakładu w którym odbywa się praktyka, · poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem, · nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych, <p>2. Charakterystyka procesów technologicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> · schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego, · organizacja transportu, warunki magazynowania surowców i wyrobów gotowych, · charakterystyka diet różnego przeznaczenia, · zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur, · wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia. | |

| | |
|---|--------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Prawo w ochronie zdrowia |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki / Obserwacja na zajęciach, Aktywny udział w dyskusji, Zaliczenie pisemne / NŹD6_P6S_WG09</p> <p>Umiejętności Student potrafi: współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych, przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków, planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UU11</p> | |

| | |
|--|---|
| Kompetencje społeczne przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych, podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym / Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_ P6S_KR06, NŹD_ P6S_KO05 | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40 % |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Prawo medyczne w systemie prawa. 2. Źródła i struktura prawa ochrony zdrowia w Polsce. 3. Działalność zdrowotna oraz podmioty prowadzące działalność zdrowotną 4. Błąd medyczny i zdarzenie niepożądane. 5. Modele finansowania świadczeń opieki zdrowotnej. 6. Ubezpieczenia zdrowotne. 7. Pojęcie i rodzaje zawodów medycznych. 8. Odpowiedzialność prawna w ochronie zdrowia. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Prawo a zdrowie publiczne w Polsce. 2. Prawa pacjenta. Rzecznik Praw Pacjenta. 3. Główne zasady ubezpieczania w Narodowym Funduszu Zdrowia. 4. Refundowane i nierefundowane świadczenia medyczne w Polsce. 5. Prawne aspekty reklamy farmaceutycznej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego. | |

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Projektowanie technologiczne w gastronomii |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 6 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>rodzaje i typy zakładów gastronomicznych podstawowe cechy i aktualne trendy rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie;</p> <p>różnorodność funkcji zakładów gastronomicznych</p> <p>proces technologiczny w gastronomii;</p> <p>reguły tworzenia projektów technologicznych różnych rodzajów zakładów gastronomicznych</p> <p>wymagania techniczne i higieniczne w różnych zakładach gastronomicznych;</p> <p>programy komputerowe do obsługi gospodarki surowcowej w technologii gastronomii;</p> <p>wymagania systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych</p> <p>wymagania prawne i organizacyjne funkcjonowania zakładów;</p> <p>profesjonalne działania i strategie marketingowe w gastronomii;</p> <p>zagadnienia dotyczące kształtowania cen, dystrybucji i promocji usług;</p> <p>gastronomicznych; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych. / Odpowiedzi ustne na wykładach konwersatoryjnych, Egzamin ustny / NŹD6_P6S_WG12, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WK14</p> <p>Umiejętności - student potrafi:</p> | |

określać czynności jednostkowe w produkcji potraw i napojów i układać je w proces produkcyjny formułować opis procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych

określić warunki organizacyjno-techniczne i wymagania organizacyjno-techniczne i sanitarne w różnych typach zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa;

ustalić zapotrzebowanie na surowcowe i materiały oraz podstawie receptur

tworzyć dokumentację magazynową i szacować koszty produkcji planować proces produkcji potraw i obsługę konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych z uwzględnieniem niezbędnego personelu

zaprojektować proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce, materiały i zasoby ludzkie niezbędne do produkcji potraw i napojów;

stworzyć projekt technologiczny zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP i systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych. / Projekt technologiczny zakładu żywienia zbiorowego / NŹD6_P6S_UW04, NŹD6_P6S_UW06, NŹD6_P6S_UW07, NŹD6_P6S_UK09, NŹD6_P6S_UK08, NŹD6_P6S_UO10

Kompetencje społeczne - student jest gotów do:

rozumienia roli zakładów gastronomicznych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych różnych grup konsumentów i w gospodarce żywnościowej

Prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy.

wdrażania nowych rozwiązań technicznych, technologicznych i marketingowych w zakładach gastronomicznych zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju / Ocena zachowania i aktywności na wykładach konwersatoryjnych i konsultacjach. Projekt technologiczny zakładu żywienia zbiorowego - ocena formy, terminowości wykonania, zaangażowania i pracy zespołowej / NŹD6_P6S_KK01, NŹD6_P6S_KK02, NŹD6_P6S_KO04

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | ocena z projektu 50%, ocena z wykładu 50 % (aktywność 20%, egzamin ustny 30%) |
|--------------------|---|

Treści programowe - wykłady

1. Rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie Typy zakładów gastronomicznych i rodzaje świadczonych przez nie usług
2. Nowoczesne wyposażenie i systemy produkcji potraw w zakładach gastronomicznych
3. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych -wymagania prawne w UE i w Polsce.
4. Wymagania higieniczne i zasady BHP w zakładach gastronomicznych
5. Systemy zapewnienia jakości w gastronomii założenia i wymagania
6. Podstawy zarządzania zakładami gastronomicznymi
7. Restauracje jako zakłady gastronomiczne typu otwartego - organizacja pracy
8. Punkty gastronomiczne i bary- organizacja pracy
9. Zakładach typu zamkniętego zasady funkcjonowania i realizacja żywienia w zależności od rodzaju i funkcji
10. Struktura funkcjonalna i przestrzenna zakładów żywienia zbiorowego
11. Dobór maszyn i urządzeń w zakładach żywienia zbiorowego -
12. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego - wymagania branżowe (instalacje elektryczne, wod-kan i inne)
13. Strategie marketingowe w gastronomii indywidualnej i sieciowej
14. Strategie marketingowe w gastronomii zamkniętej
15. Obsługa konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych

Treści programowe - ćwiczenia

1. Elementy rysunku technicznego, czytanie rysunków. Założenia do opracowania projektu - 2h
2. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego – elementy procesu technologicznego - 2 h
3. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu, projektowanie dróg surowców, produktów, pracowników i konsumentów - 2 h
4. Programy komputerowe w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych. Podstawowe funkcjonalności wybranych programów do obliczeń projektowych - 2h
5. Zastosowanie baz danych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych.. Podstawowe funkcjonalności

wybranych programów do obliczeń projektowych - 2h

6. Stanowiska pracy ręcznej, wymagania techniczne i bhp. Meble gastronomiczne, rozwiązania techniczne i projektowanie - 2 h
7. Urządzenia i aparaty chłodnicze w gastronomi, parametry obróbki chłodniczej i dobór zasady eksploatacji urządzeń - 2 h
8. Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej w gastronomi, parametry obróbki chłodniczej, dobór i zasady eksploatacji urządzeń - 2 h
9. Dobór parametrów technicznych maszyn i urządzeń, urządzenia stacjonarne i mobilne, blokowe układy urządzeń - 2 h
10. Instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje elektryczne, gazowe i wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 2 h
11. Podstawowe funkcjonalności programów do projektowania technologicznego- 2h
12. Podstawowe funkcjonalności programów do projektowania technologicznego- 2h
13. Podstawowe funkcjonalności programów do projektowania technologicznego- 2h
14. Podstawowe funkcjonalności programów do projektowania technologicznego- 2h
15. Podsumowanie i prezentacja projektów. Zaliczenie ćwiczeń. - 2h

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Przechowalnictwo żywności |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza - student zna i rozumie:

zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka; operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej; zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności / Odpowiedz ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin / NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG08

Umiejętności - student potrafi:

wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą; identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne / Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena raportów z ćwiczeń / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW07

Kompetencje społeczne - student jest gotów do:

wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych; podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka / Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Znaczenie przestrzegania procedur postępowania w eliminacji zagrożeń podczas przechowywania surowców roślinnych i żywności (1h).
2. Zasady oceny przydatności surowców roślinnych i żywności do przechowywania (1 h).
3. Procesy zachodzące w produktach roślinnych i żywności w czasie przechowywania (1 h).

4. Charakterystyka podstawowych parametrów przechowalniczych, zakresów ich stosowania i kontroli (1h).
5. Wpływ technicznych warunków przechowywania na zachowanie jakości surowców roślinnych i żywności (1 h).
6. Zasady oceny i eliminacji zagrożeń w trakcie przechowywania ziarna, nasion roślin strączkowych i oleistych (1 h).
7. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania warzyw (1 h).
8. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania owoców krajowych (1 h).
9. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania owoców importowanych (1 h).
10. Zasady oceny i eliminowania zagrożeń w trakcie przechowywania kiszonek, marynat i konserw (1 h).
11. Fizyczne metody utrwalania surowców i żywności przetworzonej (1 h).
12. Chemiczne metody utrwalania surowców i żywności przetworzonej (1 h).
13. Sposoby wydłużania trwałości przechowalniczej surowców i produktów żywnościowych (1 h).
14. Wpływ pozostałości środków ochrony roślin na przydatność przechowalniczą surowców (1h).
15. Przegląd metod utrwalania żywności w aspekcie ich trwałości przechowalniczej (1h).

Treści programowe - ćwiczenia

1. Podstawowe pojęcia przechowalnicze.
2. Urządzenia pomiarowe w przechowalnictwie.
3. Klasyfikacja zagrożeń jakościowych w trakcie pozyskiwania i przechowywania surowców mocno uwodnionych.
4. Klasyfikacja zagrożeń jakościowych w trakcie pozyskiwania i przechowywania surowców suchych.
5. Klasyfikacja zagrożeń jakościowych w trakcie pozyskiwania i przechowywania żywności przetworzonej.
6. Technologia przechowywania ziarna zbóż w aspekcie unikania zagrożeń mikrobiologicznych.
7. Sposoby wykrywania i zwalczania szkodników przechowalniczych.
8. Ocena zagrożeń wynikających z występowania i zwalczania szkodników w surowcach i przetworach zbożowych.
9. Prewencja i eliminacja chorób przechowalniczych surowców roślinnych.
10. Tradycyjne i nowoczesne technologie przechowywania warzyw.
11. Tradycyjne i nowoczesne technologie przechowywania owoców.
12. Tradycyjne i nowoczesne technologie przechowywania żywności utrwalonej i nieutrwalonej.
13. Przykłady podstawowych obliczeń magazynowych.
14. Metody zwiększania trwałości surowców i produktów żywnościowych o dużej zawartości wody.
15. Przechowalnicze przyczyny skażenia żywności produktami metabolizmu chorób grzybowych i szkodników.

| | |
|--|-----------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Psychologia odżywiania |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Student zna pojęcie zachowania żywieniowe i potrafi odtworzyć ich typologię. Student wylicza grupy czynników wpływających na zachowania żywieniowe.</p> <p>Student potrafi umiejscowić grupę czynników psychologicznych w zbiorze wszystkich determinantów sposobu żywienia. Student opisuje grupy czynników psychologicznych wpływających na zachowania żywieniowe jednostki i grupy. Student zna i tłumaczy wpływ poszczególnych czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe. Student objaśnia korelację poszczególnych czynników psychologicznych w ramach grupy czynników. / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD6_P6S_WG02, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11</p> <p>Umiejętności. Student potrafi:</p> <p>Potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej. Student ocenia różnicę w zachowaniach żywieniowych między osobnikami różnych płci i wieku. / zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Student ma świadomość wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe.</p> <p>Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez każdą z grup społecznych. Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy. / Zaliczenie pisemne przedmiotu / NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KO05</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z pisemnego zaliczenia 100% |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>W 1. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych na tle innych czynników warunkujących sposób żywienia się</p> <p>W 2. Podmiotowe uwarunkowania zachowań żywieniowych- czyli co wpływa na to co wybiera jednostka</p> <p>W 3. Motywy jednostki a zachowania żywieniowe</p> <p>W 4. Potrzeby jednostki a zachowania żywieniowe</p> <p>W 5. Emocje jednostki i ich wpływ na zachowania żywieniowe</p> <p>W6. Osobowość i jej różne wymiary a wybory żywieniowe</p> <p>W 7. Znaczenie wymiarów ciała i jego wpływ na zachowania żywieniowe</p> <p>W 8. Bariery na drodze zmian zachowań żywieniowych</p> <p>W 9. Postawy a zachowania względem żywności i żywienia</p> <p>W 10. Czynniki psychologiczne warunkujące preferencje żywieniowe jednostki</p> <p>W 11. Czynniki psychologiczne wpływające za niewłaściwe zachowania żywieniowe</p> <p>W 12. Klasyfikacja i uwarunkowania zaburzeń odżywiania się</p> <p>W 13. Psychologiczne aspekty restrykcyjnego ograniczania spożywania żywności i jego wpływ na funkcjonowanie jednostki</p> <p>W 14. Psychologiczne aspekty objadania się i jego wpływ na funkcjonowanie jednostki</p> <p>W 15. Wielostronne podejście do leczenia zaburzeń odżywiania</p> | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Seminarium |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki; zasady i metody prowadzenia różnego rodzaju badań naukowych; różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki / udział w dyskusji, ocena prezentacji / NŹD6_P6S_WK14, NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG10</p> <p>Umiejętności - student potrafi: poszukiwać i analizować oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego; Analizować określone zagadnienia y w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka; przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu oraz komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki; potrzebę uczenia się i ukierunkowanego kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu i współpracy w grupie / obserwacja zaangażowania studentów w trakcie dyskusji na ćwiczeniach / NŹD_P6S_UW07, NŹD_P6S_UK09, NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UU11, NŹD_P6S_UO10</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: oceny swojej wiedzy i umiejętności, identyfikacji dylematów związanych z wykonywaniem zawodu oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu; kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia / obserwacja w trakcie seminarium / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO05</p> | |
| Kryteria oceniania | Wiedza teoretyczna -25%, Umiejętność recenzowania artykułów -25%, Umiejętność zaprojektowania pracy -25%, Umiejętność przedstawienia wyników pracy magisterskiej- 25% |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| 1. Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki – repetytorium 2. Analiza wybranych artykułów przeglądowych w języku polskim i obcym: struktura. 3. Opracowanie i prezentacje przez studentów wybranych, aktualnych zagadnień z zakresu nauk o żywieniu człowieka i dietetyki | |

| | |
|---------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 2 |

| | |
|--|-----------------|
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Po ukończeniu przedmiotu student: W zakresie wiedzy: Student zna i rozumie wiedzę w zaawansowanym stopniu o czynnikach społecznych, ekonomicznych i psychologicznych warunkujących podjęcie decyzji o wyborze żywności / Egzamin / NŹD6_P6S_WK12 zaawansowaną wiedzę o zachowaniach i nawykach żywieniowych, zasadach żywienia człowieka / Egzamin / NŹD6_P6S_WG10 W zakresie umiejętności: student potrafi rozróżniać czynniki społeczne, ekonomiczne oraz behawioralne wpływające na wybór żywności / Egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_UW07, NŹD_P6S_UK08 W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do świadomej odpowiedzialności za realizowane działania w aspekcie monitorowania czynników kształtujących sposób żywienia / Egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_KK01 | |
| Kryteria oceniania | ocena z wykładu |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka potrzeb człowieka (biologiczne, społeczne, psychologiczne) 2. Uwarunkowania ekonomiczne (czynniki makroekonomiczne) 3. Czynniki mikroekonomiczne wpływające na konsumpcję żywności 4. Wzór żywieniowy w zależności od uwarunkowań społeczno-ekonomicznych (wykształcenie, wiek, miejsce zamieszkania) 5. Nawyk żywieniowy w zależności od uwarunkowań społeczno-ekonomicznych (wykształcenie, wiek, miejsce zamieszkania) 6. Zachowania żywieniowe w zależności od uwarunkowań społeczno-ekonomicznych (wykształcenie, wiek, miejsce zamieszkania) 7. Żywność jako czynnik zabezpieczający potrzeby psychologiczne. Awersje i preferencje pokarmowe-uwarunkowania społeczno-ekonomiczne | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Indywidualne opracowanie tematów prezentacji z listy przedstawionych przez prowadzącego i związanych z kursem 2. Zespołowe opracowanie raportów z miesięcznych wydatków na żywność w różnych gospodarstwach domowych (np. rodziny 4 osobowej, emerytów, studentów itd.) 3. Ocena ekonomiczna kosztów przygotowania jadłospisów dekadowych w przedszkolu, żłóbku, stołówce szkolnej, DPS 4. Ocena ekonomiczna kosztów prowadzenia sklepiku szkolnego (30 dni) | |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Specjalistyczna praktyka dietetyczna |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 6 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej;</p> <p>w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki;</p> | |

objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia;
dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk / NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WK16
Umiejętności - student potrafi:
identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne;
porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii;
współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk / NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UK08, NŹD_P6S_UO10
Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:
wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych;
podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka;
przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej / NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03, NŹD_P6S_KR06

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | Zaliczenie praktyk w zakładzie technologicznym oraz przez wydziałowego koordynatora praktyk |
|--------------------|---|

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ogólne zapoznanie się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka:
 - zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznanie struktury organizacyjnej,
 - charakterystyka ogólna zakładu żywienia i jego profil działalności,
 - normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, zakładach w których odbywa się praktyka,
 - wyposażenie technologiczne zakładu w którym odbywa się praktyka,
 - poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem,
 - nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
2. Charakterystyka procesów technologicznych:
 - schematy procesów technologicznych z opisem od surowca do wyrobu gotowego,
 - organizacja transportu, warunki magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
 - charakterystyka diet różnego przeznaczenia,
 - zasady sporządzania potraw oraz wprowadzania zmian do receptur,
 - wymagania jakościowe i ilościowe doboru produktów dla diet różnego przeznaczenia.

| | |
|--|------------|
| Nazwa przedmiotu | Statystyka |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |

| | |
|---|---|
| Wiedza | |
| 1 Zna podstawowe pojęcia z zakresu statystyki i programowania liniowego. | |
| Umiejętności | |
| 1 Potrafi zastosować elementy statystyki opisowej, testy, regresję liniową do analizy danych. | |
| Kompetencje społeczne | |
| 1 Rozumie rolę nauk ścisłych w zarządzaniu i inżynierii produkcji . | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50% + ocena z raportu 50% |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Surowce roślinne w produkcji żywności |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>W zakresie wiedzy student:</p> <p>ma wiedzę w stopniu zaawansowanym z zakresu technologii przetwórstwa roślinnego, zna i opisuje kierunki przetwarzania surowców roślinnych, odtwarza proces produkcji wybranych produktów pochodzenia roślinnego, zna podstawowe maszyny i urządzenia oraz ich zastosowanie</p> <p>wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, umie użyć odpowiednią terminologię i określenia dotyczące stosowanych surowców i zabiegów technologicznych / Odpowiedź ustna, kartkówki, egzamin / NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WG07</p> <p>W zakresie umiejętności student:</p> <p>Potrafi analizować zjawiska zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych. Wykonuje podstawowe analizy fizyko-chemiczne oraz umie dokonać oceny sensorycznej surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. Potrafi analizować proces technologiczny przetwarzania ziemniaków, owoców, warzyw i zbóż, potrafi wskazać zagrożenia i krytyczne punkty kontrolne w procesie / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, ocena sprawozdań z wykonanych analiz, egzamin / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW08</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych student:</p> <p>ma świadomość postępu w technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego, ma świadomość potrzeby stałego podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu, potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności / obserwacja pracy w grupie, obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK03, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50% |
| Treści programowe - wykłady | |
| Wykład 1: Wiadomości wstępne o przedmiocie. Wykorzystanie ziemniaków w przetwórstwie spożywczym, omówienie jego wartości żywieniowej oraz czynników wpływających na jego jakość. Przedstawienie wymagań stawianych ziemniakom kierowanym do konsumpcji i przetwórstwa spożywczego, omówienie kierunków przetwarzania ziemniaków. | |

Wykład 2: Wymagania stawiane ziemniakom kierowanym do produkcji wyrobów smażonych, tj. frytki i chipsy. Omówienie etapów produkcji czipsów i frytek, warunków procesu oraz stosowanych maszyn i urządzeń.

Wykład 3: Wymagania stawiane ziemniakom kierowanym do produkcji suszy, wskazanie różnic w zależności od kierunku ich przetwarzania. Produkcja granulatu ziemniaczanego i kostki. Omówienie etapów technologicznych, wykorzystywanych maszyn i urządzeń.

Wykład 4: Jakość buraka cukrowego, etapy otrzymywania cukru, warunki procesu, maszyny i urządzeń.

Wykład 5: Ziemniak jako surowiec do produkcji skrobi (jego jakość, wymagania). Technologia otrzymywania skrobi, stosowane maszyny i urządzenia.

Wykład 6: Znaczenie gospodarcze zbóż. Charakterystyka roślin zbożowych.

Wykład 7: Budowa i skład chemiczny ziarna i związane z tym kierunki jego przetwarzania.

Wykład 8: Produkcja różnych asortymentów mąk i kasz.

Wykład 9: Produkcja makaronów i zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych.

Wykład 10: Technologia piekarstwa – metody wytwarzania ciasta i wypieku pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego i specjalnego.

Wykład 11: Produkcja surowców roślinnych w kraju i na świecie. Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego i ich skład chemiczny: owoce, warzywa, grzyby.

Wykład 12: Surowce podstawowe i pomocnicze oraz dodatki stosowane w przemyśle owocowo-warzywnym. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych. Metody utrwalania owoców, warzyw i grzybów.

Wykład 13: Owoce i warzywa w produkcji soków, nektarów, napojów i koncentratów. Surowce w produkcji mrożonek, kiszzonek, konserw i marynat.

Wykład 14 Produkcja win, miódów pitnych i pochodnych wina. Jakość i wartość odżywcza zagęszczonych i wysyconych cukrem produktów typu dżemy, marmolady i powidła. Owoce i warzywa mało przetworzone.

Wykład 15: Susze owocowe, warzywne i grzybowe jako produkty żywnościowe. Surowce w produkcji koncentratów. Metody otrzymywania koncentratów. Inne produkty owocowe

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1. Jakość korzeni buraka cukrowego, wybrane analizy oceny jakości korzeni buraka, ocena jakości melasu.

Ćwiczenie 2. Ocena jakości ziemniaków jako surowca kierowanego do konsumpcji bezpośredniej i przetwórstwa spożywczego, analiza składu chemicznego.

Ćwiczenie 3. Ocena jakości produktów smażonych z ziemniaka. Etapy otrzymywania frytek i czipsów.

Ćwiczenie 4. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych.

Ćwiczenie 5. Ziarno zbóż i jego jakość. Ocena właściwości przemiatowych ziarna

Ćwiczenie 6. Ocena jakości mąki pszennej na podstawie ilości i jakości glutenu oraz wskaźnika sedymentacyjnego

Ćwiczenie 7. Określenie właściwości kompleksu amylazowo - skrobiowego mąki za pomocą amylografu i liczby opadania.

Ćwiczenie 8. Wypiek i ocena pieczywa.

Ćwiczenie 9. Wpływ czynników fizyko-chemicznych na właściwości i przemiany barwników owoców i warzyw

Ćwiczenie 10. Jabłka jako surowiec w produkcji konserw apertyzowanych.

Ćwiczenie 11. Wykorzystanie surowców warzywnych w produkcji soków.

Ćwiczenie 12. Wykorzystanie owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych w produkcji koncentratów z pulp i przecierów owocowych.

| | |
|--|-------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Technologia gastronomii |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |

| | |
|---|--|
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: zasady oceny jakości i przydatności i zastosowania surowców w technologii gastronomii w zaawansowanym stopniu metody i techniki produkcji różnych potraw; metody obróbki cieplnej; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej; podstawowe zasady higieny i organizacji pracy przy produkcji potraw / Zaliczenia pisemne i ustne w trakcie ćwiczeń Pisemny egzamin końcowy. / NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK14</p> <p>Umiejętności - student potrafi: dobierać receptury potraw; w zaawansowanym stopniu dobierać i wykorzystywać surowce do produkcji; obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji potrawy;. planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. w zaawansowanym stopniu dobierać wyposażenie techniczne do wykonywania różnych czynności jednostkowych w technologii gastronomii; zastosować odpowiednie metody i techniki w przemyśle gastronomicznym; pracować w zespole określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP / Ocena prawidłowości wykonania zadań praktycznych. Ocena stanowiska pracy i wykonywanych czynności w trakcie ćwiczeń. Ocena sprawozdań z ćwiczeń. / NŹD_PS6_UW01, NŹD_PS6_UO10, NŹD_PS6_UW04</p> <p>Kompetencje - student jest gotowy do: pogłębionej krytycznej oceny swojej wiedzy dotyczącej procesów technologicznych zachodzących w zakładach gastronomicznych; odpowiedzialności za zachowanie higieny i zasad GMP w produkcji potraw Postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, brania odpowiedzialność za powierzone mu zadania, współpracuje w grupie; dokształcania się i samodoskonalenia przez całe życie w zakresie nauki o żywieniu człowieka; myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy podczas produkcji potraw / Ocena przygotowania do zajęć. Ocena wykonania zadań praktycznych na ćwiczeniach, ocena stanowiska pracy, Ocena zaangażowania w pracę indywidualną i zespołową. Ocena formy sprawozdań. Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach / NŹD_PS6_KK01, NŹD_PS6_KK03, NŹD_PS6_KK02, NŹD_PS6_KO04, NŹD_PS6_KO6</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z pisemnego zaliczenia 40%, ocena z ćwiczeń 60 % |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Rola technologii gastronomicznej jako elementu nauki o żywności i żywieniu 2. Podstawowe procesy technologiczne i systemy produkcji potraw w gastronomii 3. Obróbka wstępna i technologiczna wybranych warzyw i owoców w technologii gastronomii 4. Zastosowanie różnych technik kulinarnych w produkcji zup i sosów 5. Potrawy mączne – obróbka technologiczna i termiczna 6. Mięso i przetwory mięsne – zastosowanie kulinarne 7. Technologia produkcji wybranych potraw z drobiu i drobnych zwierząt rzeźnych 8. Kulinarne zastosowanie nabiału 9. Zastosowanie ryb i owoców morza 10. Kulinarne zastosowanie dziczyzny i roślin dziko rosnących w technologii gastronomii 11. Technologia produkcji deserów 12. Technologia produkcji wybranych ciast 13. Przyprawy w technologii gastronomicznej – zioła i przyprawy korzenne 14. Przyprawy w technologii gastronomicznej. - mieszanki przyprawowe i inne 15. Koncentraty spożywcze i produkty alternatywne w technologii gastronomicznej 16. Wpływ procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą produktów i potraw | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Technologia produkcji wybranych potraw - zupy i sosy -5 h 2. Technologia produkcji wybranych potraw - potrawy z warzyw i owoców - 5h 3. Technologia produkcji wybranych potraw - potrawy mączne - 5 h 4. Technologia produkcji wybranych potraw - mięso drobiu i drobnych zwierząt w technologii gastronomicznej - 5 h | |

| | |
|----|--|
| 5. | Technologia produkcji wybranych potraw - mięso dużych zwierząt rzeźnych i dziczyzna |
| 6. | Technologia produkcji wybranych potraw - mleko i przetwory oraz jaja w technologii gastronomicznej - 5 h |
| 7. | Technologia produkcji wybranych potraw - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej - 5h |
| 8. | Technologia produkcji wybranych potraw - ciasta i desery |
| 9. | Technologia produkcji wybranych potraw zastosowaniem koncentratów |

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Technologia informacyjna |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiuje pojęcia z zakresu technologii informacyjnej i komunikacyjnej, - zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki rastrowej oraz narzędzi grafiki wektorowej oraz projektowania i obsługi baz danych, - wymienia przykłady zastosowania oprogramowania specjalistycznego w swojej dziedzinie kształcenia. <p>W zakresie umiejętności student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej i usług w sieciach informatycznych, ma opanowaną naukę i pracę w chmurze (cloudcomputing), - używa w rozszerzonym zakresie programów z pakietu MS Office oraz analogicznych aplikacji internetowych w celu prezentacji i przetwarzania informacji, - stosuje oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych. <p>W zakresie kompetencji społecznych student potrafi pracować samodzielnie i współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując dostępne aplikacje sieciowe.</p> | |
| Kryteria oceniania | Ocena z pracy indywidualnej 50%, ocena z pracy zespołowej 50% |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|--|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Technologia produkcji potraw |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie:</p> <p>zasady oceny jakości i przydatności surowców w technologii gastronomii;</p> <p>w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z</p> | |

zastosowaniem różnorodnych sprzętów; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej. podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw / Zaliczenia pisemne i ustne w trakcie ćwiczeń, Pisemny egzamin końcowy. / NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK14

Umiejętności - student potrafi:

dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.

dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP; właściwie przygotować / Ocena prawidłowości wykonania zadań praktycznych. Ocena stanowiska pracy i wykonywanych czynności w trakcie ćwiczeń. Ocena sprawozdań z ćwiczeń. / NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WG07, NŹD6_P6S_WK14, NŹD_PS6_UW04, NŹD_PS6_UO10

Kompetencje - student jest gotów do:

Student jest świadomy procesów technologicznych zachodzących w zakładach gastronomicznych oraz konieczności zachowania higieny i zasad GMP w produkcji potraw.

Postępuje zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, potrafi wziąć odpowiedzialność za powierzone mu zadania, współpracuje w grupie. Ma świadomość potrzeby doskonalenia się i samodoskonalenia przez całe życie w zakresie nauki o żywieniu człowieka. Podczas produkcji potraw potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy. / Ocena przygotowania do zajęć. Ocena wykonania zadań praktycznych na ćwiczeniach, ocena stanowiska pracy, Ocena zaangażowania w pracę indywidualną i zespołową. Ocena formy sprawozdań. Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach / NŹD_PS6_KK01, NŹD_PS6_KK03, NŹD_PS6_KK02, NŹD_PS6_KO04, NŹD_PS6_K06

Kryteria oceniania

ocena z pisemnego zaliczenia 40%, ocena z ćwiczeń 60 %

Treści programowe - wykłady

1. Rola technologia gastronomicznej jako elementu nauki o żywności i żywieniu
2. Podstawowe procesy technologiczne i systemy produkcji potraw w gastronomii
3. Technologia produkcji wybranych potraw cz.1 - zupy i sosy
4. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 2 - potrawy z warzyw i owoców
5. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 3 - potrawy mączne
6. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 4 – mięso i przetwory mięsne
7. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 – drób
8. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 5 - mleko i przetwory oraz jaja
9. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 7 - ryby i owoce morza
10. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 8 - desery
11. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 9 – ciasta o różnej strukturze
12. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 1. - zioła i przyprawy korzenne
13. Przyprawy w technologii gastronomicznej cz 2. - mieszanki przyprawowe
14. Koncentraty spożywcze i produkty alternatywne w technologii gastronomicznej
15. Wpływ procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą produktów i potraw

Treści programowe - ćwiczenia

1. Produkcja potraw - zupy i sosy -5 h
 2. Produkcja potraw - potrawy z warzyw i owoców - 5h
 3. Produkcja potraw - potrawy mączne - 5 h
 4. Produkcja potraw - mięso drobiu i drobnych zwierząt w technologii gastronomicznej - 5 h
 5. Produkcja potraw - mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna
 6. Produkcja potraw - mleko i przetwory oraz jaja w technologii gastronomicznej - 5 h
 7. Produkcja potraw - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej - 5h
 8. Produkcja potraw - ciasta i desery
- Produkcja potraw zastosowaniem koncentratów.

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Technologia przetwórstwa surowców roślinnych |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>W zakresie wiedzy student:</p> <p>Ma w stopniu zaawansowanym wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym.</p> <p>Wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji. / Odpowiedź ustna, kartkówki, egzamin / NŹD6_P6S_WG07</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Potrafi analizować i interpretować zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych.</p> <p>Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego.</p> <p>Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie. / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, ocena sprawozdań z wykonanych analiz, egzamin / NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW08</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego.</p> <p>Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności. / obserwacja pracy w grupie, obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK03, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 % |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>Wykład 1: Wiadomości wstępne o przedmiocie. Ziemniak jako surowiec w przemyśle spożywczym, wymagania, kierunki przetwarzania ziemniaków. Omówienie sposobu i warunków przechowywania ziemniaków w przemyśle spożywczym.</p> <p>Wykład 2: Smażone produkty ziemniaczane. Omówienie etapów produkcji chipsów i frytek, warunków procesu oraz stosowanych maszyn i urządzeń.</p> <p>Wykład 3: Produkcja granulatu i kostki ziemniaczanej. Etapy przetwarzania. Stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 4: Produkcji cukru z buraków cukrowych. Omówienie etapów przetwarzania, stosowanych maszyny i urządzeń.</p> <p>Wykład 5: Produkcja skrobi. Surowiec. Technologia. Stosowane maszyny i urządzenia.</p> <p>Wykład 6: Produkcja i wykorzystanie ziarna zbóż. Wartość technologiczna ziarna.</p> <p>Wykład 7: Technologia przerobu ziarna na różne asortymenty mąki</p> <p>Wykład 8: Technologia kaszarstwa i zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych</p> <p>Wykład 9: Produkcja wyrobów makaronowych</p> <p>Wykład 10: Produkty piekarskie – wymagania surowcowe, wytwarzanie ciasta i wypiek różnych asortymentów</p> <p>Wykład 11: Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego: owoce, warzywa, grzyby. Skład chemiczny owoców, warzyw i grzybów i ich znaczenie żywieniowe.</p> <p>Wykład 12: Surowce pomocnicze i dodatki w przemyśle owocowo-warzywnym. Otrzymywanie półproduktów. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych. Metody utrwalania owoców i warzyw.</p> <p>Wykład 13: Czynności wstępne przy przetwarzaniu owoców i warzyw. Produkcja soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw. Zagęszczane soki owocowe i warzywne. Produkcja koncentratu pomidorowego. Susze owocowe, warzywne i grzybowe jako produkty żywnościowe.</p> | |

Wykład 14: Technologia produkcji mrożonek, kiszonek, konserw i marynat. Produkcja win, miódów pitnych i pochodnych wina. Produkcja dżemów, marmolad i powideł. Owoce i warzywa wysycone cukrem. Owoce i warzywa mało przetworzone. Inne produkty owocowe i warzywne.

Wykład 15: Koncentraty spożywcze – definicja i klasyfikacja. Trwałość i wartość odżywcza koncentratów spożywczych. Surowce w produkcji koncentratów. Metody otrzymywania koncentratów.

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1. Ocena jakości korzeni buraka cukrowego i jakości melasu.

Ćwiczenie 2. Analiza ziemniaka, jako surowca w przetwórstwie spożywczym.

Ćwiczenie 3. Technologia produkcji wyrobów smażonych z ziemniaka. Określenie wpływu temperatury procesów termicznych na jakość produktów.

Ćwiczenie 4. Otrzymywanie i ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych i produktów przekąskowych.

Kolokwium (zaliczanie I części ćwiczeń)

Ćwiczenie 6. Ocena wartości przemiałowej ziarna metodami pośrednimi i za pomocą przemiału laboratoryjnego

Ćwiczenie 7. Ocena wartości technologicznej mąki

Ćwiczenie 8. Ocena właściwości mąki za pomocą metod instrumentalnych

Ćwiczenie 9. Produkcja makaronu – wpływ parametrów tłoczenia na jego jakość

Ćwiczenie 10. Wypiek pieczywa – wpływ metody wytwarzania ciasta na jego jakość.

Ćwiczenie 9. Trwałość barwy owoców i warzyw.

Ćwiczenie 10. Technologia apertyzacji. Wpływ wybranych operacji i zabiegów technologicznych na jakość produktów.

Ćwiczenie 11. Technologia soków warzywnych. Ocena wpływu maceracji enzymatycznej i homogenizacji na konsystencję soków przecierowych.

Ćwiczenie 12. Technologia koncentratów z pulpi i przecierów.

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Student po ukończeniu kursu: ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych wykazuje znajomość przemian fizyko–chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich wytworzonych / ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin / NŹD6_P6S_WG08, NŹD6_P6S_WG06 , NŹD6_P6S_WG07</p> <p>Umiejętności: analizuje i interpretuje zjawiska fizyko–chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego wykonuje sensoryczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne i toksykologiczne analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UO10, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03, NŹD_P6S_UW04</p> <p>Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena</p> | |

| | |
|--|--|
| wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KK02, NŹD_P6S_KO03 | |
| Kryteria oceniania | Średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu |
| Treści programowe - wykłady | |
| Wykład 1 | Surowiec drobiarski, mięsny i jajczarski, przygotowanie do przetwórstwa, obrotu i transportu. |
| Wykład 2 | Technologia uboju drobiu grzebiącego i wodnego |
| Wykład 3 | Technologia uboju dużych zwierząt rzeźnych |
| Wykład 4 | Technologia utrwalania surowców rzeźnych metodami fizycznymi (chłodzenie, zamrażanie) |
| Wykład 5 | Technologia utrwalania surowców rzeźnych metodami chemicznymi i biologicznymi (peklowanie, wędzenie, fermentacja) |
| Wykład 6 | Zarys technologii produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych (kielbasy i wędliny podrobowe) |
| Wykład 7 | Zarys technologii produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych (wędzonki i wędliny surowe długo dojrzewające) |
| Wykład 8 | Technologie innowacyjne w przetwarzaniu surowców pochodzenia zwierzęcego (żywność wygodna) |
| Wykład 9 | Technologia przetwarzania surowca jajczarskiego |
| Wykład 10 | Technologia produkcji mleka spożywczego. Wykorzystanie technik membranowych w mleczarstwie |
| Wykład 11 | Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych |
| Wykład 12 | Technologia produkcji wyrobów wysokotłuszczowych z mleka |
| Wykład 13 | Technologia produkcji serów |
| Wykład 14 | Technologia produkcji koncentratów mlecznych |
| Wykład 15 | Technologia zagospodarowania surowców ubocznych przetwórstwa mięsa, mleka i jaj |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1 | Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych elementów wyrębowych tusz zwierząt rzeźnych |
| Ćwiczenie 2 | Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych mięsa białego i czerwonego |
| Ćwiczenie 3 | Technologia peklowania i marynowania mięsa |
| Ćwiczenie 4 | Obróbka termiczna i jej wpływ na cechy fizykochemiczne, funkcjonalne i organoleptyczne mięsa |
| Ćwiczenie 5 | Ocena właściwości funkcjonalnych białek zwierzęcych |
| Ćwiczenie 6 | Technologia produkcji wysokowydajnych wyrobów mięsnych |
| Ćwiczenie 7 | Technologia produkcji wybranych wędlin podrobowych |
| Ćwiczenie 8 | Przetwory mięsne typu żywności wygodnej |
| Ćwiczenie 9 | Technologia przetwórstwa ryb |
| Ćwiczenie 10 | Technologia majonezów i dressingów |
| Ćwiczenie 11 | Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim |
| Ćwiczenie 12 | Badanie podstawowego składu chemicznego mleka |
| Ćwiczenie 13 | Wydzielanie i charakterystyka tłuszczu mlecznego |
| Ćwiczenie 14 | Wydzielanie białek mleka |
| Ćwiczenie 15 | Produkcja serka ziarnistego |

| | |
|--|---------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Wprowadzenie do dietetyki |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 5 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |

Wiedza - student zna i rozumie:
 metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki;
 w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki;
 objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11
 umiejętności - student potrafi:
 pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski;
 przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UK09
 kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:
 podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym;
 przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | średnia ważona z zaliczenia ćwiczeń (40%) i egzaminu (60%) |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Cele i zadania żywienia dietetycznego.
2. Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.
3. Metody oceny stanu odżywienia.
4. Rodzaje diet leczniczych.
5. Dieta bogatoresztkowa.
6. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji.
7. Dieta bogatobiałkowa. Dieta niskobiałkowa.
8. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie.
9. Diety ubogoenergetyczne
10. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu osób z problemami nadmiaru masy ciała.
11. Dieta z ograniczeniem tłuszczu.
12. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
13. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu osób z chorobami układu sercowo naczyniowego.
14. Dieta z modyfikacjami składników mineralnych
15. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
2. Opracowanie diet opartych na zasadach diety podstawowej łatwostrawnej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
3. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z ograniczeniem tłuszczu. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
4. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.

5. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o zmienionej konsystencji. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
6. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o zmienionej konsystencji (c.d.). Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
7. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety wysokobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
8. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety niskobiałkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
9. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety bogatoresztkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
10. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoresztkowej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
11. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
12. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety ubogoenergetycznej (modyfikacje: wegetariańska, eliminacyjna). Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
13. Opracowanie diet opartych na zasadach diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
14. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
15. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych opartych na zasadach diety z modyfikacjami składników mineralnych. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza | |
| 1 | potrafi dokonać podziału zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju i zakresu oferowanych usług |
| 2 | zna zasady prawidłowej eksploatacji narzędzi, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji i przetwarzania żywności |
| 3 | zna zasady doboru maszyn i urządzeń w zależności od prowadzonych w zakładzie gastronomicznym procesów produkcyjnych mających na celu przetwarzanie i utrwalanie żywności |
| Umiejętności | |
| 1 | potrafi pracować samodzielnie lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji |
| 2 | potrafi zaplanować etapowe czynności niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego przebiegu procesu produkcji |
| 3 | potrafi dobrać odpowiednią formę obróbki technologicznej oraz wymagany sprzęt w zależności od rodzaju przetwarzanego surowca |
| Kompetencje społeczne | |
| 1 | potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny oraz zapewniający bezpieczeństwo sobie i otoczeniu podczas obsługi urządzeń gastronomicznych |
| 2 | posiada świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia się w zakresie wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego |

| | |
|--|---|
| Kryteria oceniania | 60% ocena z ćwiczeń 40% ocena z zaliczenia wykładu |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>Materiały konstrukcyjne stosowane w wyposażeniu i urządzeniach w zakładach gastronomicznych. - 1 h Techniczne podstawy wyposażenia w gastronomii - napędy, podstawowe części i zespoły maszyn. – 1h Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i mechanicznej żywności. - 1 h Maszyny i urządzenia do obróbki chłodniczej żywności - 1 h Urządzenia do przygotowania i ekspedycji napojów - 1 h Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – urządzenia do gotowania - 1h Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – urządzenia do smażenia i pieczenia - 1h Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej – piece wielofunkcyjne – 1 Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w dużych zakładach gastronomicznych – urządzenia blokowe i tunele wielofunkcyjne – 1 h Mechanizacja transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych - 1 h Maszyny urządzenia do zmywania naczyń i utrzymania czystości – 1 h Instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne oraz wentylacyjne w zakładach gastronomicznych - 1 h Stanowiska sprzedażowe (POS) i inne elementy wyposażenia działów usługowo-handlowych w gastronomii - 1 h Zasady doboru właściwych maszyn i urządzeń do procesów technologicznych - 1 h Zaliczenie -1 h</p> | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń (1h). Ćwiczenie 2. Urządzenia do obróbki wstępnej surowców i półproduktów – rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h). Ćwiczenie 3. Urządzenia do obróbki cieplnej surowców i półproduktów (pieczenie, zapiekanie) – rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h). Ćwiczenie 4. Urządzenia do obróbki cieplnej surowców i półproduktów (smażenie, grillowanie) – rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h). Ćwiczenie 5. Urządzenia wykorzystywane do produkcji ciast i deserów (spulchnianie, ucieranie, wyrabianie) – rodzaje, zasada działania, możliwość praktycznego wykorzystania w produkcji potraw (3h). Ćwiczenie 6. Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (2h)</p> | |

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego |
| cwarty | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Student po ukończeniu kursu zna: zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji żywności; zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności / ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności projektowanych systemów i dokumentów systemowych, sprawdziany / NŹD6_ P6S_WG08, NŹD6_ P6S_WK12</p> <p>Umiejętności: Potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne; współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych. / ocena projektów, obserwacja pracy na ćwiczeniach / NŹD_ P6S_UW04, NŹD_ P6S_UO10</p> <p>Kompetencje społeczne: Jest gotów do: krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z</p> | |

| | |
|---|--|
| samodzielnym rozwiązaniem problemu; podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka./ obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych / NŹD_P6S_KK01, NŹD_P6S_KO03 | |
| Kryteria oceniania | średnia arytmetyczna z zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeń |
| Treści programowe - wykłady | |
| 1, 2. Wprowadzenie do zasad zarządzania jakością. Definicje jakości. Filozofia jakości 3, 4. Zagrożenia w produkcji i obrocie żywnością. 5,6. Dobre praktyki w zakładach żywienia zbiorowego. 7,8. Istota systemu HACCP (zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP). 9, 10. System zarządzania jakością w oparciu o normę PN EN ISO 9001, ISO 22000 11, 12. Doskonalenie jakości – audyt i przegląd zarządzania 13, 14. Dokumentacja SZJ w gastronomii. 15. Urzędowy nadzór nad żywnością. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| 1. Składowe jakości na przykładzie produktów gastronomicznych 2. Analiza procesów w kontekście ich wpływu na jakość produktów gastronomicznych. 3,4. Opracowanie standardów dobrych praktyk w zakładach żywienia zbiorowego. 5. System HACCP – opracowanie planu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego 6. System HACCP – opracowanie procedur i instrukcji systemowych. 7. Elementy znormalizowanych systemów zarządzania jakością (normy ISO). 8. Omówienie projektów. | |

| | |
|---|-------------------|
| Nazwa przedmiotu | Zdrowie publiczne |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: Student zna zaawansowane pojęcia z zakresu zdrowia publicznego, mechanizmach związanych ze zdrowiem i jego ochroną / egzamin / NŹD6_P6S_WG09 Student wykazuje w zaawansowanym stopniu wiedzę o zawodzie dietetyka w systemie organizacji zdrowia na poziomie krajowym / egzamin / NŹD6_P6S_WG10 Umiejętności: Student posiada zaawansowaną umiejętność rozróżniania czynników warunkujących zdrowie publiczne, porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny zdrowia publicznego, żywienia człowieka i dietetyki / egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_UK08 Kompetencje społeczne: Student wykorzystuje posiadaną wiedzę nt uwarunkowań zdrowia publicznego w rozwiązywaniu problemów zawodowych / egzamin, odpowiedzi ustne / NŹD_P6S_KK02 | |
| Kryteria oceniania | Egzamin z wykładu |
| Treści programowe - wykłady | |

| | |
|-------------------------------|---|
| 1. | Zdrowie publiczne – geneza, przedmiot i zakres |
| 2. | Systemy zdrowia – procesy transformacji |
| 3. | Polityka zdrowotna państwa, organizacje międzynarodowe w ochronie zdrowia |
| 4. | Zadania zdrowia publicznego w systemie opieki zdrowotnej |
| 5. | Regulacje prawne dotyczące ochrony zdrowia , prawa pacjenta |
| 6. | Epidemiologia jako podstawowe narzędzie zdrowia publicznego, determinanty zdrowia |
| 7. | Promocja zdrowia , zakres i działania |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Żywnienie osób chorych |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - student zna i rozumie: metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki; objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia; dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu / NŹD6_P6S_WG04, NŹD6_P6S_WG09, NŹD6_P6S_WG11, NŹD6_P6S_WK16</p> <p>Umiejętności - student potrafi: pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski; przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków / obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UK09</p> <p>Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do: podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślania miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym; przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach / NŹD_P6S_KO05, NŹD_P6S_KR06</p> | |
| Kryteria oceniania | średnia ważona z zaliczenia ćwiczeń (40%) i egzaminu (60%) |
| Treści programowe - wykłady | |
| 1. Znaczenie dietoterapii w leczeniu osób z chorobami przewodu pokarmowego. 2. Dieta FODMAP. 3. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu nadciśnienia tętniczego. Dieta DASH. 4. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy t. 1. 5. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu cukrzycy t. 2. 6. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu insulinooporności. | |

7. Omówienie znaczenia dietoterapii w leczeniu Hashimoto.
8. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych.
9. Żywność w chorobach nerek.
10. Żywność w wybranych chorobach metabolicznych.
11. Zalecenia dietetyczne w wybranych chorobach skóry.
12. Żywność osób z nadwrażliwością pokarmową.
13. Diety eliminacyjne
14. Żywność w chorobach neurodegeneracyjnych.
15. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z chorobami przewodu pokarmowego.
2. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie FODMAP.
3. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w diecie DASH.
4. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 1.
5. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu cukrzycy t. 2.
6. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu insulinooporności.
7. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób w leczeniu Hashimoto.
8. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nowotworowymi.
9. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami nerek.
10. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami metabolicznymi.
11. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami skóry.
12. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi nadwrażliwościami pokarmowymi.
13. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietach eliminacyjnych.
14. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi chorobami neurodegeneracyjnymi.
15. Zaplanowanie jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw w dietoterapii osób z wybranymi zaburzeniami odżywiania.

| | |
|--|----------------------|
| Nazwa przedmiotu | Żywność fermentowana |
| Semestr | szósty |
| Liczba punktów ECTS | 3 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza - absolwent zna i rozumie: W stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności fermentowanej i jej oceną; Zagadnienia z zakresu jakości produktów fermentowanych oraz zagrożeń biologicznych i chemicznych / ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin / NŹD6_P6S_WG06, NŹD6_P6S_WG08</p> <p>Umiejętności - absolwent potrafi:</p> | |

Posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w analizie żywności fermentowanej;
 Wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod i technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie oceny żywności fermentowanej posługując się odpowiednią aparaturą;
 Porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywności fermentowanej z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii / obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin / NŹD- P6S_UW01, NŹD_ P6S_UW03, NŹD_ P6S_UK08
 Kompetencje społeczne - absolwent jest gotów do:
 Krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu;
 Wykorzystania wiedzy z zakresu żywności fermentowanej w rozwiązywaniu problemów zawodowych / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_ P6S_KK01, NŹD_ P6S_KO02

| | |
|--------------------|--|
| Kryteria oceniania | Średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu |
|--------------------|--|

Treści programowe - wykłady

1. Procesy fermentacyjne w produkcji żywności.
2. Projektowanie żywności fermentowanej.
3. Fermentacja mlekowa a właściwości odżywcze żywności fermentowanej.
4. Dalekowschodnia żywność fermentowana (2h).
5. Składniki odżywcze, prozdrowotne i szkodliwe w wybranych produktach fermentowanych (3 h).
6. Produkty fermentowane źródłem związków biologicznie aktywnych.
7. Wpływ procesów fermentacyjnych na właściwości odżywcze pieczywa (3h).
8. Żywność fermentowana pochodzenia zwierzęcego (3 h).

Treści programowe - ćwiczenia

1. Projektowanie i przygotowanie napoju fermentowanego.
2. Ocena składu napoju fermentowanego.
3. Oznaczenie wartości kalorycznej napojów fermentowanych.
4. Oznaczenie zawartości związków biologicznie aktywnych w wybranych produktach fermentowanych.
5. Metody oceny sensorycznej wybranych produktów fermentowanych.

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Żywność o cechach funkcjonalnych |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 7 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza - student zna i rozumie:
 Ma wiedzę o składnikach występujących w produktach pochodzenia roślinnego. Ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej. Student umie scharakteryzować i opisać, rozróżnić dane substancje w np. żywności wzbogacanej. Opisuje i tłumaczy na przykładach korzystne właściwości substancji bioaktywnych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.
 Student potrafi definiować i opisywać składniki bioaktywne w żywności oraz identyfikuje ich korzystne właściwości na organizm człowieka. Formuluje ich rolę w zapobieganiu chorobom dietozależnym i identyfikuje potrzebę wprowadzania substancji bioaktywnych do żywności w prawidłowym żywieniu człowieka. Student nazywa i klasyfikuje te substancje ze względu na ich właściwości.
 Wymienia i charakteryzuje błonnik pokarmowy, oligosacharydy, poliole ze względu na ich korzystne właściwości na

organizm człowieka oraz florę jelitową. Student nazywa i objaśnia tradycyjne oraz nowe modyfikacje technologiczne wykorzystywane w produkcji żywności z substancjami bioaktywnymi. / Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń. Ocena wypowiedzi ustnych i/lub zaliczenia pisemnego. / NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG09

Umiejętności:

Student potrafi dobrać surowce, receptury i technologię wytwarzania żywności o cechach funkcjonalnych.

Potrafi przygotować odczynniki niezbędne mu do przeprowadzenia analiz. Student potrafi zaplanować i zorganizować sobie stanowisko pracy.

Potrafi korzystać z naukowej literatury dotyczącej właściwości funkcjonalnych produktów. Posiada umiejętność projektowania diet z wykorzystaniem produktów funkcjonalnych i dietetycznych i oceny ich wartości odżywczej. / Odpowiedzi na ćwiczeniach,

sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03

Kompetencje społeczne:

Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego dokształcania. Ma świadomość znaczenia społecznej roli żywienia różnych grup społecznych z wykorzystaniem produktów funkcjonalnych.

Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_P6S_KO03

Kryteria oceniania

średnia ważona oceny z ćwiczeń (60%) i oceny z egzaminu (40%)

Treści programowe - wykłady

- Wykład 1. Żywność o cechach funkcjonalnych – definicje, podział. Uregulowania prawne.
- Wykład 2. Składniki bioaktywne w żywności o cechach funkcjonalnych.
- Wykład 3. Składniki bioaktywne w żywności o cechach funkcjonalnych.
- Wykład 4. Składniki bioaktywne w żywności o cechach funkcjonalnych.
- Wykład 5. Żywność zmniejszająca ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, nowotwory)
- Wykład 6. Żywność zmniejszająca ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, nowotwory)
- Wykład 7. Żywność zmniejszająca ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, nowotwory)
- Wykład 8. Żywność zmniejszająca ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, nowotwory)
- Wykład 9. Żywność zmniejszająca ryzyko wystąpienia innego rodzaju schorzeń (np. osteoporozy)
- Wykład 10. Żywność regulująca właściwe funkcjonowanie układu pokarmowego
- Wykład 11. Żywność przeznaczona dla osób obciążonych stresem
- Wykład 12. Żywność poprawiająca stan psychiczny.
- Wykład 13. Żywność o cechach funkcjonalnych – regulacje prawne.
- Wykład 14. Żywność o cechach funkcjonalnych – korzyści i zagrożenia stosowania.
- Wykład 15. Zaliczenie pisemne wykładów.

Treści programowe - ćwiczenia

- Ćwiczenie 1. Ćwiczenia organizacyjne. Żywność funkcjonalna wymagania.
- Ćwiczenie 2. Makro i mikroelementy w żywności o cechach funkcjonalnych. Ocena składu diety pod względem spożycia składników mineralnych przy użyciu programu komputerowego, propozycje poprawy składu diety lub ewentualnej suplementacji.
- Ćwiczenie 3. Formy chemiczne witamin i składników mineralnych, które mogą być stosowane w żywności funkcjonalnej. Projektowanie składu produktu o cechach funkcjonalnych.
- Ćwiczenie 4. Projektowanie składu produktu o cechach funkcjonalnych – wybranie związków chemicznych i

opracowanie receptury.

Ćwiczenie 5. Przygotowanie produktu o cechach funkcjonalnych na podstawie opracowanej na ćwiczeniu 4 receptury.

Ćwiczenie 6. Oznaczenie zawartości związków bioaktywnych w sporządzonych produktach o cechach funkcjonalnych.

Ćwiczenie 7. Przygotowanie próbek do oznaczeń zawartości składników mineralnych.

Ćwiczenie 8. Przygotowanie próbek do oznaczeń zawartości składników mineralnych c.d.

Ćwiczenie 9. Oznaczenie zawartości składników mineralnych w sporządzonych produktach.

Ćwiczenie 10. Znakowanie wytworzonych produktów.

Ćwiczenie 11. Preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt. Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Oznaczenie zawartości azotanów (III) oraz azotanów(V) jako zanieczyszczenia tych produktów.

Ćwiczenie 12. Środki pożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. Oznaczenie wartości energetycznej wybranego ŚSSPŻ.

Ćwiczenie 13. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - wymagania. Produkty dla osób chorych na cukrzycę. Oznaczenie zawartości aspartamu metodą miareczkową z kwasem nadchlorowym.

Ćwiczenie 14. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - produkty wysokoenergetyczne.

Ćwiczenie 15. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń.

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Żywność specjalnego przeznaczenia |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 7 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia. Wie jakie jest zapotrzebowanie człowieka na witaminy i składniki mineralne, omawia skutki ich niedoborów i nadmiarów w organizmie.

Charakteryzuje poszczególne grupy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Omawia korzyści jakie wynikają ze stosowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Posiada wiedzę o regulacjach prawnych z zakresu w/w produktów. Student zna procedury wprowadzania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, zasady ich znakowania oraz wycofywania z rynku. / Ocena poprawności wykonywania analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń. Ocena wypowiedzi ustnych i/lub zaliczenia pisemnego. / NŹD6_P6S_WG03, NŹD6_P6S_WG09

Umiejętności:

Student potrafi zdefiniować zapotrzebowanie organizmu na związki bioaktywne. Potrafi właściwie stosować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia.

Student potrafi zweryfikować zasadność wprowadzania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia na rynek. / Odpowiedzi na ćwiczeniach,

sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń / NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW03

Kompetencje społeczne:

Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na składniki bioaktywne, rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej tych związków

Student wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki. / obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych / NŹD_P6S_KO03

| Kryteria oceniania | Średnia ważona oceny z ćwiczeń (60%) i oceny z egzaminu (40%) |
|-------------------------------|---|
| Treści programowe - wykłady | |
| Wykład 1. | Żywność specjalnego przeznaczenia – definicje, podział. |
| Wykład 2. | Preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt. |
| Wykład 3. | Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. |
| Wykład 4. | Środki pożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. |
| Wykład 5. | Środki pożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. |
| Wykład 6. | Środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców |
| Wykład 7. | Środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców. |
| Wykład 8. | Środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców. |
| Wykład 9. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – wymagania i składniki. |
| Wykład 10. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - Produkty dla osób chorych na cukrzycę. |
| Wykład 11. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – schorzenia rzadkie |
| Wykład 12. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - produkty PKU. |
| Wykład 13. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – choroby nowotworowe. |
| Wykład 14. | Żywność specjalnego przeznaczenia – korzyści i zagrożenia stosowania. |
| Wykład 15. | Podsumowanie wykładów. |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1 | Ćwiczenia organizacyjne. Żywność specjalnego przeznaczenia - wymagania. |
| Ćwiczenie 2. | Ocena składu diet specjalnych przy użyciu programu komputerowego. |
| Ćwiczenie 3. | Ocena składu diet specjalnych przy użyciu programu komputerowego. |
| Ćwiczenie 4. | Ocena laboratoryjna żywności specjalnego przeznaczenia – makroskładniki diety. |
| Ćwiczenie 5. | Ocena laboratoryjna żywności specjalnego przeznaczenia – makroskładniki diety. |
| Ćwiczenie 6. | Oznaczenie zawartości związków bioaktywnych. |
| Ćwiczenie 7. | Przygotowanie próbek do oznaczeń zawartości składników mineralnych. |
| Ćwiczenie 8. | Przygotowanie próbek do oznaczeń zawartości składników mineralnych c.d. |
| Ćwiczenie 9. | Oznaczenie zawartości składników mineralnych w sporządzonych produktach. |
| Ćwiczenie 10. | Ocena produktów przeznaczonych dla osób o zwiększonym zapotrzebowaniu energetycznym. |
| Ćwiczenie 11. | Ocena produktów przeznaczonych dla osób o zwiększonym zapotrzebowaniu energetycznym. |
| Ćwiczenie 12. | Ocena produktów przeznaczonych dla osób o zwiększonym zapotrzebowaniu energetycznym. |
| Ćwiczenie 13. | Preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt. Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Oznaczanie zawartości azotanów (III) oraz azotanów(V) jako zanieczyszczenia tych produktów. |
| Ćwiczenie 14. | Środki pożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. |
| Ćwiczenie 15. | Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - wymagania. Produkty dla osób chorych na cukrzycę. Oznaczanie zawartości aspartamu metodą miareczkową z kwasem nadchlorowym. |
| | Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. |

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Przedsiębiorczość akademicka |
| Semestr | 7 |
| Liczba punktów ECTS | 1 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Efekt przedmiotowy/ metoda weryfikacji/ nr efektu kierunkowego

W zakresie wiedzy

absolwent zna i rozumie:

ogólne zasady ekonomii przedsiębiorstwa, jego organizacji i zarządzania oraz marketingu i branding
zasady i metody ochrony własności intelektualnej
zagadnienia dotyczące modeli przedsiębiorstw opartych na wiedzy
zagadnienia z zakresu Przemysłu 4.0
zasady funkcjonowania funduszy inwestycyjnych i innych narzędzi finansowania przedsiębiorstw innowacyjnych
zasady zarządzania zmianą, ryzykiem, motywowania pracowników

W zakresie umiejętności

absolwent potrafi:

właściwie dobierać źródła i informacje z nich pochodzące oraz dokonywać ich oceny, krytycznej analizy i syntezy
planować, analizować, oceniać, zarządzać i wdrażać projekty, w tym w formie nowo powstałego przedsiębiorstwa (np. typu startup)
identyfikować dostępne możliwości i wybierać te odpowiadające planom zawodowym i działaniom biznesowym
stworzyć biznes plan dla nowego produktu/przedsiębiorstwa
oceniać rynek i konkurencję
planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole

W zakresie kompetencji społecznych

absolwent jest gotów do:

myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy
wypełniania zobowiązań społecznych i uznawania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw

Kryteria oceniania

zaliczenie ćwiczenia projektowego „konceptcja własnej firmy” 100%

Treści programowe – ćwiczenia projektowe, dyskusja na zajęciach konwersatoryjnych, praca w zespołach, w tym realizacja ćwiczenia projektowego i mentoring przez internet

Zajęcia 1: Modele kariery. Przedsiębiorczość i kreatywność. Zajęcia 2: Komunikacja interpersonalna.

Zajęcia 3: Zarządzanie własnością intelektualną.

Zajęcia 4: Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw.

Zajęcia 5: Rynek, konkurencja, marketing i branding.

Zajęcia 6: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz.

1). Zajęcia 7: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy

(cz. 2). Zajęcia 8: Podstawy ekonomii

przedsiębiorstwa

(cz. 1).

Zajęcia 9: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 2).

Zajęcia 10: Rozwiązywanie problemów,

podjęcie decyzji. Zajęcia 11: Zarządzanie

projektem, zarządzanie ryzykiem.

Zajęcia 12-14: Wybrane zagadnienia współczesnej przedsiębiorczości (wykłady autorytetów międzynarodowych:

zarządzanie wiedzą, spółki startup i spin-off, fundusze inwestycyjne, strategie marketingowe, globalizacja gospodarki, IoT i AI w gospodarce i społeczeństwie przyszłości).

Treści programowe - projekt

Projekt własnego przedsięwzięcia biznesowego, opracowanie koncepcji własnego przedsiębiorstwa, zadanie projektowe realizowane indywidualnie lub zespołach 2-3 osobowych. Prezentacja i obrona na forum grupy zajęciowej wobec obecności prowadzącego.

| | |
|---|----------------------|
| Nazwa przedmiotu | Szkolenie BHP i PPOŻ |
| Semestr | pierwszy |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Umiejętności:</p> <p>Student potrafi zachować ostrożność na terenie Uczelni, skutecznie rozpoznaje występujące zagrożenia i potrafi im przeciwdziałać. Potrafi zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach.</p> <p>Student potrafi udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach. Umie zachować się w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.</p> <p>Student potrafi zachować się w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Ma świadomość, że jego zachowanie ma wpływ na bezpieczeństwo jego oraz innych studentów/pracowników Uczelni.</p> <p>Rozumie znaczenie BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników Uczelni.</p> <p>Rozumie jakie są konsekwencje nie przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>Ma świadomość konieczności przeciwdziałania zagrożeniom oraz udzielania pomocy poszkodowanym w wypadkach.</p> | |
| Kryteria oceniania | Test końcowy |
| Treści programowe - wykłady | |
| <p>Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne w zakresie BHP</p> <p>Wykład 1. Podstawy prawne</p> <p>Wykład 2. Obowiązki Rektora</p> <p>Wykład 3. Obowiązki studentów</p> <p>Wykład 4. Wybrane przepisy prawne, o których warto pamiętać</p> <p>Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia</p> <p>Wykład 1. Zagrożenia czynnikami fizycznymi</p> <p>Wykład 2. Zagrożenia czynnikami biologicznymi</p> <p>Wykład 3. Zagrożenia czynnikami chemicznymi</p> <p>Wykład 4. Zagrożenia czynnikami psycho-fizycznymi</p> <p>Wykład 5. Zagrożenia czynnikami społecznymi</p> <p>Moduł 3. Pierwsza pomoc</p> <p>Blok 1. Podstawowe informacje</p> <p>Blok 2. Podstawy udzielania pierwszej pomocy</p> | |

| |
|--|
| <p>Blok 3. Udzielanie pierwszej pomocy w określonych sytuacjach</p> <p>Blok 4. Udzielanie pierwszej pomocy przy wystąpieniu różnego rodzaju ran</p> <p>Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa</p> <p>Wykład 1. Podstawy prawne</p> <p>Wykład 2. Co to jest pożar?</p> <p>Wykład 3. Klasyfikacja pożarów</p> <p>Wykład 4. Przyczyny powstawania pożaru</p> <p>Wykład 5. Zasady zachowania w przypadku powstania pożaru</p> <p>Wykład 6. Znaki bezpieczeństwa ochrony przeciwpożarowej</p> <p>Wykład 7. Zasady ewakuacji</p> <p>Wykład 8. Znaki ewakuacyjne</p> <p>Wykład 9. Gaszenie pożaru</p> |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| |

| | |
|--|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem</p> | |

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Moduły 1-4 (Entertainment, Sightseeing, Things you need, Society)

1. Spędzanie czasu wolnego – powtórzenie struktur służących do mówienia o czynnościach powtarzających się w teraźniejszości i przeszłości: Present Simple, used to, would, tend to, will.
2. Opisywanie obrazów – powtórzenie użycia przymiotników i przysłówków.
3. Rodzaje filmów – przymiotniki służące do opisywania filmów, rozumienie tekstu pisanego „Heard it all before”.
4. Opisywanie miast – powtórzenie tworzenia zdań przydawkowych relative clauses.
5. Święta i zwyczaje – czytanie ze zrozumieniem i dyskusja.
6. Lekcja gramatyczna – struktury czasów przyszłych: will, be going to, bound to, due to, not likely to.
7. Narzędzia i ich funkcje – zdania okolicznikowe celu z użyciem if, to, so.
8. Kolekcjonerstwo – czytanie ze zrozumieniem (tekst: „I am ...Mr Trebus), dyskusja, słowotwórstwo.
9. Składanie reklamacji – rozumienie ze słuchu, czasownik modalny should w czasie teraźniejszym i przeszłym.
10. Kwestie społeczno-polityczne – zapoznanie studentów ze słownictwem służącym do wypowiadania się o rządzie, gospodarce i społeczeństwie.
11. Ważne problemy społeczne – rozumienie ze słuchu: krótkie wiadomości, zdania przyczynowo-skutkowe z użyciem so i such.
12. Ważne kwestie światowe - rozumienie tekstu pisanego (artykuł dotyczący książki J. Sachs’a „The Common Wealth”), gramatyka: tworzenie porównań z the + comparative.

| | |
|--|---|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B1 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |

Moduły 5-8 (Sports and interests, Accommodation, Nature, Crime and punishment)

1. Zdrowie i fitness – powtórzenie i rozszerzenie słownictwa.
2. Rola sportu w życiu człowieka – spekulowanie o przeszłości za pomocą czasowników modalnych should/could/would oraz perfect infinitive.
3. Sporty ekstremalne – zestawienie czasów Present Perfect Simple i Present Perfect Continuous.
4. Opis miejsc wakacyjnych – modyfikatory (really, absolutely, completely, quite, fairly, pretty, a bit, completely, hardly any, almost no, hardly ever).
5. Problemy mieszkaniowe w życiu codziennym i w czasie wakacji – wprowadzenie struktury have/get something done.
6. Szok kulturowy – czytanie ze zrozumieniem o problemach związanych z szokiem kulturowym, wprowadzenie nowego słownictwa, dyskusja.
7. Ekstremalne warunki pogodowe – rozszerzenie słownictwa, czasy przeszłe (Past Simple, Past Continuous, Past Perfect Simple).
8. Świat zwierząt i roślin – imiesłowowe równoważniki zdań.
9. Przepięstwa – słownictwo dotyczące przestępstw, czasowniki modalne do wyrażania stopnia prawdopodobieństwa.
10. Resocjalizacja przestępców – zwroty przyimkowe.
11. Trendy i statystyka – rozumienie tekstu pisanego, zwroty opisujące zmiany i trendy.

| | |
|--|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B1 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> | |

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

- Moduły 9-12 (Careers and studying, Socialising, Transport and travel, Health and medicine)
1. Świat pracy – słownictwo, zdania warunkowe typu O i I.
 2. Pierwsza praca – zdania warunkowe typu II, III oraz mieszane.
 3. Wstęp do prezentacji – słownictwo i zwroty.
 4. Spotkania towarzyskie – czas Future Perfect.
 5. Popętnianie gaf – rozumienie tekstu pisanego, rozszerzenie słownictwa: wyrażenia idiomatyczne.
 6. Krótkie rozmowy towarzyskie (small talk) – pytania typu question tags.
 7. Problemy na drodze – słownictwo związane z wynajęciem pojazdu.
 8. Wymarzona podróż – gramatyka: użycie rzeczowników niepoliczalnych.
 9. Stresujące sytuacje na drodze – struktury emfatyczne.
 10. Komunikowanie problemów zdrowotnych – konstrukcja przypuszczająca supposed to be+ing.
 11. Turystyka medyczna – części ciała, słowa wskazujące (determiners).
 12. Humor w życiu człowieka – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. Powtórzenie materiału.

| | |
|------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB2-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B2 |

| | |
|--|---|
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Moduły 1-4 (Entertainment, Sightseeing, Things you need, Society)</p> <p>1. Spędzanie czasu wolnego – powtórzenie struktur służących do mówienia o czynnościach powtarzających się w teraźniejszości i przeszłości: Present Simple, used to, would, tend to, will.</p> | |

2. Opisywanie obrazów – powtórzenie użycia przymiotników i przysłówków.
3. Rodzaje filmów – przymiotniki służące do opisywania filmów, rozumienie tekstu pisanego „Heard it all before”.
4. Opisywanie miast – powtórzenie tworzenia zdań przydawkowych relative clauses.
5. Święta i zwyczaje – czytanie ze zrozumieniem i dyskusja.
6. Lekcja gramatyczna – struktury czasów przyszłych: will, be going to, bound to, due to, not likely to.
7. Narzędzia i ich funkcje – zdania okolicznikowe celu z użyciem if, to, so.
8. Kolekcjonerstwo – czytanie ze zrozumieniem (tekst: „I am ...Mr Trebus), dyskusja, słowotwórstwo.
9. Składanie reklamacji – rozumienie ze słuchu, czasownik modalny should w czasie teraźniejszym i przeszłym.
10. Kwestie społeczno-polityczne – zapoznanie studentów ze słownictwem służącym do wypowiadania się o rządzie, gospodarce i społeczeństwie.
11. Ważne problemy społeczne – rozumienie ze słuchu: krótkie wiadomości, zdania przyczynowo-skutkowe z użyciem so i such.
12. Ważne kwestie światowe - rozumienie tekstu pisanego (artykuł dotyczący książki J. Sachs’a „The Common Wealth”), gramatyka: tworzenie porównań z the + comparative.

| | |
|---------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:
 Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).

Umiejętności:
SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane.
CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat.
MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem.
PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

| | |
|--|---|
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Moduły 5-8 (Sports and interests, Accommodation, Nature , Crime and punishment)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdrowie i fitness – powtórzenie i rozszerzenie słownictwa. 2. Rola sportu w życiu człowieka – spekulowanie o przeszłości za pomocą czasowników modalnych should/could/would oraz perfect infinitive. 3. Sporty ekstremalne – zestawienie czasów Present Perfect Simple i Present Perfect Continuous. 4. Opis miejsc wakacyjnych – modyfikatory (really, absolutely, completely, quite, fairly, pretty, a bit, completely, hardly any, almost no, hardly ever). 5. Problemy mieszkaniowe w życiu codziennym i w czasie wakacji – wprowadzenie struktury have/get something done. 6. Szok kulturowy – czytanie ze zrozumieniem o problemach związanych z szokiem kulturowym, wprowadzenie nowego słownictwa, dyskusja. 7. Ekstremalne warunki pogodowe – rozszerzenie słownictwa, czasy przeszłe (Past Simple, Past Continuous, Past Perfect Simple). 8. Świat zwierząt i roślin – imiesłowowe równoważniki zdań. 9. Przeszłości – słownictwo dotyczące przestępstw, czasowniki modalne do wyrażania stopnia prawdopodobieństwa. 10. Resocjalizacja przestępców – zwroty przyimkowe. 11. Trendy i statystyka – rozumienie tekstu pisanego, zwroty opisujące zmiany i trendy. | |

| | |
|------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB2-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B2 |
| Semestr | czwarty |

| | |
|--|---|
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Moduły 9-12 (Careers and studying, Socialising, Transport and travel, Health and medicine)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Świat pracy – słownictwo, zdania warunkowe typu O i I. 2. Pierwsza praca – zdania warunkowe typu II, III oraz mieszane. 3. Wstęp do prezentacji – słownictwo i zwroty. 4. Spotkania towarzyskie – czas Future Perfect. | |

5. Popelnianie gaf – rozumienie tekstu pisanego, rozszerzenie słownictwa: wyrażenia idiomatyczne.
6. Krótkie rozmowy towarzyskie (small talk) – pytania typu question tags.
7. Problemy na drodze – słownictwo związane z wynajęciem pojazdu.
8. Wymarzona podróż – gramatyka: użycie rzeczowników niepoliczalnych.
9. Stresujące sytuacje na drodze – struktury emfatyczne.
10. Komunikowanie problemów zdrowotnych – konstrukcja przypuszczająca supposed to be+ing.
11. Turystyka medyczna – części ciała, słowa wskazujące (determiners).
12. Humor w życiu człowieka – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. Powtórzenie materiału.

| | |
|--|---|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGB2-SI-5S-4E |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski B2 |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne: <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. </p> | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). |

| | |
|--|---|
| | Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Moduły 13-16 (Life-changing events, Banks and money, Food, Business)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ważne zmiany w życiu człowieka. Czasy zaprzeszczone. 2. Rozwiązywanie konfliktów – rozumienie tekstu pisanego, konstrukcja I wish w odniesieniu do teraźniejszości. 3. Przełomowe momenty w życiu człowieka – rzeczowniki odnoszące się do wartości. 4. Problemy finansowe – strona bierna. 5. Praca i bogactwo – rozumienie tekstu pisanego, konstrukcja I wish w odniesieniu do przeszłości. 6. Problemy zwycięzców loterii – słownictwo, zastosowanie metafory. 7. Jedzenie i gotowanie – rozszerzenie słownictwa, wyrażenia łączące (linkers). 8. Programy kulinarne – rozumienie tekstu pisanego, słowotwórstwo: tworzenie nowych wyrazów przy użyciu przedrostków. 9. Problemy producentów żywności – słuchanie ze zrozumieniem, mowa zależna. 10. Rozmowy telefoniczne – czas Future Continuous. 11. Sukces w biznesie – rozumienie tekstu pisanego, słownictwo dotyczące rozpoczęcia działalności biznesowej. | |

| | |
|---|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGC1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski C1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów.</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane.</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych.</p> <p>PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>(Moduły 1-4: Cities, Relationships, Culture and Identity, Politics)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo dotyczące życia w mieście – wyrażenia intensyfikujące. 2. Zmiany w miastach – rozumienie ze słuchu, gramatyka formy dokonane czasowników (perfect forms). 3. Mity miejskie – czytanie i słuchanie, stałe związki frazeologiczne (binomials). 4. Opisywanie osób – słownictwo i rozumienie ze słuchu. 5. Spotkania towarzyskie – czasowniki złożone (phrasal verbs), rozumienie tekstu pisanego. 6. Problemy rodzinne – rozumienie ze słuchu, użycie would do sytuacji hipotetycznych. 7. Różnice kulturowe – rozumienie ze słuchu, dyskusja, cleft sentences. 8. Zwyczaje w różnych krajach – słownictwo dotyczące sprzętów domowych, rozumienie tekstu pisanego. 9. Zjednoczone Królestwo – rozumienie ze słuchu, dyskusja. 10. Kwestie polityczno-społeczne – rozumienie ze słuchu, dyskusja, okresy warunkowe. | |

11. Brytyjski i szwajcarski model polityczny – rozumienie tekstu pisanego, słownictwo opisujące czynności ludzkie.

| | |
|---|---|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGC1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski C1 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych. PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.• Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje</p> |

| | |
|---|---------------|
| | się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Moduły 5-8 (Going out Staying in, Conflict and Resolution, Science and Research, Nature and Nurture)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozrywki – słownictwo, rozumienie ze słuchu, odgrywanie ról. 2. Opis atrakcji Londynu – rozumienie tekstu pisanego, wyrażenia rzeczownikowe. 3. Książki – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. 4. Idiomy związane z konfliktem, gramatyka, wyrażenie I wish i if only. 5. Wojna i pokój - rozumienie tekstu pisanego, słownictwo militarne. 6. Wojna słów - metafory, rozumienie ze słuchu. 7. Etyczne aspekty nauki – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 8. Filmy science-fiction, rozumienie tekstu pisanego, słowotwórstwo: tworzenie rzeczowników i przymiotników, strona bierna. 9. Słownictwo dotyczące ukształtowania geograficznego – rozumienie ze słuchu. 10. Natura czy kultura – rozumienie ze słuchu i dyskusja, czasowniki posiłkowe. 11. Królestwo zwierząt – słownictwo, rozumienie tekstu pisanego, przymiotniki złożone. | |

| | |
|--|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGC1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski C1 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi</p> | |

na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów.

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane.

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych.

PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

- (Moduły 9-12: Work, Health and Illness, Play, History)
1. Praca zawodowa – słownictwo, dyskusja, formy ciągłe czasowników.
 2. Życie biurowe – rozumienie tekstu pisanego, związki frazeologiczne przysłówkowo-przymiotnikowe.
 3. Warunki pracy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja.
 4. Poważne problemy zdrowotne – rozumienie ze słuchu, eufemizmy.
 5. Zdrowy styl życia – słownictwo i rozumienie tekstu pisanego, dyskusja.
 6. Filmy fabularne i seriale medyczne – rozumienie ze słuchu, rzeczowniki oparte o czasowniki złożone.
 7. Porażki sportowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, komentarze ironiczne.
 8. Gry komputerowe/świat gier – rozumienie tekstu pisanego i dyskusja, wyrazy łączące (linkers), odgrywanie ról.
 9. Osiągnięcia życiowe – słownictwo i rozumienie ze słuchu, dyskusja, porównania.
 10. Prezentacje – słownictwo dotyczące wydarzeń historycznych, dyskusja.
 11. Tajemnice historii – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, gramatyka: inwersja.

| | |
|---|--|
| Kod przedmiotu | SJO>ANGC1-SI-5S-4E |
| Nazwa przedmiotu | Język angielski C1 |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych. PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne: Stosunek studenta do usprawiedliwiania swoich nieobecności, współpraca z nauczycielem i grupą, przygotowanie do zajęć, przestrzeganie terminowego oddawania prac. Student bez trudu integruje się ze społecznością rodzimych użytkowników języka, jak i ze społecznością międzynarodową posługującą się danym językiem, zarówno w sytuacjach codziennych jak też oficjalnych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta |

| | |
|--|---|
| | przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| (Moduły 13-16: News and the Media, Business and Economics, Trends, Danger and Risk) | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Nagłówki prasowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 2. Pogoń za sensacją – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, wyrażenia kolokwialne. 3. Wiadomości drukowane i mówione – rozumienie ze słuchu, mowa zależna i czasowniki relacjonujące. 4. Słownictwo dotyczące biznesu – rozumienie ze słuchu, rozmowa towarzyska small talk. 5. Kwestie etyczne dotyczące banków – rozumienie tekstu pisanego, zapożyczenia słownikowe, zdania zależne, gramatyka. 6. Sytuacje biznesowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, odgrywanie ról. 7. Moda i trendy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja, przymyki. 8. Wzory zachowania – rozumienie ze słuchu, dyskusja, rodziny wyrazów. 9. Wypadki i urazy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 10. Kultura roszczeniowa – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, słownictwo dotyczące uregulowań prawnych. | |

| | |
|---|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>CHINA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język chiński A1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Co to jest język chiński? Język vs. języki chińskie; ciekawostki na temat języka chińskiego: wiersz o Shi, słuchanie dialektów; tekst 我叫安娜，我是波兰人。 Mam na imię Anna, jestem Polką; pisanie znaków: 我，是，波兰。 2. 汉语拼音 Alfabet fonetyczny oraz zasady pisania znaków; Pinyin – wprowadzenie wg materiałów szczegółowych, materiały youtube o pinyin; Ćwiczenia fonetyczne wg materiałów własnych; Materiał youtube o znajomości chińskich znaków przez Chińczyków. 3. 你叫什么名字？ Jak masz na imię?-Teksty 1.2;1.3; Komentarz o chińskich nazwiskach i imionach; Ćwiczenia z konwersacji; Rodzaje kresek w znakach i zasady pisowni znaków; Pisanie znaków – ćwiczenia. 4. 你是哪国人？ Skąd jesteś? cz.1 - teksty 1.5;1.6; 你是哪国人？ ; pytania i konwersacja wokół tekstów; budowa chińskiego zdania; przeczenie. Pisanie nowych znaków – ćwiczenia. 5. 你是哪国人？ Skąd jesteś? Cz.2 - tekst 你也是美国人吗? Pytanie i ćwiczenia do tekstu; Pytanie i ćwiczenia do tekstu; komentarz gramatyczny: rodzaje pytań i ćwiczenia z tworzenia pytań; gra w pamięć – nauka nowego słownictwa | |

i przypomnienie przerobionego na zajęciach 1-4.

6. 你工作还是学习? Uczysz się czy pracujesz? cz.1; Tekst你工作还是学习?; Pytania i ćwiczenia do tekstu; Komentarz gramatyczny: szyk zdania+ćwiczenia; Materiał z youtube: jak udawać, że potrafisz mówić po chińsku?;
7. 你在哪儿学习? Gdzie się uczysz? cz.2; UPWR po chińsku oraz nazwy wybranych kierunków studiów; Konwersacje w oparciu o pytania: gdzie się uczysz? gdzie pracujesz?; Zadawanie pytań o pracę, o szkołę, o kierunek;
8. 你工作还是学习? Uczysz się czy pracujesz? cz.3; Kontynuacja tematu uczysz się czy pracujesz – teksty T.4.1;T.4.2;T.4.3;Ćwiczenia z konwersacji; Pisanie nowych znaków; Materiał z youtube o chińskim powitaniu/small talku;
9. 数字 Liczby; Liczenie – materiały z youtube; Liczenie – pokazywanie liczb na dłoni; Liczby większe 100, 1000, 10000 etc; Jaki dzisiaj jest dzień tygodnia? Dni tygodnia; 现在几点? Która jest godzina? Która godzina? Nauka słownictwa potrzebnego do wyrażenia;
10. 我想给你们介绍一下。 Przedstawiam Ci mojego....; Tekst我想给你们介绍一下; Pytania i ćwiczenia do tekstu; Ćwiczenia ze słuchania; Zaimki osobowe, formy dzierżawcze; Ciekawostki o Chinach: materiał dokumentalny o Lele Tao – streamowanie w Chinach.
11. 我家Moja rodzina cz.1; Rodzina – materiał BBC o chińskiej rodzinie; Nauka nowego słownictwa wg prezentacji; klasyfikatory: co to jest klasyfikator i jak się go stosuje? Czy masz rodzeństwo? 你有兄弟姐妹吗; Zdania z 有/没有 na przykładzie rodziny.
12. 我家Moja rodzina cz.2; powtórka słownictwa z poprzednich zajęć; Ile masz lat? Mam xxx lat; Ile lat ma twój brat, siostra, kolega?; Tekst „Rodzinne zdjęcie” 3.1; Ćwiczenia do tekstu; kolokwium.

| | |
|---------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>CHINA1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język chiński A1 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.

Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.

CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.

MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. **PISANIE** Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.

PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. 好久不见了。 Dawno się nie widzieliśmy; Tekst „好久不见了”; Przypomnienie dni tygodnia oraz liczb; Nauka zwrotów grzecznościowych z tekstu; Omówienie zdania z orzeczeniem przymiotnikowym – 我很好; Określenia czasu - ich miejsce w zdaniu +ćwiczenia.
2. 打招呼 Pozdrawianie się; Tekst 2.1 oraz 2.2 wg materiałów własnych; Przysłówki stopnia; Ćwiczenia gramatyczne; Pytania typu A不A; Omówienie +ćwiczenia z przykładami; Pisanie znaków.
3. 中秋节。 Świąto Środka Jesieni; Co to za święto? Jak Chińczycy obchodzą to święto? Krótkie przedstawienie tradycji świątecznych w Chinach; tekst – wizyta u nauczyciela – cz. 1 i 2; Nauka nowego słownictwa zw. z tekstem oraz świętem wg ppt; Pytania do tekstu oraz przypomnienie zapytania o wiek w odniesieniu do różnych grup wiekowych; Nauka wiersza „静夜思“ Li Bai.
4. 客人来了！ Goście przyszli!; Powtórzenie słownictwa z poprzednich zajęć; Tekst pt.: „Zrobiło się późno”; Ćwiczenia utrwalające wyrażenia grzecznościowe oraz nowe słownictwo; Komentarz gramatyczny na temat często używanych partykuł.
5. 你住在哪儿？ Gdzie mieszkasz? Tekst pt. 你住在哪儿？ Gdzie mieszkasz?; Pytania do tekstu i konwersacje w oparciu o tekst; Jaki jest twój nr telefonu? Tworzenie własnej wizytówki; 都 – wszyscy, wszystko – komentarz gramatyczny; Ćwiczenia z gramatyki.
6. 我的城市。 Moje miasto; Wprowadzenie nowego słownictwa wg prezentacji; Ćwiczenia z nowym słownictwem

– zdania z 有/没有; Wprowadzenie zdania złożonego z因为; Co słycać w Chinach: materiały youtube na temat Social credit system w Chinach.

7. 问路 Pytanie o drogę; Kierunki – pytanie o drogę?; wprowadzenie nowego słownictwa zw. z kierunkami, przymyki; ćwiczenia na mapie; materiały z youtube dot. pytania o drogę; konstruowanie zdania z czasownikiem 见面 spotkać się.

8. 明天我们去哪儿? Gdzie jutro pójdziemy? – nowy tekst; pytania do tekstu i konwersacja; wprowadzenie komplementu kierunkowego prostego 来/去; konstrukcja 先...然后; powtórzenie pytania typu A不A;

9. 我们怎么去哪儿? Jak tam pojedziemy?; tekst; nowe słownictwo dot. środki komunikacji miejskiej; umawianie się z przyjaciółmi – tworzenie dialogów; ćwiczenia ze słuchu i gramatyki;

10. 爱好hobby cz.1 – przypomnienie słowa 爱好;komentarz gramatyczny dot. sposobu użycia; przypomnienie konstrukcji 对.....感兴趣; 有兴趣; zdania z czasownikiem modalnym 会; ćwiczenia z konwersacji; ćwiczenia z pisania dłuższego tekstu - praca w grupie;

11. 爱好hobby cz.2 składanie propozycji, ulubione zajęcia; literatura, muzyka, film – słownictwo, największe hobby – tekst +ćwiczenia; zdania z serią konstrukcji werbalnych; konstrukcja 不是....., 就是; zaimek 每 – omówienie i ćwiczenia; 咱们 vs. 我们; przysłówki 常i 常常; 一起 razem, wspólnie omówienie z przykładami.

| | |
|--|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>CHINA1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język chiński A1 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003) Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna. CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe. MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki | |

mail i sms.

PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Jakim jesteś zwierzęciem w chińskim zodiaku? Chiński zodiak – legenda o tym jak powstał chiński zodiak; 12 zwierząt chińskiego zodiaku – nowe słownictwo; Do jakiego znaku należysz? Krótkie charakterystyki zwierząt; Gra memo z obrazkami i znakami
2. 我的房间。Mój pokój – tekst. Wprowadzenie nowego słownictwa. Przypomnienie pojęcia klasyfikatora; partykuła aspektualna 着; omówienie modeli zdaniowych z tekstu; wyrażenia 里面/上。
3. 我的房间。Mój pokój cz.2; pogłębianie słownictwa z zakresu wyposażenia pokoju, ćwiczenia z nowym słownictwem; opowiadanie o swoim pokoju;
4. 你住在哪儿?cz.2; rozmowa o miejscu zamieszkania; podawanie numerów; podawanie adresu; przypomnienie pytania o nr telefonu; sposoby komunikacji; typu domów i ulic w Chinach na przykładach;
5. 日常行为 codzienne czynności; tekst; omówienie nowego słownictwa i konstrukcji gramatycznych jak 一边, 一边; pytania do tekstu; przypomnienie słownictwa dot. wyrażania godzin i czasu;
6. Mój dzień cz.1- tekst o życiu salaryman; wprowadzenie nowego słownictwa; rozmowa wokół tekstu; zdanie z sekwencją czasowników; komplement stopnia; ćwiczenia gramatyczne z komplementem stopnia; przysłowki stopnia „更” i „最”.
7. Mój dzień cz.1; tekst o przebiegu dnia codziennego; nowe słownictwo i omówienie wyrażen i konstrukcji gramatycznych; ćwiczenia z以后 potem; opisz swój dzień – ćwiczenia mowy i pisania; ćwiczenia gramatyczne z komplementem sposobu; 或者 lub/albo;

8. 你喜欢吃什么? Co lubisz jeść?; Jedzenie – nowe słownictwo jedzenie i napoje- ppt1,2,3; Co lubisz jeść? Co najbardziej lubisz jeść?你喜欢吃什么? 你最喜欢吃什么Odpowiadamy na pytanie; Ćwiczenia pisemne; materiał BBC o jedzeniu w Chinach.
9. 吃饭吧! Zjedźmy coś! Powtórka z poprzednich zajęć; Co jesz na śniadanie? Wprowadzenie nowego słownictwa; Zamawianie jedzenia w restauracji – materiały z youtube; Nauka dań z karty; Zamawianie jedzenia- konwersacje.
10. 人物描写Opisywanie osoby; części ciała, cechy fizyczne, cechy charakteru; gra memo z nowym słownictwem
11. Pogoda – rozmowa o pogodzie; prognoza pogody, klimat; pory roku; klęski żywiołowe; data – sposób podawania daty po chińsku;

| | |
|--|---|
| Kod przedmiotu | SJO>CHINA2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język chiński A2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, |

| | |
|---|---|
| | <p>czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 好久不见了。Dawno się nie widzieliśmy; Tekst „好久不见了”; Przypomnienie dni tygodnia oraz liczb; Nauka zwrotów grzecznościowych z tekstu; Omówienie zdania z orzeczeniem przymiotnikowym – 我很好; Określenia czasu - ich miejsce w zdaniu +ćwiczenia. 2. 打招呼 Pozdrawianie się; Tekst 2.1 oraz 2.2 wg materiałów własnych; Przysłowki stopnia; Ćwiczenia gramatyczne; Pytania typu A不A; Omówienie +ćwiczenia z przykładami; Pisanie znaków. 3. 中秋节。Święto Środka Jesieni; Co to za święto? Jak Chińczycy obchodzą to święto? Krótkie przedstawienie tradycji świątecznych w Chinach; tekst – wizyta u nauczyciela – cz. 1 i 2; Nauka nowego słownictwa zw. z tekstem oraz świętem wg ppt; Pytania do tekstu oraz przypomnienie zapytania o wiek w odniesieniu do różnych grup wiekowych; Nauka wiersza „静夜思“ Li Bai. 4. 客人来了！Goście przyszli!; Powtórzenie słownictwa z poprzednich zajęć; Tekst pt.: „Zrobiło się późno”; Ćwiczenia utrwalające wyrażenia grzecznościowe oraz nowe słownictwo; Komentarz gramatyczny na temat często używanych partykuł. 5. 你住在哪儿？Gdzie mieszkasz? Tekst pt. 你住在哪儿？Gdzie mieszkasz?; Pytania do tekstu i konwersacje w oparciu o tekst; Jaki jest twój nr telefonu? Tworzenie własnej wizytówki; 都 – wszyscy, wszystko – komentarz gramatyczny; Ćwiczenia z gramatyki. 6. 我的城市。Moje miasto; Wprowadzenie nowego słownictwa wg prezentacji; Ćwiczenia z nowym słownictwem – zdania z 有/没有; Wprowadzenie zdania złożonego z因为; Co słyhać w Chinach: materiały youtube na temat Social credit system w Chinach. 7. 问路 Pytanie o drogę; Kierunki – pytanie o drogę?; wprowadzenie nowego słownictwa zw. z kierunkami, przymyki; ćwiczenia na mapie; materiały z youtube dot. pytania o drogę; konstruowanie zdania z czasownikiem 见面 spotkać się. 8. 明天我们去哪儿？Gdzie jutro pójdziemy? – nowy tekst; pytania do tekstu i konwersacja; wprowadzenie komplementu kierunkowego prostego 来/去； konstrukcja 先...然后； powtórzenie pytania typu A不A; 9. 我们怎么去哪儿？Jak tam pojedziemy?; tekst; nowe słownictwo dot. środki komunikacji miejskiej; umawianie się z przyjaciółmi – tworzenie dialogów; ćwiczenia ze słuchu i gramatyki; | |

10. 爱好hobby cz.1 – przypomnienie słowa 爱好;komentarz gramatyczny dot. sposobu użycia; przypomnienie konstrukcji 对.....感兴趣 ; 有兴趣 ; zdania z czasownikiem modalnym 会; ćwiczenia z konwersacji; ćwiczenia z pisania dłuższego tekstu - praca w grupie;
11. 爱好hobby cz.2 składanie propozycji, ulubione zajęcia; literatura, muzyka,film – słownictwo, największe hobby – tekst +ćwiczenia; zdania z serią konstrukcji werbalnych; konstrukcja 不是....., 就是 ; zaimek 每 – omówienie i ćwiczenia; 咱们 vs. 我们 ; przysłówki 常i 常常 ; 一起 razem, wspólnie omówienie z przykładami.

| | |
|---|--|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski A1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe , smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie |

| | |
|--|--|
| | <p>Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
|--|--|

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Przedstawianie się/poznanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów/podstawowe struktury gramatyczne – budowa zdania
2. Dane osobowe/opis miejsca zamieszkania – przypadki, liczebniki, zaimek dzierżawczy, zaimek osobowy
3. Moja rodzina – odmiana wybranych czasowników w czasie teraźniejszym
4. Posiłki- produkty spożywcze/ zakupy/ceny - przeczenia, odmiana czasowników nieregularnych,
5. Moje mieszkanie / wyposażenie mieszkania/ ogłoszenia o mieszkaniu – liczebniki do miliona, przysłówki miejsca, przymiotnik
6. Życie codzienne/ aktywności /zamiłowania/dni tygodnia/ pory dnia/czas zegarowy – czasowniki rozdzielnie złożone
7. Mój dzień na uczelni- przyimki, czasowniki zwrotne, pozycja czasownika w zdaniu
8. Czas wolny - aktywności, opisywanie pogody i miejsca, wyrażanie aprobaty i negacji
9. Nazwy krajów/ kontynentów/ kierunki świata, opis celu podróży, rekomendacje, biura podróży, odmiana czasowników nieregularnych
10. Kolokwium
11. Miasto i plan miasta, tryb rozkazujący
12. Opisywanie zdarzeń z przeszłości - czas przeszły Passé composé– czasowniki regularne/nieregularne/czasowniki posiłkowe avoir i être

| | |
|---------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAA2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski A2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.

CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.

MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.

PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Jednostka 8-14 (podręcznik Alter Ego 1, A1.2)

1. Praca/zawody/ – tworzenie form żeńskich rzeczowników różnych zawodów, czas przeszły Imparfait
2. Giełda pracy i praktyk/ogłoszenia o pracy, równoważniki zdań
3. Przebieg dnia/rezerwacja hotelu/terminów spotkania/miejsca w lokalu- czasowniki modalne,
4. Orientacja w mieście/środki komunikacji/pytanie o drogę/udzielanie informacji- przyimki miejsca

5. Wizyta u lekarza/ części ciała/choroby/ wskazówki i rady jak dbać o zdrowie – zaimki dzierżawcze
6. Usługi/ogłoszenie o usługach – przyimki czasowe, tryb przypuszczający Conditionnel présent
7. Pisanie maili i krótkie rozmowy telefoniczne: klient-usługa- wybrane czasowniki złożone i modalne
8. Zakupy/ubrania/moda /części garderoby/ wyrażanie zadowolenia i niezadowolenia - zaimki osobowe w celowniku/zaimki wskazujące
9. Wielkie aglomeracje– przymiotniki i stopniowanie przymiotników i przysłówków
10. Święta/dni wolne/formułowanie życzeń/miesiące/ pory roku i daty/ - liczebniki porządkowe

| | |
|--|--|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAA2-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski A2 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów. CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego. MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji. PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie |

| | |
|---|--|
| | <p>Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Powtórzenie materiału z poprzedniego semestru, konwersacje na aktualne tematy 2. Dzień powszedni/ życie rodzinne/ mieszkanie – okoliczniki miejsca 3. Opowiadanie o przeszłości, czasy Imparfait i Passé Composé 4. Sport i fitness/ – czasowniki zwrotne, rekcja czasowników 5. Weekend/kalendarz imprez/aktywności 6. Przedmioty – opis i używanie/ rozmowy o zakupach 7. Zamiłowania/hobby/ zainteresowania - stopniowanie przymiotników 8. Opisywanie osób, przedmiotów i sytuacji – zdania porównawcze 9. Komunikacja, prasa, media społecznościowe 10. Ekologia i środowisko 11. Studia i uczelnie | |

| | |
|--|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAB1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski B1 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System</p> | |

| | |
|---|---|
| Opisu Kształcenia Językowego, 2003) | |
| Umiejętności: | |
| SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane | |
| CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat | |
| MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem | |
| PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną | |
| Kompetencje społeczne: | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|---------------------|--------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAB1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski B1 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Znajomi i przyjaciele w środowisku prywatnym i zawodowym
2. Zlecenia – przyjmowanie i odmawianie, powtórzenie zdań względnych na przykładnie opisywania osób i sytuacji, N-deklinacja
3. Świat wirtualny / dyskusja o mediach
4. Planowanie pracy/agenda
5. Konsument w świecie reklamy - powtórzenie spójników złożonych
6. Wady i reklamacje produktów
7. Gerondif -imiesłów czasu teraźniejszego

8. Działanie zespołowe/ formułowanie przypuszczeń, planów i obietnic - czas przyszły Futur Simple
 9. Organizacje, zaangażowanie społeczne
 10. Moje otoczenie (wieś i miasto) – powtórzenie reakcji czasownika i przymiotnika

| | |
|--|---|
| Kod przedmiotu | SJO>FRAB2-SI-5S-4E |
| Nazwa przedmiotu | Język francuski B2 |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |

| |
|--|
| Treści programowe - wykłady |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Relacje międzyludzkie we współczesnym świecie – powtórzenie zdań złożonych 2. Trendy w odżywianiu – kuchnie świata, preferencje żywieniowe, zdrowe i niezdrowe produkty – wielorakie użycie czasowników modalnych, powtórzenie trybów przypuszczających 3. Moje studia na uniwersytecie - powtórzenie czasów przeszłych, przymiotnika (deklinacja, porównania) 4. Wyjazdy i staże zagraniczne – powtórzenie przyimków i rekcji czasownika i przymiotnika 5. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu 6. Testy sprawdzające wiedzę gramatyczną – przygotowanie do egzaminu 7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu |

| | |
|---|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>HISA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język hiszpański A1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne, a wymowa wyraźna. CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe. MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> | |

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Przedstawianie się; podstawowe informacje o sobie; narodowości; liczebniki 1-100; wymowa języka hiszpańskiego: ćwiczenia fonetyczne i słuchowe. Powitania i pożegnania. Pytanie 'que tal' i odpowiedzi.
2. Zaimki pytające, 'como', 'que', 'donde'; odpowiedzi na pytania, odmiana czasowników regularnych w czasie teraźniejszym 3 koniugacji. Podstawowe zawody-pytanie o zawód.
3. Rodzajnik określony i nieokreślony, tworzenie liczby mnogiej i pojedynczej, uzgodnienia rodzaju między rzeczownikiem, a przymiotnikiem; kolory; proste opisy cech charakteru, narodowości, zawód
4. Odmiana czasowników w czasie teraźniejszym liczba pojedyncza(lista 40 czasowników).
5. Kolokwium. Czasownik GUSTAR oraz INTERESAR – gramatyczne aspekty odmiany; temat czas wolny.
6. Temat: podróże i wakacje. Słownictwo związane z transportem; czasownik IR: odmiana i przyimki.
7. Opisywanie form spędzania wakacji na podstawie fotografii, ogłoszenia biur podróży, wybór oferty wakacyjnej, ćwiczenia konwersacyjne. Dni tygodnia, miesiące, liczebniki.
8. Powtórzenie wiadomości: Ir, transport, dni tygodnia, miesiące, pory roku, liczebniki, Gustar/interesar i odmiany; wyrażanie upodobań; tłumaczenie zdań związanych z tematem wakacje i podróże. Zadawanie pytań w celu uzyskania informacji podczas podróży.
9. Podróże, wakacje. Nazwy atrakcji turystycznych. Nazwy geograficzne. Konstrukcja IR+ infinitivo; mówienie o przyszłości.
10. Temat: codzienna rutyna. Czasowniki zwrotne. Opis czynności życia codziennego.
11. Opis dnia, godziny, pytania o godzinę i datę; czasowniki zwrotne.
12. Rodzina-nazwy członków rodziny, wypowiedz nt. Własnej rodziny, rodzaj męski i żeński, liczba mnoga. Hiszpańska rodzina królewska. Pytanie o wiek.
13. Estar+gerundio. Opis zwyczajów i czynności wykonywanych w danej chwili.

| | |
|--|---|
| Kod przedmiotu | SJO>HISA2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język hiszpański A2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość bardzo podstawowego słownictwa związanego z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne, a wymowa wyraźna. CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe. MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |

| |
|---|
| |
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <p>1. Słownictwo: rodzina, podróże, transport, kolory, narodowości, podstawowe opisy, zaimki pytające, opis dnia codziennego.</p> <p>2. Zdrowy tryb życia. Dobre i złe nawyki. Przysłowki: muy, mucho, poco, demasiado, bastante i ich odmiany. Zdania twierdzące i przeczące. Budowanie wypowiedzi o własnym trybie życia.</p> <p>3. Konstrukcja 'tener + que +infinitivo w odniesieniu do trybu życia. Ćwiczenia konwersacyjne, udzielanie rad dotyczących zdrowego trybu życia. Określanie częstotliwości: czasami, rzadko, nigdy, raz na tydzień itp.</p> <p>4. Odmiany 3 koniugacji AR, ER i IR. Czasowniki nieregularne: praca z listą czasowników nieregularnych, odmiany wg typów: 1. e-ie, 2. e-i, 3. o-ue *u-ue, 4. 1 osoba nieregularna, 5. nieregularność mieszana, 6. czasowniki nieregularne.</p> <p>5. Opis czynności- ćwiczenie czasu teraźniejszego Presente wraz z konstrukcją Estar+gerundio i odmianą regularną i nieregularną.</p> <p>6. Czasownik SER, ESTAR, TENER, HABER. Opis lokalizacji, Różnice gramatyczne. Opis domu, mieszkania, miasta. Nazwy pomieszczeń oraz instytucji usytuowanych w mieście (sklepy, szkoła, park, ulica, itp)</p> <p>7. Opis domu. 'Comunidades autonomas de Espana' oraz „Geografia de Espana”. Słownictwo związane z geografią i kulturą.</p> <p>8. Święta Bożego Narodzenia-słownictwo i filmy kulturoznawcze. Poznawanie świątecznych zwyczajów Hiszpanów oraz słownictwa związanego z tradycyjnymi obchodami.</p> <p>9. Pogoda-opis pogody, zwroty dotyczące pogody z czasownikiem 'hace' es' 'esta'. Opis pór roku. El clima en Espana.</p> <p>10. Zakupy, Nazwy sklepów. Nazwy produktów: jedzenie, odzież, artykuły papiernicze, kosmetyki. Dialogi w sklepie. Formy grzecznościowe.</p> <p>11. Ćwiczenia leksykalne, robienie zakupów. Porównania czasowników, przymiotników oraz rzeczowników. Ćwiczenia gramatyczne. Zwierzęta-materiał leksykalny, porównywanie zwierząt.</p> |

| | |
|--|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>HISA2-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język hiszpański A2 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: Znajomość bardzo podstawowego słownictwa związanego z sytuacjami codziennymi. | |

Biegłość wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne, a wymowa wyraźna.

CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe.

MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.

PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Czas preterito perfecto'; czasowniki regularne i nieregularne i ich odmiany. Określenia czasowe używane z czasem preterito perfecto.
2. Indefinido. Czasowniki regularne, określenia czasowe. Ayer, anteayer, la semana pasada, hace... etc.
3. Czas indefinido. Czasowniki regularne i nieregularne. Tabele odmian.
4. Biografie. Zapoznanie się ze słownictwem typowym dla biografii: czasowniki urodzić się, umrzeć, itp. Daty-liczebniki 1000-...
5. Porównanie czasu indefinido i preterito perfecto
6. Imperfecto. Odmiany, wypowiedź na temat dzieciństwa.
7. Imperfecto- opis zwyczajów z przeszłości. Zestawienie z czasem teraźniejszym. Ahora trabajo, antes... Zestawienie z czasem indefinido oraz preterito perfecto.

8. Praca, zawody.

| | |
|---|---|
| Kod przedmiotu | SJO>HISB2-SI-5S-4E |
| Nazwa przedmiotu | Język hiszpański B2 |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.• Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |

| |
|---|
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Czas futuro simple y futuro compuesto. 2. I i II typ zdań warunkowych. Czas condicional. 3. Imperativo i subjuntivo. 4. Mowa zależna. 5. Geografia, ekonomia, zwyczaje-Hiszpania. 6. Formy korespondencji (zaproszenia, petycje, gratulacje). 7. Komunikacja i media. 8. Kultura i sztuka |

| | |
|---------------------|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>N-NIEA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język niemiecki A1 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:
Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.
Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:
SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.
CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.
MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. **PISANIE** Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.

Kompetencje społeczne:

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

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

| | |
|--|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>N-NIEA2-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język niemiecki A2 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów. CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia</p> | |

codziennego.

MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.

PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu

SJO>N-NIEB1-SI-2S-1

Nazwa przedmiotu

Język niemiecki B1

Semestr

Liczba punktów ECTS

1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Przedstawianie się/poznanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów/, powtórzenie struktur gramatycznych
2. Szczęście w życiu codziennym- odmiana czasowników w czasie Präteritum
3. Informowanie o zdarzeniach z przeszłości – spójniki als/wenn
4. Doniesienia prasowe- czas Plusquamperfekt , spójniki złożone
5. Spędzanie wolnego czasu - spójniki obwohl , trotzdem, weil, deshalb
6. Filmy kinowe, telewizyjne i dostępne w internecie – zaimki względne
7. Spotkania – przyjmowanie i odrzucanie zaproszeń - forma opisowa trybu przypuszczającego (würde+ bezokolicznik), tryb przypuszczający Konjunktiv II + czasowniki modalne w Konjunktivie II , czasownik lassen
9. Cechy przedmiotów i osób – zdania względne
10. Zdrowy styl życia – strona bierna czasu teraźniejszego , czasów przeszłych oraz z czasownikami modalnymi

11. Stres – sposoby na radzenie sobie ze stresem , zastosowanie 2 przypadku(Genitiv) z rodzajnikiem określonym i nieokreślonym
12. Wizyta u lekarza – dyskusje na forach społecznościowych na temat zdrowia, tryb rozkazujący

| | |
|---|---|
| Kod przedmiotu | SJO>N-NIEB1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język niemiecki B1 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |

| |
|--|
| Treści programowe - wykłady |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Wypowiedzi związane z ostatnimi wydarzeniami 2. Nauka i rola języków obcych – zdania nierzeczywiste ze spójnikiem „ wenn” 3. Uprzejma reakcja na odmowę i nieporozumienia – zastosowanie przyimka „wegen” 4. Rynek pracy- ogłoszenia o pracy, zawody, obowiązki zawodowe, oczekiwania zawodowe, zdania bezokolicznikowe 5. Aplikacja, życiorys, rozmowa kwalifikacyjna – przyimki : während, außerhalb, innerhalb + G 6. Usługi – umiejętności i kompetencje zawodowe – konstrukcja es gibt/ es ist 7. Doradztwo zawodowe, rozwiązywanie problemów w życiu zawodowym- zdania celowe: um... zu, damit 8. Pisanie skarg , zażaleń i odwołań- konstrukcje bezokolicznikowe statt/ohne.... zu + Infinitiv <ol style="list-style-type: none"> 11. Rynek mieszkaniowy (ogłoszenia/ rozmowy/podpisywanie umowy) - spójniki wieloczłonowe 12. Mieszkanie w akademiku/wynajmowanie mieszkania – tryb przypuszczający czasu zaprzeszłego 13. Reakcja na krytykę/rozwiązywanie konfliktów - rekcja czasowników, przyimek ‘trotz’ |

| | |
|---|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>N-NIEB1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język niemiecki B1 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> | |

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wypowiedzi związane z ostatnimi wydarzeniami
2. Znajomi i przyjaciele w środowisku prywatnym i zawodowym – spójniki: „falls , je... desto/umso”
3. Zlecenia – przyjmowanie i odmawianie , powtórzenie zdań względnych na przykładnie opisywania osób i sytuacji, N-deklinacja
4. Świat wirtualny / dyskusja o mediach – spójniki : während, nachdem, bevor, als
5. Planowanie pracy/agenda
6. Konsument w świecie reklamy - powtórzenie spójników złożonych
7. Wady i reklamacje produktów - zdania względne rozbudowane o konstrukcje z: „ wo , was”
8. Crowdsourcing – imiesłów czasu teraźniejszego
9. Działanie zespołowe/ formułowanie przypuszczeń, planów i obietnic - czas przyszły Futur I , spójniki weil, da i denn
10. Organizacje, zaangażowanie społeczne – spójniki seit/ seitdem/bis/indem/ohne dass, ohne zu, przyimek außer + Dativ
11. Moje otoczenie (wieś i miasto) – powtórzenie rekcji czasownika i przymiotnika

| | |
|------------------|----------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>N-NIEB2-SI-5S-4E |
| Nazwa przedmiotu | Język niemiecki B2 |

| | |
|---|---|
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Relacje międzyludzkie we współczesnym świecie – powtórzenie zdań złożonych 2. Trendy w odżywianiu – kuchnie świata, preferencje żywieniowe, zdrowe i niezdrowe produkty – wielorakie użycie czasowników modalnych, powtórzenie trybów przypuszczających | |

3. Moje studia na uniwersytecie - powtórzenie czasów przeszłych, przymiotnika (deklinacja, porównania)
4. Wyjazdy i staże zagraniczne – powtórzenie przyimków i rekcji czasownika i przymiotnika
5. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu
6. Testy sprawdzające wiedzę gramatyczną – przygotowanie do egzaminu
7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu

| | |
|---|--|
| Kod przedmiotu | SJO>R-ROSA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski A1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%),</p> |

| | |
|---|--|
| | umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>1. Zapoznanie z Rosją. Zapoznanie studentów z regulaminem kursu i sylabusem zajęć – przedstawianie się/poznanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów</p> <p>2. Alfabet rosyjski/ Zapisywanie liter</p> <p>3.Fonetyka: intonacja zdania twierdzącego i pytającego/ wymowa samogłosek akcentowanych</p> <p>4.Przedstawienie siebie /dane osobowe – zaimek dzierżawczy, zaimek osobowy</p> <p>5.Opis rodziny/ określenie członków rodziny/ przedstawianie rodziny</p> <p>6.Zainteresowania/ zwrot : что тебя интересует i nazwy zainteresowań/ proste opisywanie swoich zainteresowań oraz zainteresowań przyjaciół</p> <p>7.Odmiana czasowników: читать и жить/ – odmiana wybranych czasowników w czasie teraźniejszym</p> <p>8.Kraje i Narody Europy/ nazwy wybranych krajów i narodowości europejskich/ określenie narodowości, pochodzenia, miejsca</p> <p>9.Pytanie o miejsce i kierunek: где? и куда?/ określenie miejsca i kierunku wyjazdu/ czasownik ехать и поехать w czasie teraźniejszym</p> <p>10.Liczebniki 1-100/ zwroty сколько кому лет?/określenie wieku i różnicy wieku/ połączenie liczebników 1, 2-4,5 (i powyżej) z rzeczownikiem год, года, лет</p> <p>11. Wygląd/ opisywanie wyglądu zewnętrznego/ określenie wzrostu/ udzielenie i uzyskanie informacji</p> <p>12.Patronimikum/ czytanie (odnajdywanie informacji zgodnej/ niezgodnej z treścią)/ udzielenie odpowiedzi na pytanie</p> | |

| | |
|--|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>R-ROSA2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski A2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: | |

Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.

CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.

MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.

PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Podróż do Rosji/ poznajemy czas przyszły / wyrażanie powinności/ konstrukcja мне/ ему нужно
2. Nazwy dni tygodnia/ mówienia o planach na najbliższy tydzień z uwzględnieniem nazw dni tygodnia
3. Opis mieszkania (rozkładu pomieszczeń)/poznajemy nazwy pomieszczeń i mebli/ opisywanie rozkładu pomieszczeń i mebli/ przyimki służące do określenia położenia (с /слева/ справ от /в /на)
4. Opis pokoju / deklinacja rzeczowników w połączeniu z przyimkiem в /на/ odmiana czasowników (находиться/ стоять/ висеть)
5. Powtórzenie słownictwa i konstrukcji związanych z opisem pokoju/ fonetyka: intonacja/ mówienie (opis ilustracji)/ Słuchanie (wielokrotny wybór)/ udzielenie odpowiedzi
6. Opis drogi (środki transportu)/ przyimki wskazujące kierunek i miejsce w połączeniach z rzeczownikiem/ pytanie o

| |
|--|
| <p>drogę i udzielenie informacji</p> <p>7. Określenie miejsca kierunku (сюда/ туда/ здесь/ где/ куда) nazwy środków transportu</p> <p>8. Czynności codzienne, godziny (określenia godzi – pełne i półówki)/ określenie pory dnia/ przedstawienie przebiegu dnia</p> <p>9. Powtórzenie słownictwa i konstrukcji związanych z opisem drogi i określenia godzin/ praca z mapą</p> |
|--|

| | |
|---|---|
| Kod przedmiotu | SJO>R-ROSA2-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski A2 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 1 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). |

| | |
|---|---|
| | Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%). |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. System szkolny w Rosji i Polsce/ słownictwo opisujące system szkolnictwa w Rosji i w Polsce/ czyta ze zrozumieniem 2. Zainteresowania/ mówienie o zainteresowaniach/ udzielenie i uzyskanie informacji/ udzielenie odpowiedzi na pytanie 3. Czas wolny/ określenie czasu (niepełne godziny) relacjonowanie sposobów spędzania wolnego czasu przez innych 4. Rekcja czasownika – интересоваться/ czasownik любить + bezokolicznik 5. Słownictwo związane z zainteresowaniami/ proponowanie i uzasadnienie propozycji 6. Wpływ komputera na człowieka/ mówienie o zaletach i wadach komputera oraz Internetu/zwroty służące do uzasadnienia opinii 7. Opisywanie ilustracji/ mówienie/ udzielenie odpowiedzi na pytanie 8. Zespoły muzyczne , koncerty/ słownictwo związane z koncertami – udzielenie odpowiedzi na pytania 9. Powtórzenie słownictwa i / powtórka z poprzednich tematów | |

| | |
|--|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>R-ROSB1-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski B1 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat</p> | |

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

| | |
|---|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>R-ROSB1-SI-4S-3 |
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski B1 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość | |

językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

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

Kryteria oceniania

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Czas wolny/ dyskusja na temat/ mój ulubiony film/ książka
2. Filmy kinowe, telewizyjne i dostępne w Internecie – zaimki względne
3. Dyskusja na temat/ co czyta współczesna młodzież
4. Transport/ środki transportu/ dyskusja na temat jak lepiej podróżować
5. Podróżowanie i turystyka; baza noclegowa/ informacja turystyczna, wycieczki zwiedzanie
6. Prowadzenie rozmowy z pracownikiem biura podróży na temat oferowanych wycieczek/ negocjowanie przy wyborze miejsca na wyjazd wakacyjny
7. Czytanie ze zrozumieniem tekstu - temat najciekawsze miejsca Świata
8. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu

Kod przedmiotu

SJO>R-ROSB2-SI-5S-4E

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Język rosyjski B2 |
| Semestr | piąty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |

1. Media/ wypowiedzi na temat wybranych konfliktów wewnętrznych i międzynarodowych
2. Państwo/rola młodych w polityce/udział w wyborach
3. Rozumienie tekstu czytanego na temat zasadności udziału młodych ludzi w polityce
4. Kultura, tradycja / elementy wiedzy o Rosji / prawosławie
5. Przyroda / ochrona środowiska/ wiat zwierząt/klęski żywiołowe
6. Dyskusja na temat: zagrożenia ekologiczne oraz działań pozwalające ich unikać
7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu
9. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu

| | |
|---|--|
| Kod przedmiotu | SJO>W-WŁOA1-SI-2S-1 |
| Nazwa przedmiotu | Język włoski A1 |
| Semestr | drugi |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez |

| | |
|---|--|
| | <p>studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Salutare/pozdrawianie</p> <p>Presentars / przedstawianie się</p> <p>Presentare altre persone/ przedstawianie innych osób</p> <p>Informazioni sul lavoro e residenza / udzielanie informacji o pracy, miejscu zamieszkania</p> <p>I numeri / Liczby</p> <p>La nazionalità, i paesi / narodowości, państwa</p> <p>Che lingue parli? / w jakich językach mówisz?</p> <p>Scegliere il menù al bar / w barze – wybór menu</p> <p>La colazione ? śniadanie, drobne przekąski</p> | |

| | |
|---|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>W-WŁOA2-SI-3S-2 |
| Nazwa przedmiotu | Język włoski A2 |
| Semestr | trzeci |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003</p> <p>Umiejętności:</p> | |

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.

CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.

MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.

PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.

Kompetencje społeczne:

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

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

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

La vita quotidiana / życie codzienne
Il tempo libero / czas wolny
L'annuncio/ redagowanie ogłoszeń
La prenotazione telefonica / rezerwacje telefoniczne
Al ristorante / restauracja, menu
Chiedere strada / pytanie o droge i udzielanie informacji
Le preferenze in materia di cibo / opowiadanie o swoich gustach kulinarnych
Alcune informazioni sulla cultura italiana / trochę informacji o kulturze włoskiej

| | |
|----------------|---------------------|
| Kod przedmiotu | SJO>W-WŁOA2-SI-4S-3 |
|----------------|---------------------|

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Język włoski A2 |
| Semestr | czwarty |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów. CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego. MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji. PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. | |
| Kryteria oceniania | <p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p> |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |

Treści programowe - ćwiczenia

Scrivere un`e-mail / redagowanie maili

I ricordi / wspomnienia z dzieciństwa

Alcune espressioni di frequenza / jak często...?

Gli hobby, lo sport, il tempo libero / hobby, sporty, czas wolny (c.d.)

Gli acquisti al negozio, al mercato / zakupy w sklepach, na targu.

Una cena con amici / kolacja z przyjaciółmi

La città e la mappa / plany miast włoskich, udzielanie informacji

I mezzi di trasporto / środki transportu

Una gita / planowanie i organizacja wycieczki

Alcune informazioni sulla cultura italiana / trochę informacji o kulturze włoskiej

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Aqua aerobik (Physical Education- Aqua Aerobic) kod USOS SWF-S>004 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie wpływ środowiska wodnego na organizm człowieka /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie podstawowe zasady obowiązujące podczas zajęć aqua aerobiku w płytkiej i głębokiej wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi wykorzystać przybory do aqua fitnessu do wzmacniania mięśni w wodzie / obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi asekurować partnera podczas ćwiczeń w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi prawidłowo wykonywać ćwiczenia dla poszczególnych grup mięśniowych /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Adaptacja do zajęć w wodzie. Ćwiczenia czucia wody oraz orientacji w przestrzeni w płytkiej wodzie.</p> | |

Ćwiczenie 5-7 Aqua aerobik z przyborami w płytkiej wodzie – makarony/dyski/piłki. Zestawy ćwiczeń 4-6.
 Ćwiczenie 8-10. Ćwiczenia w wodzie głębszej z przyborami wypornościowymi – makarony/pasy wypornościowe. Zestawy ćwiczeń 7-9.
 Ćwiczenie 11. AQUA FATBURNER – zajęcia o charakterze mieszanym: wytrzymałościowo – siłowym.
 Ćwiczenie 12. AQUA CIRCUIT TRAINING – zajęcia w formie obwodu stacyjnego.
 Ćwiczenie 13. AQUA FIGHT KICK – zajęcia z elementami sztuki walki.
 Ćwiczenie 14-15. AQUA DANCE – zajęcia choreograficzne, taneczna oraz zaliczenie zajęć.

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Cross Training (Physical Education- Cross Training) kod USOS SWF-S>028 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie różnice między różnymi rodzajami ćwiczeń /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poprawnie wykonać ćwiczenia siłowe i wytrzymałościowe z różnymi przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wyznaczać granice dla swojego organizmu i modyfikować obciążenie z którym ćwiczy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1: Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP. Ćwiczenia 2-15: Cross-Training – Zajęcia składają się z rozgrzewki, ćwiczeń nauczających techniki, ćwiczeń funkcjonalnych przygotowujących do części głównej oraz „workout”- cz. główna, rozciągania oraz „rolowania”-rozluźniania. Część główna – workout jest ciągle zmienna i składa się z wielu różnych ćwiczeń – z oporem własnego ciała „gimnastics” – np. pomki, przysiady, podciągnięcia na drążku, z użyciem siły funkcjonalnej przy pomocy wolnego ciężaru „weightlifting” – np. martwy ciąg, podrzut, zarzut kettlebellem oraz wytrzymałościowych- np. skakanka, bieg. Zajęcia prowadzone są z użyciem przyborów, m. in.: skakanki, rollery, body pumpy (sztangi), bosu, kettlebell, rip60, power bands, abmata.</p> | |

| | |
|------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Ćwiczenia siłowe ogólnorozwojowe (Physical Education- Body Workout) kod USOS SWF-S>007 |
|------------------|--|

| | |
|---|---|
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna sposoby korzystania z urządzeń stacjonarnych i przyrządów znajdujących się w salach ćwiczeń siłowych i rozumie ich działanie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna szeroki zakres ćwiczeń siłowych na poszczególne partie mięśniowe i rozumie jaki wpływ na organizm daje ich stosowanie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi prawidłowo dobrać i wykonywać ćwiczenia dla określonych grup mięśniowych /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi w sposób obiektywny ocenić grupy mięśniowe decydujące o prawidłowej postawie ciała /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP oraz przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania intensywnych ćwiczeń na siłowni</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Zapoznanie się wstępnie z techniką wykonywania ćwiczeń na urządzeniach stacjonarnych i przy użyciu sztangielek.</p> <p>Ćwiczenie 5-7. Kształtowanie wytrzymałości ogólnej i lokalnej wytrzymałości siłowej z wykorzystaniem treningu obwodowego pod kontrolą prowadzącego.</p> <p>Ćwiczenie 8-15. Zapoznanie ćwiczących z metodami: powtórzeniową, szybkościowo – siłową, wytrzymałościowo – siłową i obciążeń o maksymalnym ciężarze, które będą miały zastosowanie w późniejszych etapach treningu.</p> | |

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Fitness funkcjonalny (Physical Education- Functional fitness) kod USOS SWF-S>024 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna położenie dużych grup mięśniowych i rozumie ich funkcje i znaczenie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie działanie izometrycznych i izotonicznych rodzajów skurczu mięśniowego /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |

| | |
|--|---|
| Umiejętności: – Prawidłowo wykonuje różne ćwiczenia angażujące duże grupy mięśniowe: pośladki, uda, brzuch, grzbiet, ramiona z przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP. Ćwiczenie 2-15 Zajęcia w formie różnych obwodów ćwiczebnych z wykorzystaniem ciężaru własnego ciała oraz przyborów fitness tj. hantle, kettlebell, tubingi, stopy, bosu, piłki lekarskie, bodepump, duże piłki gimnastyczne, małe piłki gimnastyczne, systemy podwieszane "Rip 60". | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Fitness prozdrowotny (Physical Education - Fitness Body & Mind) kod USOS SWF-S>022 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| Wiedza: - Zna i rozumie zasady wykonywania ćwiczeń rozciągających oraz ćwiczeń wzmacniających grupy mięśni odpowiedzialnych za stabilizację kręgosłupa i prawidłową postawę ciała/obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Umiejętności: - Potrafi świadomie pracować ciałem w przestrzeni, kontrolować ruch ciała i napięcie mięśniowe /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonywać ćwiczenia stretchingowe i relaksacyjne oraz uwalniać napięcia mięśniowe podczas rolowania ciała /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP. Ćwiczenie 2. Zdrowy kręgosłup – mobilizacja kręgosłupa we wszystkich płaszczyznach, ćwiczenia w pozycjach wysokich, | |

półwysokich i niskich.

Ćwiczenie 3. Kontrolowanie przez umysł ruchu, uwalnianie mięśni od napięcia i stresu, modelowanie sylwetki i wzmacnianie tonusu mięśniowego – mental body z wykorzystaniem dużych piłek gimnastycznych.

Ćwiczenie 4. Wzmacnianie mięśni środka – dynamiczna stabilizacja kręgosłupa z wykorzystaniem BOSU.

Ćwiczenie 5. Uwalnianie napięć w ciele – stretching powięziowy.

Ćwiczenie 6. Zdrowy kręgosłup funkcjonal – lekcja inspirowana Jogą i bodyArt`em; naturalne wzorce ruchowe.

Ćwiczenie 7. Wzmacnianie CORE (mięśnie głębokie brzucha i pleców) z wykorzystaniem małych piłek gimnastycznych.

Ćwiczenie 8. Zdrowy kręgosłup – silny brzuch – ćwiczenia z wykorzystaniem rollera.

Ćwiczenie 9. Uwalnianie ciała od napięć, rozciąganie dużych grup mięśniowych – natural stretch.

Ćwiczenie 10. Kształtowanie wzorców ruchowych – TRENING FUNKCJONALNY w obwodzie: duża piłka gimnastyczna, mała piłka gimnastyczna, BOSU, roller.

Ćwiczenie 11. Trening profilaktyki wad postawy z wykorzystaniem drabinki gimnastycznej.

Ćwiczenie 12. Wzmacnianie mięśni grzbietu przy wykorzystaniu systemów podwieszanych (rip60).

Ćwiczenie 13. Po izometryczna relaksacja mięśni (PIR) – zajęcia w parach.

Ćwiczenie 14. Uwalnianie napięć poprzez rolowanie powięzi: piłka tenisowa.

Ćwiczenie 15. Uwalnianie napięć poprzez rolowanie powięzi: roller.

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Fitness wzmacniający (Physical Education - Fitness - Shape Up) kod USOS SWF-S>023 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna położenie dużych grup mięśniowych i rozumie ich funkcje i znaczenie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie działanie izometrycznych i izotonicznych rodzajów skurczu mięśniowego /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prawidłowo wykonuje różne ćwiczenia angażujące duże grupy mięśniowe: pośladki, uda, brzuch, grzbiet, ramiona z przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. ABT – modelowanie ciała, wzmacnianie dużych grup mięśniowych (brzuch, uda, pośladki) bez przyborów fitness.</p> <p>Ćwiczenie 3-5. SHAPE – modelowanie ciała, wzmacnianie mięśni (ramiona, brzuch, plecy, uda, pośladki) z przyborami fitness (hantle 1,5 kg, double tube, duża piłka gimnastyczna).</p> | |

Ćwiczenie 6-7. Piłka lekarska 3 kg i 4 kg w kontekście modelowania ciała i kształtowania wytrzymałości siłowej.
 Ćwiczenie 8-9. BODY PUMP – modelowanie ciała, wzmacnianie dużych grup mięśniowych, kształtowanie wytrzymałości siłowej z wykorzystaniem lekkiej sztangi (ok. 18 kg).
 Ćwiczenie 10. KETTLEBELE – siła funkcjonalna z wykorzystaniem odważnika 4 kg, 8 kg, 12 kg.
 Ćwiczenie 11. BOSU BALANCE – siła funkcjonalna, dynamika i stabilizacja z wykorzystaniem specjalistycznej platformy.
 Ćwiczenie 12-13. System podwieszany (rip60) – pokonywanie własnych barier, kształtowanie wytrzymałości siłowej.
 Ćwiczenie 14. Małe obwody ćwiczebne z wykorzystaniem różnych przyborów fitness.
 Ćwiczenie 15. Trening obwodowy z różnymi przyborami fitness.

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Futsal (Physical Education- Futsal) kod USOS SWF-S>008 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie aktualne przepisy gry w futsal /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie taktykę gry w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi przeprowadzić rozgrzewkę z elementami futsalu /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonywać podstawowe elementy techniki gry: prowadzenie piłki, strzały do bramki, przyjęcia piłki podeszwą i podania piłki wewnętrzną częścią stopy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP. Ćwiczenie 2-6. Nauka i doskonalenie podstawowych elementów: techniki prowadzenia piłki, przyjęcia piłki podeszwą i wewnętrzną częścią stopy, podań oraz oddawania strzałów do bramki. Nauka i doskonalenie poszczególnych elementów gry w formie zabaw i gier uproszczonych. Poznanie zasad obowiązujących w futsalu oraz zastosowanie ich w czasie gry. Ćwiczenie 7-15. Nauka poruszania się w obronie i ataku, poznanie wariantów taktycznych w ataku. Doskonalenie współdziałania graczy w ataku w formie gier uproszczonych, małych gier i gry właściwej.</p> | |

| | |
|------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Karate Shotokan z elementami samoobrony (Physical Education- Karate Shotokan) kod USOS SWF-S>009 |
| Semestr | |

| | |
|--|---|
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie podstawowe przepisy i zasady obowiązujące w karate oraz samoobronie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poprawnie wykonać poznane techniki karate /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykorzystać i zastosować poznane techniki karate w formie ataku i obrony /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>ĆWICZENIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zasady bezpieczeństwa w trakcie zajęć karate i na obiekcie sportowym - Rys historyczny – karate jako sztuka walki (karate-do) - Etykieta dojo - Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg, obręczy barkowej i klatki piersiowej - Nauka pozycji, w których wykonuje się podstawowe ćwiczenia - Technika ręczna ataku choku-zuki w pozycji hachiji-dachi - pokaz i objasnienie - Omówienie i pokaz ćwiczeń gibkościowych <p>ĆWICZENIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bloki ich rodzaje i zastosowanie w karate - Nauka podstawowych bloków w karate :gedan-barai, age uke, soto uke i uchi uka - Ćwiczenia wzmacniające mięśnie brzucha i grzbietu <p>ĆWICZENIA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonanie techniki ataku oi-zuki i bloków uchi-uke, soto-uke, gedan-barai i age-uke w pozycji zenkutsu-dachi – pokaz i objaśnienie - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technika nożna mae-geri/kopnięcie w przód/, rodzaje – pokaz i objaśnienie - Wykonanie techniki nożnej mae-geri keage w pozycji zenkutsu-dachi - ćwiczenia - Elementy samoobrony na bazie poznanych technik - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Praktyczne zastosowanie bloków uchi-uke, soto-uke, gedan-barai, age-uke i techniki oi-zuki w pozycji zenkutsu-dachi z partnerem - Techniki ręczne ataku i kontrataku gyaku-zuki i kizami-zuki – pokaz i objaśnienie - Ćwiczenia gibkościowe i koordynacyjne <p>ĆWICZENIA 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniki ręczne gyaku-zuki, kizami-zuki jako techniki ataku - ćwiczenia - Elementy samoobrony na bazie poznanych technik | |

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 7:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kihon jako element treningu doskonalącego poznane techniki - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe i siłowe <p>ĆWICZENIA 8:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technika nożna mawashi-geri jej zastosowanie – pokaz i objaśnienie - Doskonalenie techniki nożnej mawashi-geri – ćwiczenia - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe i koordynacyjne <p>ĆWICZENIA 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kata taikioku shodan – pokaz i objaśnienie - Doskonalenie kata taikioku shodan – ćwiczenia - Ćwiczenia gibkościowe i siłowe <p>ĆWICZENIA 10:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gohon kumite podstawowa forma kumite - pokaz i omówienie - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 11:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gohon kumite i kihon ippon kumite jako podstawowe formy kumite/walki/ - ćwiczenia - Poruszanie się w kumite/walka/, pojęcie dystansu i jego rodzaje - pokaz i objaśnienie - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 12:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doskonalenie technik mae-geri i mawashi-geri z partnerem - ćwiczenia - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 13:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonanie technik gyaku-zuki i kizami-zuki w pozycji walki - pokaz i objaśnienie - Doskonalenie wykonania technik gyaku-zuki i kizami-zuki w pozycji walki - ćwiczenia - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe i siłowe <p>ĆWICZENIA 14:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementy samoobrony na bazie poznanych technik i ich zastosowanie - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 15:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Powtórzenie poznanych technik i ich wykorzystania na bazie egzaminu na 9 kyu - Omówienie zajęć oraz przedstawienie możliwości kontynuacji w kolejnych grupach szkolenia |
|--|

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Koszykówka (Physical Education- Basketball) kod USOS SWF-S>010 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie przepisy gry w koszykówkę, potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie podstawowe założenia taktyki gry w ataku i obronie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |

| | |
|---|---|
| Umiejętności: - Potrafi poruszać się po boisku kozłując piłkę prawą i lewą ręką /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi prawidłowo wykonać podania oraz rzuty do kosza /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi grać w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP i przepisów gry w koszykówkę.</p> <p>Ćwiczenie 2. Nauka poruszania się po boisku: zmiany tempa i kierunku biegu, zatrzymania na jedno i dwa tempa, krok odstawno-dostawny w obronie.</p> <p>Ćwiczenie 3-4. Nauka różnych podań w miejscu i biegu.</p> <p>Ćwiczenie 5. Nauka rzutu do kosza z biegu po kozłowaniu i po podaniu.</p> <p>Ćwiczenie 6. Nauka rzutu do kosza z dystansu po zatrzymaniu na jedno tempo po kozłowaniu i po podaniu.</p> <p>Ćwiczenie 7-8. Nauka kozłowania piłki w miejscu i biegu w różnych kierunkach.</p> <p>Ćwiczenie 9-10. Nauka obrony „każdy swego”.</p> <p>Ćwiczenie 11. Nauka zasad szybkiego ataku 2×1.</p> <p>Ćwiczenie 12. Gry małe 1×1, 2×2, 3×3.</p> <p>Ćwiczenie 13. Nauka podstawowej taktyki w ataku: „mała ósemka”.</p> <p>Ćwiczenie 14. Wykorzystanie poznanych umiejętności w różnych formach rywalizacji drużynowej.</p> <p>Ćwiczenie 15. Wykorzystanie poznanych umiejętności podczas rozgrywek turniejowych w grupie oraz zaliczenie zajęć.</p> | |

| | |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Narciarstwo alpejskie (Physical Education- Alpine Skiing) kod USOS SWF-S>011 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza: - Zna i rozumie zasady bezpieczeństwa na trasach zjazdowych i wyciągach narciarskich /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Umiejętności: - Potrafi dobrać technikę jazdy do warunków panujących na stoku oraz kontrolować prędkość i kierunek jazdy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi korzystać z wyciągów narciarskich /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> | |

| | |
|---|---|
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenia realizowane są podczas dwóch wyjazdów sobotnio-niedzielnych. Zakres realizacji poniższych zagadnień uzależniony jest od poziomu zaawansowania narciarskiego ćwiczących.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady BHP na zajęciach. Kryteria oceniania. Sprawdzenie sprzętu narciarskiego. 2. Rozgrzewka narciarska. 3. Doskonalenie podstawowych metod poruszania się na nartach: zwroty przestępowaniem i przez przełożenie nart, podchodzenie, jazda w skos stoku, krok łyżwowy, łuki płużne, zatrzymania pługiem, jazda na wyciągu narciarskim. Zasady bezpiecznego upadania i podnoszenia się. 4. Doskonalenie skrętu z półpługu oraz z poszerzenia kąтового. Ześlizgi bokiem, nauka ustawienia równoległego. 5. Nauka i doskonalenie skrętu równoległego NW. 6. Nauka i doskonalenie szybkiego zatrzymania się – skręt stop. 7. Nauka i doskonalenie skrętu równoległego. Ćwiczenia doskonalące jazdę na krawędziach nart, ustawienia tułowia w skręcie równoległym. Ćwiczenia w dwójkach ze wzajemną korekcją błędów po przejazdach. Ćwiczenia przejazdu po dużym i małym promieniu skrętu. Proste elementy carvingu. 8. Nauka i doskonalenie śmigła. Ćwiczenia tempowe odciążenia nart i zawężania promienia skrętu do śmigła. 9. Elementy jazdy terenowej. Elementy techniki freestyleowej. Skręty synchroniczne w dwójkach, trójkach, czwórkach. | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Nordic Walking (Physical Education- Nordic Walking) kod USOS SWF-S>026 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie zasady rozgrzewki przed i ćwiczeń uspokajających po wykonanym wysiłku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie zasady i sposoby kształtowania wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej, wykorzystując technikę nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi wykonać technikę basic nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi kształtować wydolność ogólną organizmu oraz poprawiać siłę podczas wykonania ćwiczeń nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |

| |
|---|
| Treści programowe - wykłady |
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Nauka zasad rozgrzewki i ćwiczeń uspokajających. Nauka techniki basic. Wprowadzenie i wykorzystanie techniki basic w marszu.</p> <p>Ćwiczenie 5-6. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu.</p> <p>Ćwiczenie 7-10. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu. Wprowadzenie wiadomości dotyczących nauki techniką Fittnees.</p> <p>Ćwiczenie 10-14. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu.</p> <p>Ćwiczenie 15. Zapoznanie z zasadami i możliwościami wykorzystania nordic walking do treningu na różnych poziomach zawansowania sportowego.</p> |

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Piłka siatkowa (Physical Education- Volleyball) kod USOS SWF-S>013 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie przepisy gry w piłkę siatkową oraz potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie podstawowe założenia taktyki gry w siatkówkę /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poruszać się po boisku i prawidłowo ustawiać do odbicia piłki /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi prawidłowo wykonać odbicia piłki, zagrywkę, atak i blok /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi grać w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |

| |
|--|
| Treści programowe - wykłady |
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. Postawy siatkarskie. Postawa gotowości do przyjęcia, obrony, bloku.</p> <p>Ćwiczenie 3. Doskonalenie odbić oburącz górnych.</p> <p>Ćwiczenie 4. Doskonalenie odbić oburącz dolnych.</p> <p>Ćwiczenie 5. Odbicia górne i dolne oburącz i jednorącz</p> <p>Ćwiczenie 6. Doskonalenie zagrywki rotacyjnej z miejsca.</p> |

| |
|---|
| Ćwiczenie 7. Doskonalenie zagrywki szybującej. |
| Ćwiczenie 8. Doskonalenie działań w ataku. Atak kierunkowy ze stref II i IV. |
| Ćwiczenie 9. Doskonalenie działań w ataku. Atak w pierwsze tempo ze strefy III. |
| Ćwiczenie 10. Doskonalenie działań w ataku. Atak ze strefy I i V. |
| Ćwiczenie 11. Doskonalenie bloku pojedynczego i grupowego. |
| Ćwiczenie 12. Przyjęcie piłki z przodu i boku tułowia. |
| Ćwiczenie 13. Doskonalenie działań w obronie pola gry. |
| Ćwiczenie 14. Sposoby przemieszczania, bieg, krok dostawny, krok skrzyżny. |
| Ćwiczenie 15. Turniej trójek siatkarskich oraz zaliczenie zajęć. |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Pływanie dla początkujących (Physical Education- Swimming for beginners) kod USOS SWF-S>015 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna style pływackie: grzbietowy, klasyczny oraz kraul, rozumie w jaki sposób pływak porusza się w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi pływać stylami: grzbietowym, klasycznym oraz kraulem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonać skok do wody /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Oswojenie ze środowiskiem wodnym, ćwiczenia oddechowe w wodzie oraz wykonywanie podstawowych ruchów lokomocyjnych wykorzystując opór wody, przeciwdziałanie oporowi wody przez opływowe ułożenie ciała.</p> <p>Ćwiczenie 5-10. Nauka podstaw pływania stylami grzbietowym, klasycznym oraz kraulem.</p> <p>Ćwiczenie 11. Nauka skoków do wody</p> <p>Ćwiczenie 12-15. Doskonalenie podstawowych umiejętności pływania stylami grzbietowym, klasycznym oraz kraulem.</p> | |

| | |
|------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Pływanie (Physical Education- Swimming) kod USOS SWF-S>014 |
| Semestr | |

| | |
|--|---|
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna style pływackie grzbietowy, klasyczny, motylkowy oraz kraul, rozumie w jaki sposób pływak porusza się w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi pływać stylami: grzbietowym, klasycznym, kraulem i delfinem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonać skoki startowe i nawroty pływackie w poszczególnych stylach /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-8. Doskonalenie umiejętności pływackich w stylach grzbietowym, klasycznym i kraulu</p> <p>Ćwiczenie 8-10. Nauka i doskonalenie pływania stylem motylkowym</p> <p>Ćwiczenie 11. Nauka i doskonalenie pływania pod wodą</p> <p>Ćwiczenie 12-15. Nauka i doskonalenie nawrotów i skoków startowych</p> | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Szachy (Physical Education - Chess) kod USOS SWF-S>030 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie główne zasady obowiązujące podczas gry w szachy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poruszać się poszczególnymi figurami po szachownicy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi zaplanować strategię gry i reagować na ruchy przeciwnika /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |

| |
|---|
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-5. Szachownica i figury –zapoznanie studentów z grą – Król ,Wieża, Goniec , Hetman, Skoczek , Pionek – Co to jest szach? Mat ? Kiedy Pat? Roszada? Czyż różni się pionek od reszty bierek? Bicie w przelocie? Przemiana? – Omówienie ruchów poszczególnych figur na planszy.</p> <p>Ćwiczenie 6-9. Treningowe rozgrywki między studentami</p> <p>Ćwiczenie 10. Rozwiązywanie łamigłówek szachowych – mat w jednym posunięciu</p> <p>Ćwiczenie 11. Rozwiązywanie łamigłówek szachowych – mat w dwóch posunięciach</p> <p>Ćwiczenie 12-13. Zakończenia partii szachowych</p> <p>Ćwiczenie 14. Teoria debiutów, czyli jak rozpocząć partię szachów i ich rodzaje</p> <p>Ćwiczenie 15. Turniej szachowy</p> |

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Tenis dla początkujących (Physical Education - Tennis for beginners) kod USOS SWF-S>029 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie przepisy gry w tenisa /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poruszać się z rakieta po korcie tenisowym /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi odbijać piłki z głębi kortu – forhand, backhand /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonać serwis, smecz i wolej /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-5. Ćwiczenia osławajające z piłką i rakieta. Nauka i doskonalenie podstawowych elementów technicznych: forhend, bekhend, serwis, smecz</p> <p>Ćwiczenie 6-9. Nauka odbicia z woleja, forhand i backhand</p> <p>Ćwiczenie 10-13. W parach doskonalenie uderzeń z głębi kortu: serwis-return, lob-smecz, wolej forhend-bekhend</p> <p>Ćwiczenie 14-15. Gry kontrolne oraz zaliczenie zajęć.</p> | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Tenis stołowy (Physical Education- Table Tennis) kod USOS SWF-S>018 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie przepisy gry oraz potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie taktykę i technikę gry /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi wykonać różne rodzaje odbić piłeczki forhendem i bekhendem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi narzucić rywalowi swój styl gry /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń | |
| Kryteria oceniania | <p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
| Treści programowe - wykłady | |
| | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. Gry zabawy ruchowe, połączone z doskonaleniem odbijania bekhendem i forhendem.</p> <p>Ćwiczenie 3-4. Naprzemienne odbicia bekhend- forhend- powtarzalność.</p> <p>Ćwiczenie 5. Doskonalenie przebiecia forhendem- akcent na powtarzalność.</p> <p>Ćwiczenie 6. Doskonalenie przebiecia bekhendem –akcent na powtarzalność.</p> <p>Ćwiczenie 7-8. Doskonalenie naprzemiennego odbicia bekhend-forhend ze zmianą pozycji.</p> <p>Ćwiczenie 9-10. Nauka i doskonalenie przebiecia piłki z rotacją awansującą.</p> <p>Ćwiczenie 11. Blok-nauka i doskonalenie.</p> <p>Ćwiczenie 12. Nauka i doskonalenie gry top spin forhend.</p> <p>Ćwiczenie 13. Nauka i doskonalenie gry top spin bekhend.</p> <p>Ćwiczenie 14. Obrona lobem –obrona podcięciem.</p> <p>Ćwiczenie 15. Gry kontrolne, sędziowanie.</p> | |

| | |
|--|---|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Workout (Physical Education - Workout) kod USOS SWF-S>031 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie różnice między różnymi rodzajami ćwiczeń /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> | |

- Potrafi poprawnie wykonać ćwiczenia wytrzymałościowe i siłowe z różnymi przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Potrafi modyfikować ćwiczenia oraz poprawnie dobierać obciążenia z którymi ćwiczy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
|--------------------|---|

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1:
Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.
Ćwiczenia 2-15:
Nauka i doskonalenie techniki wykonywania poszczególnych ćwiczeń.
Ćwiczenia bez obciążenia: przysiady z wyskokiem, wykroki z przeskokiem, pompki, pompki tricepsowe, burpees, deska, nożyce poziome itp., oraz ćwiczenia na wolnych ciężarach z uwzględnieniem podstawowych ćwiczeń wielostawowych, takich jak: martwy ciąg, przysiady ze sztangą, wyciskanie sztangi, wiosłowanie i wiele innych. Zajęcia będą oparte na metodach treningowych FBW (Full Body Workout). Podczas zajęć obowiązywać będzie ściśle trzymanie się kolejności ćwiczeń: zaczynając od największych partii mięśniowych (nogi, plecy, klatka piersiowa), kończąc na mniejszych (brzuch, barki, biceps, triceps).
Zajęcia prowadzone są z użyciem przyborów, m. in.: skakanki, body pumpy (sztangi), bosu, kettlebell, rip60, power bands, abmata, piłki lekarskie.

| | |
|---------------------|--|
| Nazwa przedmiotu | Wychowanie Fizyczne - Zajęcia korekcyjno prozdrowotne (Physical Education-Correctional health benefits classes) kod USOS SWF-S>020 |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 0 |

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:
- Zna i rozumie wpływ jaki dają ćwiczenia fizyczne na prawidłowe funkcjonowanie poszczególnych układów ciała i narządów ruchu człowieka /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
Umiejętności:
- Potrafi prawidłowo wykonywać ćwiczenia przeciwdziałając określonym wadom postawy, bądź innym dysfunkcjom organizmu /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
Kompetencje społeczne:
- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

| | |
|--------------------|---|
| Kryteria oceniania | Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć |
|--------------------|---|

| |
|--|
| Treści programowe - wykłady |
| |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| <p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. Informacje dotyczące wpływu ćwiczeń fizycznych na funkcjonowanie poszczególnych układów i narządów człowieka. Dobór oraz omówienie i przedstawienie ćwiczeń w programach indywidualnych i grupowych.</p> <p>Ćwiczenie 3-15. Wykonanie ćwiczeń dobranych do wady postawy lub innej dysfunkcji organizmu według programów indywidualnych lub w grupach.</p> |

| | |
|---|---|
| Kod przedmiotu | HS-S1L>0020 |
| Nazwa przedmiotu | Coaching osobisty i zawodowy |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Student po ukończeniu kursu definiuje cechy człowieka dorosłego uczestniczącego w procesach komunikowania się w zarządzaniu podmiotami agrobiznesu; Zna metodykę stosowaną w doradztwie w agrobiznesie wykorzystywaną w sferze produkcji, obrotu rolnego, przetwórstwa i przechowalnictwa płodów rolnych ; Rozpoznaje potrzeby wynikające z sytuacji problemowych związanych z prowadzeniem prawidłowej agrotechniki, w tym z użyciem techniki komputerowej; student interpretuje model przyswajania nowości do praktyki; Przygotowuje konspekt szkolenia w języku polskim; Umie planować i realizować zadania z obszaru doradztwa technologicznego w tym z użyciem techniki komputerowej dotyczące wymagań siedliskowych podstawowych grup roślin, dobrostanu zwierząt, technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów ekologicznych. Student po zakończeniu kursu docenia znaczenie permanentnego doskonalenia zawodowego; Animuje pracę w środowisku lokalnym; Organizuje procesy komunikacji werbalnej i niewerbalnej.</p> | |
| Kryteria oceniania | <p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p> |

| |
|--|
| Treści programowe - wykłady |
| 1. Typ doradców –case study(2h)2. Style pracy doradczej –case study(2h)3. Komunikacja wewnętrzna (2h)4. Personal branding (2h)5. Praca na celach(2h)6. Trening odporności na stres (2h)7. Systemy motywacyjne i motywowanie pracowników (2h)8. Wartościowanie pracy i konstruowanie systemów wynagrodzeń (2h)9. Budowanie relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi(2h) 10. Korporacyjny poker, Antropologia przestrzeni(2h)11. Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową(4h)12. Cechy przywódcy, style przywództwa(MWK)(2h)13. Koncepcja „Lis i jeź” (2h)14. Repetytorium (2h) |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| |

| | |
|--|-------------|
| Kod przedmiotu | HS-S1Z>0001 |
| Nazwa przedmiotu | Etyka |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2. Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3. Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2. Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3. Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p> | |

| | |
|--|--|
| Kryteria oceniania | Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60% |
| Treści programowe - wykłady | |
| 1.Podstawowe pojęcia etyki. Natura etyki (2h)2.Główne doktryny etyczne (2h)3.Etyka Arystotelesa (2h)4.Etyka chrześcijańska (2h) 5.Utylitaryzm (2h)6.Etyka Kanta (4h)7.Etyka postmodernistyczna (2h)8.Bioetyka (2h)9.Etyki stosowane (2h)10.Etyka środowiska naturalnego (2h)11.Etyka biznesu (2h)12.Wybrane współczesne problemy etyczne: aborcja, samobójstwo, eutanazja, tolerancja, równość, pacyfizm (4h)13. | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Kod przedmiotu | HS-S1L>0004 |
| Nazwa przedmiotu | Komunikacja interpersonalna |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> | |

1. Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu.
2. Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.
3. Ma świadomość samokształcenia.

W zakresie kompetencji społecznych:

1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy.
2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie.
3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role.

Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów

Kryteria oceniania

Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%

Treści programowe - wykłady

Pojęcie komunikacji interpersonalnej (2h)

Wpływ percepcji na proces komunikowania się (2h)

Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowej w interakcji (2h)

Zasady skutecznej komunikacji (2h)

Bariery w komunikowaniu (2h)

Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne (2h)

Komunikowanie w Internecie (2h)

Rola komunikowania w autoprezentacji (2h)

Wystąpienia publiczne (2h)

Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania (2h)

Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej (2h)

Zasady komunikacji w grupie (2h)

Debata – podstawy erystyki (2h)

Komunikacja międzykulturowa (2h)

Repetitorium (2h)

Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu

HS-S1Z>0005

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Postępuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p> | |
| Kryteria oceniania | Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60% |
| Treści programowe - wykłady | |
| Tematyka wykładów:1.Wymagania i ograniczenia współczesnego rynku pracy (2h) 2.Pracownik w świecie ponowoczesnym. Koniec ery etatów –mozaikowość rynku pracy (2h)3.Rodzaje inteligencji, uczucia w sytuacji zawodowej (2h)4.Role pracownicze, znaczenie ról zadaniowych (2h)5.Koncepcja „Lis i jeź” –specjalizacja w kształtowaniu kompetencji | |

| |
|---|
| pracowniczych (2h)6. Personal branding (2h) 7. Cechy przywódcy (2h)8. Zarządzanie karierą: formułowanie celów, zarządzanie czasem, planowanie, determinanty odporności na presję czasu i stres (4h)9. Antropologia przestrzeni, budowanie przyjaznego otoczenia (2h)10. Mechanizmy rynku pracy: zasady budowania relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi, komunikacja w sytuacjach trudnych, korporacyjny poker, relacje toksyczne, destrukcyjny wpływ technik manipulacyjnych (4h)11. Ochrona przed nadużyciami w relacji trudnej, rodzaje przemocy, syndrom współzależnienia, doświadczenie bezradności i bierności (4h)12. |
| Treści programowe - ćwiczenia |
| |

| | |
|--|--|
| Kod przedmiotu | HS-B1L>0001 |
| Nazwa przedmiotu | Psychologia społeczna |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Zna i rozumie złożone zasady funkcjonowania człowieka w społeczeństwie.</p> <p>Zna podstawową terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawy, obszary, modele i fazy.</p> <p>Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.</p> <p>Ma podstawową wiedzę o relacjach społecznych i potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi.</p> <p>Uczy się samodzielnie w sposób celowy.</p> <p>Wykorzystuje wszystkie dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne, do nauki, przygotowania wystąpień i prezentacji, planowania działań badawczych.</p> <p>Szuka informacji, analizuje i wykorzystuje literaturę przedmiotu.</p> <p>Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.</p> <p>Ma świadomość samokształcenia.</p> <p>Rozpoznaje problemy, potrafi działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi.</p> <p>Jest gotowy systematycznie aktualizować swoją wiedzę.</p> <p>Ma świadomość efektów pracy zespołowej i potrafi kierować zespołem oraz współpracować w nim.</p> <p>Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p> <p>Rozumie potrzebę dokończania się przez całe życie.</p> <p>Potrafi myśleć i działać kreatywnie.</p> <p>Prawidłowo identyfikuje dylematy związane z podejmowaniem wyborów życiowych i zawodowych.</p> | |
| Kryteria oceniania | Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności |

| | |
|--|--|
| | <p>i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania odtwórcze (sprawdzające opanowanie przekazywanej w trakcie wykładów wiedzy) oraz pytania problemowe (umożliwiające ocenę umiejętności). Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p> |
|--|--|

Treści programowe - wykłady

1. Psychologia społeczna - główne kierunki zainteresowań oraz metody badawcze (2h)
2. Wpływ społeczny i konformizm (2h)
3. Wzorce poznania społecznego (2h)
4. Atrakcyjność interpersonalna (2h)
5. Autoprezentacja - strategie i techniki (2h)
6. Postawy społeczne, sposoby ich kształtowania oraz zmiany (2h)
7. Stereotypy i uprzedzenia społeczne (2h)
8. Agresja interpersonalna (2h)
9. Postawy i zachowania prospołeczne (2h)
10. Procesy grupowe: grupy społeczne a grupy zadaniowe, właściwości grup społecznych, podstawowe procesy grupowe, facylitacja i próżniactwo społeczne (2h)
11. Problemy przywództwa (2h)
12. Dialog międzykulturowy (2h)
13. Umiejętności społeczne (2h)
14. Metody rozwijania umiejętności społecznych (2h)
15. Repetytorium(2h)

Treści programowe - ćwiczenia

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Kod przedmiotu | HS-S1L>0019 |
| Nazwa przedmiotu | Skuteczna komunikacja w biznesie |
| Semestr | |
| Liczba punktów ECTS | 2 |

| | |
|---|--|
| | |
| Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji | |
| <p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student ma podstawową wiedzę z zakresu teorii komunikowania (interpersonalnego i medialnego) przydatną w działalności biznesowej. 2. Student ma podstawową wiedzę na temat relacji społecznych i rządzących nimi prawidłowości. 3. Student ma podstawową wiedzę na temat możliwości praktycznego wykorzystania technik i narzędzi komunikacji w procesie rozwoju organizacji (w kontaktach z pracodawcą, współpracownikami i mediami). <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student posiada umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej w określonym obszarze działań komunikacyjnych organizacji – na poziomie interpersonalnym, grupowym i medialnym. 2. Potrafi formułować problemy badawcze pozwalające na rozwiązywanie typowych problemów komunikacyjnych w sytuacjach biznesowych. 3. Student posiada umiejętność przygotowania wystąpień publicznych z zakresu zastosowań komunikologii w biznesie – z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł informacji. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student rozumie potrzebę ciągłego zdobywania i pogłębiania wiedzy wynikające ze zmienności otoczenia. 2. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i zadania. | |
| Kryteria oceniania | |
| Treści programowe - wykłady | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1.Znaczenie społeczne i kierunki rozwoju public relations w systemie demokratycznym (2h) 2.Modele teoretyczne oraz fazy procesu public relations. Kreowanie marki (2h) 3.Media relations (4h) 4.Komunikacja wewnętrzna (2h) 5.Kreowanie stosunków z otoczeniem lokalnym (2h) 6.Komunikacja międzykulturowa (2h) 7.Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową (2h) 8.Społeczności internetowe (2h) 9.Koncepcje CSR (Corporate Social Responsibility). Personal branding (4h) 10.Elementy wizualne, materiały fotograficzne i druk w PR (2h) 11.Ocena efektywności działań public relations. Monitoring mediów a prawo autorskie (2h) 12.Wybrane aspekty prawne public relations (prawo prasowe i autorskie) (2h) 13.Repetytorium (2h) | |
| Treści programowe - ćwiczenia | |
| | |

1.3. Opis kierunkowych efektów uczenia się

Efekty uczenia się

Dyscyplina naukowa wiodąca do której odnoszą się efekty uczenia się*): technologia żywności i żywienia (90%)

Dyscypliny dodatkowe nauki o zdrowiu (10%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia oraz pełny zakres efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia**) dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

| Symbol | WIEDZA absolwent zna i rozumie: |
|---------------|---|
| NŹD6_P6S_WG01 | w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyka |
| NŹD6_P6S_WG02 | wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym |
| NŹD6_P6S_WG03 | zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka i dietetyka |
| NŹD6_P6S_WG04 | metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki |
| NŹD6_P6S_WG05 | w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka |
| NŹD6_P6S_WG06 | w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną |
| NŹD6_P6S_WG07 | operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej |
| NŹD6_P6S_WG08 | zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności |
| NŹD6_P6S_WG09 | w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki |
| NŹD6_P6S_WG10 | zagadnienia statystyczne i informatyczne pozwalające na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych |
| NŹD6_P6S_WG11 | objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia |
| NŹD6_P6S_WK12 | zagadnienia ekonomiczno-prawne dotyczące organizacji przedsiębiorstw z branży gastronomiczno-hotelarskiej, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem aspektów marketingowych |

| | |
|---|---|
| NŹD6_P6S_WK13 | podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego |
| NŹD6_P6S_WK14 | aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne |
| UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi: | |
| NŹD_P6S_UW01 | posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie żywienia człowieka i dietetyki |
| NŹD_P6S_UW02 | pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski |
| NŹD_P6S_UW03 | wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą |
| NŹD_P6S_UW04 | identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne |
| NŹD_P6S_UW05 | stosować podstawowe metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk oraz analizy danych, związanych z zawodem dietetyka |
| NŹD_P6S_UW06 | dokonać wstępnej oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie obsługi konsumenta, podstaw hotelarstwa oraz żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem analizy marketingowej |
| NŹD_P6S_UW07 | poszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki oraz krytycznie analizować istniejące rozwiązania techniczne i technologiczne |
| NŹD_P6S_UK08 | porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii |
| NŹD_P6S_UK09 | przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków |
| NŹD_P6S_UK10 | posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego |
| NŹD_P6S_UO11 | współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych |
| NŹD_P6S_UU12 | planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do: | |
| NŹD_P6S_KK01 | krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu |
| NŹD_P6S_KK02 | wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz gastronomii w |

| | |
|--------------|--|
| | rozwiązywaniu problemów zawodowych |
| NŹD_P6S_KO03 | podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka |
| NŹD_P6S_KO04 | myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy w branży gastronomiczno-hotelarskiej |
| NŹD_P6S_KO05 | podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym |
| NŹD_P6S_KR06 | przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych |

Oznaczenia:

XY – nazwa kierunku,

P6S - studia pierwszego stopnia,

P7S - studia drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie,

WG – wiedza w kategorii zakres i głębia,

WK – wiedza w kategorii kontekst,

UW – umiejętność w kategorii wykorzystanie wiedzy,

UK – umiejętność w kategorii komunikacji,

UO – umiejętność w kategorii organizacji pracy,

UU – umiejętność w kategorii uczenia się,

KK – kompetencja społeczna w kategorii krytycznej oceny,

KO – kompetencja społeczna w kategorii odpowiedzialności,

KR – kompetencja społeczna w kategorii roli zawodowej.

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

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